

**PORTARIA Nº 005/2026**  
**PEIXE, 14 DE JANEIRO DE 2026.**

*“Altera Portaria nº 085/2025, de 09 de setembro de 2025, para promover mudança na composição da Equipe de Planejamento das Contratações, responsável pela fase preparatória dos procedimentos licitatórios regidos pela Lei nº 14.133/2021, no âmbito da Administração Pública Municipal de Peixe - TO.*

**O PREFEITO MUNICIPAL DE PEIXE, Estado do Tocantins, no uso de suas atribuições legais, Lei Orgânica do Município e,**

**CONSIDERANDO** que a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, é o novo marco regulatório das licitações e contratos administrativos no âmbito da Administração Pública direta, autárquica e fundacional da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;

**CONSIDERANDO** o disposto no Art. 7º da referida lei, que estabelece a necessidade de designação de agentes públicos para a condução das diversas etapas do processo licitatório, observando o princípio da segregação de funções, o que garante maior controle, transparência e redução de riscos administrativos;

**CONSIDERANDO** que a fase de planejamento das contratações é fundamental para a eficiência do processo licitatório, exigindo a participação de profissionais qualificados para a elaboração de estudos técnicos preliminares, estimativas de preços e termos de referência ou projetos básicos;

**RESOLVE:**

**Art. 1º.** Alterar a estrutura da Equipe de Planejamento das Contratações, responsável pela fase preparatória dos procedimentos de contratação de serviços e compras no âmbito da Administração Pública Municipal de Peixe - TO.

**Parágrafo Único:** A Equipe de Planejamento das Contratações passa a vigorar com a seguinte composição:

**I - WISLEY NEGREIROS DE SOUSA - Diretor de Planejamento - Decreto nº 049/2025 Apoio:**

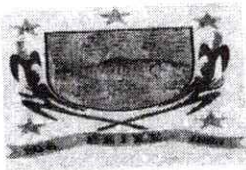
- **MARIA EDUARDA CARDOSO NEGRI - Assessora Especial I - Decreto nº 312/2025;**
- **ROBERTA DE SOUSA BATISTA - Assessora Especial II - Decreto nº 307/2025**

**II - KEILA BATISTA CORDEIRO - Diretora de Orçamentação - Decreto nº 053/2025 Apoio:**

- **BRENO BREITENBACH - Assessor Especial I - Decreto nº 118/2025;**
- **THAIS FERREIRA DE OLIVEIRA - Assessora Especial I - Decreto nº 171/2025.**

**Art. 2º.** A Equipe de Planejamento das Contratações contará com membros específicos indicados pelo órgão requisitante ou demandante no ato da oficialização da demanda, sempre que houver necessidade de conhecimentos técnicos especializados, como engenheiros, nutricionistas, farmacêuticos ou outros profissionais de áreas correlatas.

**Art. 3º.** A segregação de funções será rigorosamente observada, garantindo que as etapas do



82  
R82

planejamento, da contratação e da execução sejam conduzidas por agentes distintos, prevenindo conflitos de interesse e promovendo maior controle e transparência.

**Art. 4º.** Os servidores acima designados devem atuar de forma harmônica e eficaz a fim de produzir o melhor resultado ao interesse do Município, cabendo à equipe de planejamento das contratações a elaboração de estudos técnicos preliminares, termos de referência ou projetos básicos, estimativas de preços e a definição de critérios objetivos para as futuras contratações.

**Art. 5º.** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**Registre-se. Publique-se. Cumpra-se.**

**GABINETE DE PREFEITO MUNICIPAL DE PEIXE**, Estado do Tocantins, aos 14 (catorze) dias do mês de janeiro de 2026.

*AUGUSTO CÉZAR PEREIRA DOS SANTOS*  
*Prefeito Municipal de Peixe*

CERTIFICO para os devidos fins, que a presente Portaria foi Publicada no Mural da Prefeitura Municipal, nessa data. Peixe-TO, 14 de janeiro de 2026.

*Adivam Araújo Ponce Leones*  
Secretária Mun. de Administração e Finanças  
DM. 001/2025

**VISTO PELO  
CONTROLE INTERNO**

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR 019/2026

### 1- DA ORIGEM

A presente demanda tem origem do Fundo Municipal de Educação de Peixe-TO.  
Elaborado pelo Setor de Planejamento

### 2- DO OBJETO

Este Estudo Técnico Preliminar tem como objeto a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades de alimentação escolar, nos períodos parcial e integral, da Rede Municipal de Ensino de Peixe-TO.

### 3- INTRODUÇÃO

Este documento apresenta o Estudo Técnico Preliminar destinado a subsidiar a elaboração do Termo de Referência para a aquisição de gêneros alimentícios pela Secretaria Municipal de Educação, com o objetivo de atender às demandas de alimentação escolar, nos períodos parcial e integral, da Rede Municipal de Ensino de Peixe-TO.

### 4- DA NECESSIDADE

A presente aquisição tem por finalidade atender à necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao fornecimento contínuo de insumos para o preparo da alimentação escolar oferecida aos alunos da Rede Municipal de Ensino de Peixe-TO, tanto no período parcial quanto no período integral.

HD O objetivo é assegurar a manutenção e a continuidade do Programa de Alimentação Escolar, garantindo que todos os estudantes tenham acesso a refeições nutritivas, equilibradas e adequadas às suas necessidades, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A oferta regular de alimentação de qualidade é essencial para o bom desempenho escolar, contribuindo para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos, bem como para a melhoria dos índices de frequência e rendimento educacional.

HD A solicitação fundamenta-se na necessidade permanente de prover gêneros alimentícios indispensáveis à execução das atividades de preparo e distribuição das refeições nas unidades de ensino da rede municipal. As quantidades solicitadas foram dimensionadas com base em critérios técnicos, considerando o histórico de consumo e o aumento da demanda decorrente da ampliação da oferta de ensino em período integral.

Essa expansão representa um incremento significativo no número de refeições servidas diariamente, exigindo planejamento adequado e aquisição prévia dos insumos necessários para garantir o abastecimento contínuo e a regularidade do serviço. A demanda foi projetada com base nas matrículas ativas da Rede Municipal de Ensino, totalizando aproximadamente:

- 820 alunos em período integral;
- 210 alunos em período parcial;
- Distribuídos da seguinte forma:
  - 124 alunos na Educação Infantil (Creche);
  - 154 alunos na Pré-escola;
  - 752 alunos no Ensino Fundamental, em suas diferentes modalidades.

Nos anos de 2023 e 2024, a modalidade de ensino predominante era o período parcial ou de atividades complementares. A rede atendia 1.159 alunos em 2023 e 1.105 alunos em 2024, além de 586 estudantes em atividades complementares. Nessa organização, a média era de 1 a 2 refeições por aluno/dia, resultando em um histórico de consumo menor. A partir de 2025, com a adoção do período integral como modalidade majoritária, tornou-se obrigatória a oferta de 3 (três) refeições por aluno/dia, em conformidade com a Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

VISTO PELO  
CONTERNO

284

→ A contratação também contempla o fornecimento de gêneros alimentícios para os servidores e profissionais da educação que atuam no regime de tempo integral ou que se enquadram nas exigências operacionais do PNAE. O quantitativo total de 155 funcionários é atendido diariamente nas seguintes unidades: Caminhos do Saber (8), JK (34), Francisco Ribeiro (20), Herculano de Queiroz (31), Rui Silva (19) e Creche (43).

O aumento percentual da demanda total de refeições semanais — de 5.500 (base 2023/2024) para 17.290 (base 2025) — corresponde a 214,36%, inviabilizando o uso dos dados anteriores como parâmetro, pois refletem uma realidade operacional desatualizada e muito inferior. Os novos itens e quantitativos foram definidos com base em metodologia técnica rigorosa e obrigatória, atendendo plenamente às exigências do PNAE.

1. Fundamentação Legal:

A transição para o período integral é determinação legal, conforme a Lei Federal nº 14.640/2023. No âmbito municipal, a Lei nº 833/2024 autorizou a instituição do Programa Escola em Tempo Integral — Programa Mais Tempo na Escola (PMTE).

2. Cálculo Nutricional:

As projeções de consumo e as quantidades de insumos foram definidas pelo Nutricionista Responsável Técnico do PNAE, considerando:

- 3 refeições/dia para alunos da zona urbana;
- 4 refeições/dia para alunos da zona rural e de unidades com tempo prolongado de deslocamento, visando garantir segurança nutricional.

Um total de 323 alunos está contemplado no regime de 4 refeições/dia, distribuídos da seguinte forma:

- Caminhos do Saber: 45
- JK: 54
- Francisco Ribeiro: 88
- Herculano de Queiroz: 98
- Rui Silva: 38

→ Os alunos da zona rural, muitos deles embarcando por volta das 5h e retornando apenas entre 18h e 19h, recebem lanche extra para compensar o período prolongado longe de casa.

Os alunos em período parcial (210) continuam recebendo 1 refeição/dia.

A elevação dos quantitativos estimados decorre da mudança do perfil nutricional atendido, que passa de uma complementação alimentar (regime parcial, aporte de 20% da VET) para o provimento nutricional em período integral (aporte de 70% da VET). Os cálculos seguem o manual de Per Capita do PNAE/FNDE.

Diante da transição obrigatória para o período integral e da consequente ampliação da demanda, o aumento substancial das quantidades estimadas é plenamente justificado, necessário e mandatário para o cumprimento das obrigações legais do Município.

→ Dessa forma, o planejamento das aquisições foi elaborado com base no histórico de consumo da rede municipal e nas projeções de aumento da demanda decorrentes da implantação do ensino em período integral, promovendo maior eficiência na gestão dos recursos públicos e garantindo a plena cobertura nutricional dos alunos atendidos.

A alimentação escolar é serviço essencial à manutenção das atividades educacionais, impactando diretamente a saúde, o bem-estar e o desempenho dos estudantes. A indisponibilidade ou interrupção no fornecimento de gêneros alimentícios pode comprometer o calendário escolar e a efetividade das ações pedagógicas.

→ Assim, a presente contratação visa garantir o fornecimento ininterrupto dos insumos necessários, observando os princípios do planejamento, economicidade, eficiência e transparência que regem a Administração Pública, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021. A aquisição dos gêneros alimentícios mostra-se indispensável para assegurar a continuidade, qualidade e eficiência

VISTO PELO  
CONTROLE INTERNO

R 85

das ações educacionais, reafirmando o compromisso do Município de Peixe-TO, por meio da Secretaria Municipal de Educação, com o fortalecimento das políticas públicas de alimentação escolar e com a promoção da saúde e do desenvolvimento integral dos alunos.

### 5- ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO:

ITM	UND	DESCRIÇÃO	QTD TOTAL
1	KG	ABACATE: tamanho regular de 1ª qualidade, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	1.430
2	KG	ABACAXI POLPA CONGELADA: Composto extraído pelo esmagamento da fruta madura, submetido a processo tecnológico adequado, isento de fragmentos das partes não comestíveis, com aspecto em cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem original de 1 Kg saco plástico transparente, contendo data de fabricação e validade.	1.430
3	KG	ABÓBORA CABOTIÁ: produto de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização.	1.450
4	KG	ABOBRINHA VERDE: verde tipo brasileira, boa qualidade (1ª qualidade), coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	1.450
5	PCT	AÇAFRÃO EM PÓ: AÇAFRÃO pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plástica com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	140
6	KG	ACEROLA POLPA CONGELADA: Composto extraído pelo esmagamento da fruta madura, submetido a processo tecnológico adequado, isento de fragmentos das partes não comestíveis, com aspecto em cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem original de 1 Kg saco plástico transparente, contendo data de fabricação e validade. Entrega quinzenal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posterior.	1.600
7	FD	AÇÚCAR CRISTAL: Obtido da cana de açúcar, tipo Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de: sujidades, parasitas, matéria terrosa, detritos animais e vegetais, umidade e outros fragmentos estranhos. Acondicionada em embalagem plástica transparente fardo de 15x 2kg.	182
8	PÇ	ALFACE: Crespa ou lisa, fresca de 1ª qualidade, tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvidas, firme e intacta, isenta de material terroso, folhas senis ou danificadas e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso da unidade deve ser aproximadamente 250 g.	2.000
9	CX	ALHO: Caixa de 10Kg. 1ª qualidade, sem apresentar alterações de cor. Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes (não pode estar amarelado), devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 03 meses a partir da entrega. *O produto deverá estar em perfeitas condições e estará sujeito a verificação e recusa no ato da entrega.	95

VISTO PELO  
CONTROLE INTERNO



R86

10	FD	ARROZ, LONGO, FINO, TIPO 01: O produto deverá ser de primeira qualidade, tendo no mínimo 90% de grãos inteiros e limpos e limite Máximo de 2% de impureza e materiais estranhos. O produto será rejeitado caso não atenda a especificação e esteja em mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo ou fermentação, odor estranho e contenha substancias nocivas à saúde. Embalagem: pacotes de polietileno com 5 kg e reembalados em fardos contendo 30 quilos 6 x 1. Validade 01 ano a partir da entrega do produto. *Produto sujeito a avaliação e recusa no ato da entrega. *O produto deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa MAPA N°6 de 16/02/2009, e com a Instrução Normativa N°2 de 06/02/2012.	380
11	CX	AVEIA: Aveia em flocos finos. Isenta de impurezas, mofos e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação: procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Caixa com 6 Pacotes de 500 gramas.	425
12	UND	AZEITE DE OLIVA: puro, em embalagem de vidro com 500 ml.	181
13	KG	BATATA INGLESA: produto de primeira qualidade, frescas e sãs, no ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos, intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característico. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização.	2.700
14	KG	BACON DEFUMADO: embalado a vácuo, de boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primária pesando 1Kg, constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção Estadual).	450
15	KG	BANANA PRATA - Fruto de tamanho médio, limpo, de primeira qualidade; firmes e íntegros; acondicionado de forma a evitar danos físicos, deve estar ileso, sem rupturas e ou pancadas na casca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.	2.850
16	KG	BETERRABA: produto de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos.	1.520
17	CX	BISCOITO DE ÁGUA SAL - Tipo Cream Cracker, composto por farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada e sal. Isenta de parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g. Embalagem secundária de caixa de papelão, contendo data de fabricação e validade mínima da data entrega 60 dias. Caixa com 10 pacotes.	97

VISTO PELO  
CONTROLE INTERNO



18	CX	BISCOITO DOCE MAISENA: composto por farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, açúcar e outras substâncias permitidas. Deverá ser isento de parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g. Embalagem secundária de caixa de papelão, contendo data de fabricação e validade mínima da data entrega 60 dias. Caixa com 10 pacotes	46
19	KG	Biscoito de queijo: (embalagem de até 4 quilos), deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser embalado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com peso máximo conforme especificado na embalagem. Os biscoitos de queijo deverão ser modelados uniformemente com peso mínimo de 25 gramas cada biscoito. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, N° do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.	2.450
20	UND	CACAU EM PÓ NATURAL, 100% CACAU: não alcalino, embalagem loog, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, sem açúcar, livre de gordura' trans e sem lactose. Acondicionado internamente em sacos plásticos atóxicos e lacrados por selador. Embalagem de 500 g, contendo data de fabricação e validade.	234 ✓
21	CX	Café infusão 10%: café torrado e moído, selo da ABIC, embalagem de 500g. Caixa com 10 unidades. Validade mínima 06 (seis) meses.	91 ✓
22	KG	CAJÁ POLPA CONGELADA: Especificação POLPA DE CAJÁ CONGELADA, embalagem de 1 quilo com especificações técnicas exigidas dentro do Serviço de Inspeção Municipal ou Serviço de Inspeção Estadual - Produto Artesanal ou Serviço de Inspeção Federal.	1.350
23	KG	CAJU POLPA CONGELADA: Composto extraído pelo esmagamento da fruta madura, submetido a processo tecnológico adequado, isento de fragmentos das partes não comestíveis, com aspecto em cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem original de 1 Kg saco plástico transparente, contendo data de fabricação e validade.	1.650 ✓
24	KG	CARNE BOVINA COXÃO MOLE CORTADA PARA BIFE: congelada com registro no SIF ou SIE. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho brilhante ou púrpura, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem própria, atóxica de 01 kg. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado.	3.000 ✓
25	KG	CARNE BOVINA: congelada de 2ª Acém com registro no SIF ou SIE. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho brilhante ou púrpura, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem própria, atóxica de 01 kg. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado.	2.900 ✓
26	KG	CARNE BOVINA MOIDA DE 2ª: Moída, resfriada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico. Embalagem de 1kg cada. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado, com data de fabricação e validade mínima da	3.000 ✓

R87

VISTO PELO  
COMITÊ INTERNO



R88

		data entrega 90 dias.	
27	KG	CARNE BOVINA PATINHO: cortada em cubos pequenos, magra, resfriada ou congelada, com cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, isenta de cartilagens e ossos, para entrega em embalagens resistentes, conforme quantidade especificada.	3.050
28	KG	CARNE DE FRANGO: Tipo coxa e sobre coxa, congelado com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionada em pacotes de 1K embalados a vácuo. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado, com data de fabricação e validade mínima da data entrega 90 dias.	4.200
29	KG	CARNE DE FRANGO PEITO: tipo filé de peito, congelado com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionada em pacotes de 1K embalados a vácuo. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado, com data de fabricação e validade mínima da data entrega 90 dias.	4.300
30	KG	CARNE SUÍNA TIPO BISTECA - CONGELADA – de 1ª qualidade, carne limpa e sem gordura e aponeuroses, sem ossos – devem ser embaladas em sacos de polietileno transparente, de 01 Kg que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas isotérmicas conforme exigência e legislação vigente da Secretaria da Saúde. O Produto DEVE SER OBTIDO EM ESTABELECIMENTOS com Registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal (SIM), além de possuir registro junto ao CRMV-RS, com anotação de RESPONSABILIDADE TÉCNICA contratada. SOLICITAMOS AMOSTRA DE PRODUTO PARA ANÁLISE QUALITATIVA DO PRODUTO.	1.050
31	KG	CEBOLA: de primeira qualidade, frescas e sãs, no ponto adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos, intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização.	925
32	KG	CENOURA: de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, sabor característico de cor laranja.	2.600
33	PCT	CHIMICHURRI-CONDIMENTO Tempero Chimichurri Desidratado sem pimenta. Feito à base de ervas e especiarias como: cebola, alho, tomate, salsa, cebolinha verde, orégano, pimentão, manjeriço, mostarda, noz moscada, louro entre outros. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Embalagem de 100gr	91
34	PÇ	CHEIRO VERDE: Cheiro verde de boa qualidade e em bom estado de conservação, . Peso da unidade deve ser aproximadamente 250 g.	1.550
35	KG	CHUCHU: de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos.	1.500
36	CX	COCO RALADO: Puro, seco sem açúcar, deverá ser elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca. Parcialmente	95

VISTO PELO  
CONTROLE INTERNO

R89

		desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g. Acondicionado em embalagem de 100g, com data de fabricação e validade mínima da data da entrega 60 dias. Caixa com 24 pacotes.	
37	PCT	COLORAU: Produto obtido do grão do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó, fino, homogêneo, de coloração avermelhada, devendo estar sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. Embalagem em polietileno transparente, resistente, em pacotes de 500 g.	81
38	PÇ	COUVE IN NATURA: Couve de boa qualidade e em bom estado de conservação, Peso da unidade deve ser aproximadamente 250 g.	1.700
39	FD	CREME DE LEITE: 1ª qualidade homogeneizado e acondicionado em embalagem com 200g no fardo 27x1 contendo data de fabricação e validade. E validade mínima da data da entrega 120 dias.	105
40	KG	Cupuaçu, polpa congelada: acondicionada em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no mapa	1.700
41	CX	EXTRATO DE TOMATE: extrato de tomate, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionada em embalagem de 850gr, caixa com 12 unidades.	140
42	PCT	FARINHA DE MANDIOCA: torrada (seca, fina, branca, tipo 1, embalagem de 1kg, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 Dias) e data de validade.	480
43	FD	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, SEM FERMENTO: de 1ª qualidade, produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio. Embalagem em sacos plásticos de 1kg, com data de fabricação e validade mínima da data da entrega 90 dias. Fardo com 10 pacotes.	450
44	FD	FEIJÃO CARIOCA: tipo 1, de 1ª qualidade constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos, na composição centesimal de 22g de proteína, 1,6g de lipídios e 60,8g de carboidratos, livres de qualquer sujidade e impurezas – embalagem de 1 kg em fardo com 30x1 contendo data de fabricação e validade mínima da data da entrega 90 dias.	175
45	FD	FEIJÃO PRETO: tipo 1, de 1ª qualidade constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos, na composição centesimal de 22g de proteína, 1,6g de lipídios e 60,8g de carboidratos, livres de qualquer sujidade e impurezas – embalagem de 1 kg em fardo de 30x1 contendo data de fabricação e validade mínima da data da entrega 90 dias.	48
46	CX	FERMENTO BIOLÓGICO: para pão, fresco. Com data de validade mínima de três meses, embalagem bem fechada e intacta. Sabor, cor, odor e aspectos característicos. Caixa com 20 pacotes de 500 g, contendo data de fabricação e validade.	32
47	CX	FERMENTO BIOLÓGICO: embalagem 10gr, cx com 66 und com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	48
48	UND	FERMENTO QUIMICO EM PÓ: produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato	1.375

VISTO PELO  
CONTROLE INTERNO

		de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 250g, contendo data de fabricação e validade mínima da data da entrega 120 dias.		R90
49	CX	FRANGO CONGELADO INTEIRO: embalagem deverá ser em plástico resistente, transparente ou não. Caixa 20 kg.	565	
50	KG	FILE DE PEIXE IN NATURA E CONGELADA: Produto cárneo a partir do file de pescado congelado sadio, submetido ao processo tecnologicamente adequado de congelamento por glaceamento. Proveniente de pescados processados sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isentos de espinhas e pele. Deverá ser isento de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá apresentar cubos com peso variável de 60 a 80g. A variação de peso deverá ser de no máximo 10% após o descongelamento devido ao glaceamento. Deverá ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo SIF, SISP OU SIM. Aspecto: característico não pegajoso, Textura: firme após descongelamento, Cor: branco acinzentado, Odor: característico de peixe fresco congelado e Sabor: característico. Embalagem primária: saco plástico atóxico termoencolhível - vácuo contendo até 5 Kg.	700	
51	KG	GOIABA POLPA CONGELADA: Composto extraído pelo esmagamento da fruta madura, submetido a processo tecnológico adequado, isento de fragmentos das partes não comestíveis, com aspecto em cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem original de 1 Kg saco plástico transparente, contendo data de fabricação e validade.	1.750	
52	LT	IOGURTE SABOR MORANGO: Iogurte natural integral, sabor morango, sem corante, contendo apenas leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo.	4.150	
53	KG	LARANJA "Tipo pêra", de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados, apodrecidos e/ou bolores, livre de sujidades, parasitas e larvas. Reposição do produto: no caso de partes estragadas, produto murcho e/ou danificado.	5.600	
54	CX	LEITE INTEGRAL 1 LITRO (CAIXA): Leite integral, esterilizado, em embalagem tetra-pack de 01 litro, e reembalados em caixa de papelão com 12 unidades. Composição mínima por litro: valor energético 550 kcal; carboidratos 40g; proteínas 30g; lipídios 30g. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de validade no mínimo 90 dias da data da entrega.	668	
55	CX	LEITE ZERO LACTOSE 1 LITRO (CAIXA): Leite zero lactose, esterilizado, em embalagem tetra-pack de 01 litro, e reembalados em caixa de papelão com 12 unidades. Composição mínima por litro: valor energético 550 kcal; carboidratos 40g; proteínas 30g; lipídios 30g. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de validade no mínimo 90 dias da data da entrega.	91	
56	CX	LEITE DE SOJA 1 LITRO (CAIXA): deve conter como principal ingrediente extrato de soja 0 % de lactose e 0 % colesterol, sendo fonte de proteínas enriquecido com vitaminas e minerais especificação técnica: embalagem (caixinha) com um litro, sem tampa, com prazo de validade mínimo de 100 dias a partir da entrega, submetidos previamente à homogeneização em diferentes pressões, apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, ingredientes: soja sem sabor, elaborado com proteína isolada de soja ou extrato de soja, suplementado com cálcio, vitaminas e minerais, podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca. não contém glúten. especificações do produto, informações do fabricante, prazo	91	

VISTO PELO  
CONTROLE INTERNO

		de validade e lote, registro no ministério da agricultura - serviço de inspeção federal (sif) ou serviço de inspeção estadual (sie). Caixa 12x1.	R91
57	FD	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Leite em pó integral rico em cálcio, ferro, zinco rico em vitaminas a, d, c e, não conter glúten embalagem de 400g reembalados em fardo de 25x1	408
58	KG	LINGUIÇA DE FRANGO (SEM PIMENTA): linguiça fresca de carne de frango pura e limpa, de primeira qualidade, apresentando-se me gomos uniformes e adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de consumo, acondicionadas em caixas lacradas. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif/dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do sif.	775
59	KG	MANDIOCA IN NATURA: Mandioca; tipo branco, fresco e com casca inteira. Livre de terra e corpos estranhos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	1.050
60	KG	MAÇÃ: de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos.	2.450
61	FD	MACARRÃO: tipo Espaguete c/ ovos - Ingredientes: Farinha com ovos, água e sal. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade), mínima 120 dias da data da entrega, acondicionado em embalagem de 20x500g.	136
62	FD	MACARRÃO: tipo Parafuso c/ ovos - Ingredientes: Farinha com ovos, água e sal. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade), mínima 120 dias da data da entrega, acondicionado em embalagem de 20x500g.	141
63	FD	MACARRÃO: cortado sêmola, tipo Padre Nosso, embalagem transparente deve conter o Registro no Ministério da Saúde, local de origem do produto, peso, data de fabricação e data de validade. Informações nutricionais na embalagem. Validade de no mínimo 06 meses, acondicionado em embalagem de 20x500g.	77
64	KG	MAMÃO NACIONAL: de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos.	1.950
65	KG	MAMÃO PAPAIA: de 1º qualidade firme sem lesões, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio a grande, consistência firme, com casca inteira. Não poderá apresentar mofo e manchas pretas. Livre de terra e corpos estranhos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo..	1.950
66	KG	MANGA POLPA CONGELADA: Composto extraído pelo esmagamento da fruta madura, submetido a processo tecnológico adequado, isento de fragmentos das partes não comestíveis, com aspecto em cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem original de 1 Kg saco plástico transparente, contendo data de fabricação e validade.	950
67	CX	MASSA PARA LASANHA: Massa para lasanha, produto com embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de 500g de peso líquido, caixa 20x1.	115
68	KG	MARACUJA POLPA CONGELADA: polpa de frutas - maracujá - produto não fermentado, não alcoólico, não contém glútem e sem conservantes químicos ou	1.600

VISTO PELO  
CONTROLE INTERNO

R92

		aditivos de qualquer natureza. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, entregue nas datas agendadas nas unidades atendidas. A embalagem deverá ser de 1kg, transparente, contendo data de fabricação e validade.	
69	CX	MARGARINA COM SAL: pote de 1 kg. Caixa com 12 unidades. Livre de gorduras trans, oriunda de óleo vegetal comestível contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio dentro dos padrões legais. Composição centesimal aproximada deverá ser: lipídios 65 à 80%, 45,0 mcg de vitamina A. Embalagem primária devidamente rotulada conforme legislação vigente. O produto deve ter registro no SIF.	172
70	KG	MELANCIA: Melancia de primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Aproximadamente 12 kg. Livre de terra e corpos estranhos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	6.250
71	KG	MELÃO: de 1º qualidade, firme sem lesões, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio a grande, consistência firme, com casca inteira. Não poderá apresentar mofo e manchas pretas. Livre de terra e corpos estranhos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	4.150
72	KG	MILHO VERDE ESPIGA: in natura, de 1ª qualidade, desprovido de palha, espigas com tamanho médio, grãos macios, isentas partes pútridas. Deverá estar livre de sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalados em bandejas de isopor envoltos com plástico filme PVC, contendo de 5 a 6 espigas.	1.300
73	FD	MILHO FLOCADO (FLOCÃO). DESCRIÇÃO: Flocos de milho amarelo, pré-cozida, embalada em pacotes de 20x500 g de plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	110
74	FD	MILHO DE FUBÁ: produto em embalagem de 500g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, número de lote, quantidade do produto e demais adicionais. embalada em pacotes de 20x500 g de plásticos transparentes, limpos, não violados	175
75	FD	MILHO DE CANJICA: EMBALAGEM COM 20X500 GRAMAS Milho de canjica amarelo; de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com peso de 500 gramas.	120
76	CX	MILHO VERDE: o milho cozido pronto para consumo, mantendo todo o sabor e nutrientes. Grãos inteiros, tamanho e coloração uniforme. Embalado a vácuo sem danificação, em embalagem 170g cx c/ 24x1 com data de validade no mínimo 90 dias da data da entrega.	207
77	CX	ÓLEO DE SOJA: Obtido da espécie vegetal soja, refinado Tipo 01, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação, seguido ou não de desodorização. Caixa com 20 unidades embalados em garrafas Pet de 900ml. Com data de embalagem e data de validade no mínimo 60 dias da data da entrega.	208
78	PCT	OREGANO: acondicionado em embalagem transparente, com data de fabricação e vencimentos, com no mínimo 100 gr, livres de sujidades, e sem	151

VISTO PELO  
CONTROLE INTERNO

293

		danificações na embalagem. Com data de embalagem e data de validade no mínimo 60 dias da data da entrega.	
79	CX	OVOS DE GRANJA: OVOS BRANCOS - Ovos. Branco de galinha, de primeira qualidade, frescos, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura, acomodados em cartelas e embalados em caixas contendo 12 unidades cada caixa de papelão, sendo estas em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Peso médio dos ovos 50 gramas. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Bandeja com 30 cada.	75
80	PCT	PÃO DE FORMA, integral, pacote de 500 gramas unidades de 75g, produto fresco, macio e sem presença de sujidades e mofos. Não deve possuir gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Isento de gordura trans. acondicionado em embalagem plástica transparente. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Validade mínima de 3 dias a contar da data de entrega. Amostra para teste.	3.200
81	KG	PÃO FRANCÊS: unidades de 75 g, produto fresco, macio e sem presença de sujidades e mofo. não deve possuir gordura vegetal hidrogenada em sua composição. isento de gordura trans. produzido no dia da entrega. acondicionado em caixas plásticas limpas e próprias para alimentos cobertas para que não sejam amassados ou contaminados por agentes do meio.	4.250
82	KG	PÃO DE HOT DOG: pão de hot dog* - unidades de 75g, produto fresco, macio e sem presença de sujidades e mofos. não deve possuir gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Isento de gordura trans. acondicionado em embalagem plástica transparente. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Validade mínima de 3 dias a contar da data de entrega. amostra para teste	4.250
83	KG	PÃO DE QUEIJO* - fresco, feito com material de qualidade, dentro da validade, livre de bolores, sujidades, parasitas e larvas	3.650
84	KG	PEPINO: de 1º qualidade firme sem lesões, tamanho médio a grande, cor característica; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não poderá apresentar mofo, manchas pretas e murchos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de Sujidades.	340
85	KG	PÊRA: de 1º qualidade, firme sem lesões, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio a grande, consistência firme, com casca inteira. Não poderá apresentar mofo e manchas pretas. Livre de terra e corpos estranhos Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	2.200
86	KG	PIMENTÃO - Extra, de 1ª qualidade, verde e graúdo, tamanho e coloração uniforme e característico, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes, isento de parasitas e larvas.	160
87	KG	PRESUNTO FATIADO: cozido e fatiado, sem capa de gordura, cada fatia deve possuir em torno de 20g. acondicionado em embalagem plástica contendo 1kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no sim, cispoa ou sif. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigera ou caixa térmica assegurando a	900

VISTO PELO  
CONTROLE INTERNO

R94

		temperatura no recebimento conforme portaria 78/2009. produto com validade mínima de 30 (trinta) dias no momento da entrega	
88	FD	POLVILHO DOCE: fardo com 20 unidades de 01 Kg, data de fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega.	75 ✓
89	KG	SAL: Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos. A iodação do sal deve seguir a legislação específica embalagem de polietileno de 1,0 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	390 ✓
90	PCT	SALSICHA: Tipo hot dog resfriada embalada a vácuo, peso líquido 3 kg, composta por: carne bovina, carne mecanicamente separada de frango, carne mecanicamente separada de peru, miúdos suínos, gordura suína, água, proteína de soja, amido, sal, maltodextrina, condimentos naturais, regulador de acidez lactato de sódio, conservadores nitrato, antioxidante eritorbato de sódio, estabilizantes tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio, aroma natural de fumaça e corante natural de urucum. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção Estadual).	194 ✓
91	KG	QUEIJO MUSSARELA: produto com massa amarela esbranquiçada, firme, compacta e de sabor ligeiramente ácido. Possui formato retangular e, quando aquecido, derrete designando uma característica elástica. Embalagem no mínimo 3 kg, especificações contendo local de origem, peso, data de fabricação e validade mínima 60 dias da data da entrega.	630 ✓
92	KG	QUEIJO - tipo mussarela ou prato. Cada fatia deve pesarem torno de 20g. acondicionado em embalagem plástica transparente contendo 1 kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no sim, cispoa ou sif. o transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigera ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme portaria 78/2009. produto com validade mínima de 30 (trinta) dias no momento da entrega	600 ✓
93	KG	REPOLHO VERDE: de primeira qualidade, frescas e sãs, no ponto de maturação, adequados para o consumo e produzidos sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos.	950 ✓
94	KG	ROSCA - fresco, feito com material de qualidade, dentro da validade, livre de bolores, sujidades, parasitas e larvas	4.950 ✓
95	KG	TILÁPIA FILÉ: Filé de tilápia congelado, livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISF). Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 2 Kg sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de	950 ✓

VISTO PELO  
CONTROLE INTERNO

		registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.	
96	KG	TOMATE: maduro, boa qualidade, gráudo, com polpa firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	1.900
97	FD	TRIGO PARA QUIBE, composta de grãos de trigo selecionados e moídos de ótima qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto, embalagem plástica 500 g, livre de parasitas, odores estranhos, substâncias nocivas, validade mínima de 6 meses a contar da entrega, fardo 20x1	67
98	KG	UVA-PASSA DESIDRATADA: preta ou branca, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 1 kg.	121
99	KG	VAGEM - de 1º qualidade firme sem lesões, tamanho médio, cor característica; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não poderá apresentar mofo, manchas pretas e murchos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades.	450
100	UND	VINAGRE DE MAÇÃ: Embalagem de 500ML, contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo a Resolução nº 12, de 24/07/78 da CNNPA.	200
101	PCT	BOMBONS DE CHOCOLATE 50X1 PCT 1KG	500
102	CX	PIRULITO: Pirulito sabores variados em pacote lacrado 12x1	100

## 6- DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

A empresa contratada deverá assumir integralmente a responsabilidade por todas as providências e obrigações previstas na legislação pertinente, garantindo a qualidade, especificação e regularidade do fornecimento dos gêneros alimentícios destinados à execução do Programa de Alimentação Escolar da Rede Municipal de Ensino de Peixe-TO.

A contratação visa atender de forma contínua, eficiente e segura as necessidades alimentares das unidades escolares do Município, devendo observar, no mínimo, os seguintes requisitos:

As entregas deverão ser fracionadas, conforme cronograma e demanda definidos pelo Fundo Municipal de Educação, de modo a garantir o abastecimento contínuo e evitar o acúmulo de produtos perecíveis.

Todos os gêneros alimentícios fornecidos deverão:

- Atender aos padrões de qualidade e especificações técnicas exigidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- Estar dentro do prazo de validade recomendado para consumo;
- Apresentar condições adequadas de conservação, armazenamento e transporte;
- Ser isentos de avarias, danos, embalagens violadas ou inadequadas.

É expressamente vedado o fornecimento de produtos com validade vencida ou próxima do vencimento, bem como itens que apresentem sinais de deterioração, descongelamento indevido, contaminação, mau cheiro, ou quaisquer condições que comprometam a qualidade e a segurança alimentar.

Os produtos perecíveis — como carnes, aves, peixes, frutas, legumes, verduras, laticínios e frios — deverão obedecer rigorosamente às normas de higiene, conservação e transporte estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos competentes.

Deverão ser entregues:

**VISTO PELO  
CONTROLE INTERNO**

- R 96
- Carnes e produtos de origem animal devidamente embalados, conservados e refrigerados, com temperatura controlada e transporte em veículos adequados;
  - Frutas, legumes e verduras frescos, limpos, íntegros, sem sinais de deterioração, contaminação ou presença de insetos;
  - Laticínios e derivados acondicionados sob refrigeração e entregues em conformidade com as especificações de temperatura indicadas nos rótulos;
  - Todos os produtos devem estar embalados e rotulados, contendo de forma legível e indelével as informações de data de fabricação, validade, peso, origem, composição e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente.

A empresa contratada deverá dispor de estrutura logística adequada para realizar as entregas no Almoxarifado Central do Município de Peixe-TO, localizado na Avenida Oscar José da Silva, Setor Central, em dias úteis, no horário das 7h às 13h, conforme cronograma previamente estabelecido.

As entregas deverão ocorrer de forma organizada, pontual e segura, observando boas práticas de manipulação, higiene e transporte de alimentos.

Os itens que apresentarem defeitos de fabricação, irregularidades nas especificações, validade vencida, desconformidade na conservação ou quaisquer avarias deverão ser substituídos imediatamente, sem qualquer ônus adicional para a Administração Pública.

A substituição deverá ocorrer no prazo máximo de 24 horas após a notificação formal da irregularidade.

A empresa contratada deverá apresentar toda a documentação fiscal, jurídica, trabalhista e técnica exigida por lei, comprovando sua habilitação e regularidade perante os órgãos competentes, bem como a qualificação técnica compatível com o objeto da contratação.

Deverá ainda comprovar que atende às exigências sanitárias e de vigilância alimentar, possuindo registro ou autorização de funcionamento emitidos pelos órgãos competentes.

A contratada deverá fornecer diretamente todos os itens objeto da contratação, sendo vedada a terceirização, subcontratação ou repasse de responsabilidade a terceiros, garantindo o controle total sobre a origem, qualidade e entrega dos produtos alimentícios.

## **7 - LEVANTAMENTO DE MERCADO**

O levantamento de mercado é um procedimento obrigatório, que antecede as contratações da Administração Pública, para verificação das exigências e condições do mercado fornecedor do(s) objeto(s) pretendido(s). Em outras palavras, é um procedimento no qual a Administração Pública define o valor estimado para a contratação/aquisição pretendida.

Convém ressaltar, que a Administração tem acompanhado com atenção a jurisprudência emanada do Controle Externo, de modo a incorporar em seus processos de contratação os avanços e melhorias proporcionados pelo exame de casos concretos das aquisições de outros órgãos federais, estaduais e municipais, em decorrência, obter contratações mais seguras e eficientes para esta Prefeitura.

Desse modo, após a coleta de uma proposta comercial, apurou-se, uma estimativa de preço, para os objetos pretendidos neste ETP, no montante R\$ 4.362.082,20 (Quatro milhões, trezentos e sessenta e dois mil, oitenta e dois reais e vinte centavos.), a mencionada proposta se encontra em anexo.

## **8 - MAPA DE RISCO:**

O Mapa de Riscos é um documento que visa identificar, avaliar e mitigar riscos que possam comprometer a execução contratual.

Com base no disposto no inciso XX do Art. 6º, procedeu-se com a elaboração deste Estudo Técnico Preliminar (ETP).

**VISTO PELO  
CONTROLE INTERNO**

R94

Considerando o mencionado no inciso XXII do artigo supracitado, c/c o § 3º do Art. 22, todos da Lei Federal nº 14.133/2021, de 1º de abril de 2021 e considerando ainda, a natureza, a complexidade e as características do objeto do ETP em evidência, conclui-se que:

**Não há necessidade de elaboração do Mapa de Riscos**, uma vez que os riscos envolvidos na contratação são considerados mínimos ou irrelevantes, sendo estes integralmente gerenciáveis por meio dos mecanismos ordinários de gestão contratual e pelas cláusulas previstas no instrumento convocatório e no contrato.

Portanto, para os fins do disposto na Lei nº 14.133/2021, justifica-se a dispensa da elaboração do referido documento nesta contratação.

#### **9- DA FORMA DE PAGAMENTO**

O pagamento será realizado, em até 30 dias contados a partir do “atesto” da nota fiscal, devidamente protocolada junto ao departamento responsável, com todas as certidões de regularidade fiscal e trabalhistas atualizadas.

O fornecedor deverá identificar junto á nota fiscal o número da conta bancaria desejada, para facilitar o pagamento que será feito mediante transferência on-line.

#### **10- DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

O contrato terá vigência de 12 (**doze**) meses, podendo ser prorrogado por igual período, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.

#### **11- DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO**

Fica designado, como fiscal do contrato, o servidor designado em portaria e em caso de impedimento por um servidor substituto.

Fica designado, como gestor do eventual contrato que venha ser originados deste Estudo Técnico Preliminar, o(a)s secretário(a)s das pastas, juntamente com o diretor de compras, designado em decreto e em caso de impedimento por um servidor substituto.

A fiscalização de que se trata este objeto, não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com a Lei em vigência.

#### **12- DA JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO OU NÃO**

Considerando a especificidade dos objetos pretendidos, será aplicado a forma de parcelamento do mesmo, com razão de tratar-se de uma contratação, por pelo menos 12 meses, assim possibilitando maior celeridade econômica, fiscalização e controle dos gastos.

A combinação entre o atendimento ao imperativo da eficiência e vantajosidade econômica mediante a prospecção, em contexto de ampla competitividade, visando à obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, com os menores custos possíveis na aquisição dos itens, gerando uma maior eficiência e controle dos gastos.

#### **13- RESULTADOS PRETENDIDOS**

Com a aquisição de gêneros alimentícios, espera-se assegurar o fornecimento contínuo, regular e de qualidade dos insumos necessários ao preparo da alimentação escolar oferecida nas unidades da Rede Municipal de Ensino de Peixe-TO, garantindo condições adequadas para o atendimento diário dos estudantes matriculados em período parcial e integral.

A aquisição planejada desses itens permitirá suprir de forma eficiente às demandas da Secretaria Municipal de Educação, observando rigorosamente os critérios de qualidade, validade, acondicionamento e logística de entrega, em conformidade com as normas técnicas, sanitárias e de

**VISTO PELO  
CONTROLE INTERNO**

segurança alimentar vigentes, garantindo ainda o pleno funcionamento do PNAE e contribuindo para o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes.

A medida assegura regularidade das atividades escolares e disponibilização de refeições nutricionalmente adequadas.


1298

#### **14- DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

Com base nas informações levantadas ao longo do Estudo Técnico Preliminar e no seu detalhamento, esta equipe sendo responsável por este estudo, declara que a contratação é viável, portanto, autoriza que possa prosseguir e concretiza, que:

- a) A necessidade da contratação é clara e adequadamente justificada;
- b) Considerando que, para a sua metrificação, foram utilizados como parâmetros os eventos executados, observando as diretrizes da Administração quanto à redução de gastos, à evolução e ao impacto do processo eletrônico na aquisição dos itens.
- c) A forma de aquisição dos produtos definida no presente estudo condiz com as necessidades desta Administração, tendo sido realizados os estudos que indicam a melhor opção, levando-se em conta a eficácia, eficiência, economicidade e sustentabilidade da contratação.

**PEIXE-TO 20 de Fevereiro de 2026**



**WISLEY NEGREIROS DE SOUSA**  
Diretor de Planejamento  
Decreto 049/2025

**VISTO PELO  
CONTROLE INTERNO**