ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público

O presente estudo tem por finalidade fazer a análise da viabilidade técnica-financeira para futura contratação de fornecedores de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para garantir a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE aos alunos matriculados na rede municipal de ensino de Luziânia, Goiás.

O hábito de alimentar-se não é apenas para suprir as necessidades físicas do corpo humano e hoje sabemos que a alimentação é também essencial para o desenvolvimento cognitivo desde a infância até a fase adulta. No âmbito escolar, essas considerações já foram temas de pesquisas e estudos que comprovam o aumento dos índices escolares aliados a bons hábitos alimentares. Em nosso país, a merenda escolar foi instituída como política educacional desde da década de 50, com a intenção de reduzir a evasão escolar, repetência, melhorar o rendimento escolar e ainda desenvolver nos educandos bons hábitos alimentares.

O art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que "dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica..." e no art. 29 da Resolução nº 04, de 26 de fevereiro de 2026, do Ministério da Educação, que "Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE", determina que no mínimo 45% do valor repassado ao município pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) devem ser utilizados obrigatoriamente na compra de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações.

Por meio da alimentação escolar, no município de Luziânia, são servidas aproximadamente 60.000 refeições/dia em 72 unidades escolares públicas e filantrópicas conveniadas, rurais e urbanas, de regime parcial e integral, que englobam as seguintes modalidades: educação infantil (creches e pré-escolas), ensino fundamental (1º ao 7º), ensino especial, educação de jovens e adultos e Atendimento Educacional Especializado (AEE).

2. Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da administração

A contratação está prevista no Plano de Contratações Anual 2026, do Fundo Municipal de Educação, alinhando-se com o plano estratégico da Secretaria Municipal de Educação, conforme detalhamento a seguir: grupo material de consumo, subgrupo gêneros alimentação, aquisição da agricultura familiar para alimentação escolar (merenda escolar).

3. Requisitos da contratação

Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

- O objeto deverá ser entregue em parcelas semanalmente nas unidades escolares, mediante solicitação de fornecimento juntamente com a Autorização de Fornecimento, expedida pela Divisão de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação;
- Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues, com observância das Normas Técnicas Especiais de Alimentos, constantes na Resolução RDC nº 259, de 2002 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 2003, ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 12 de 2008, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 2011 – ANVISA e a Resolução – RDC nº 14, de 2014 – ANVISA/MS;
- Fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;
- O valor pactuado deverá incluir todos os tributos e encargos sociais, resultantes da operação adjudicatória concluída, inclusive despesas com fretes e outros;
- O projeto de venda deverá ser redigido em língua portuguesa, digitado, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal. Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;

- Os projetos de venda a serem contratados devem ser selecionados conforme os critérios estabelecidos pelo art. 35 da Resolução nº 04, de 2026.
- Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

4. Estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala

As estimativas das quantidades de gêneros alimentícios in natura e minimamente processados que envolvem a solução foram levantadas para atender a 12 (doze) meses, levando-se em consideração os seguintes parâmetros, conforme anexo I deste instrumento, encontram-se consignadas na tabela a seguir:

Item	Código produto	Produto	Descrição do produto	Unidade medida	Quantidade
1	47454	Abacate	Tipo: abacate tipo Breda Características: fruta, fresca, inteira, firme, madura para consumo imediato ou armazenamento breve; livre de lesões, cortes, perfurações, rachaduras, podridão ou qualquer outro dano físico que comprometa sua qualidade; coloração uniforme, sem manchas ou áreas amolecidas. Coroa verde e viçosa, sem sinais de murchamento ou doenças. Sem odor estranho ou fermentação. Qualidade: produto de primeira qualidade, tipo a. Validade: prazo mínimo de validade de 4 dias a contar da data de entrega. Apresentação: in natura, fresca, acondicionada em embalagens limpas, atóxicas, transparentes e resistentes, apropriadas para alimentos, que garantem a ventilação e a proteção dos frutos contra danos durante o transporte e armazenamento.	Kg	4380
2	40001	Abacaxi	Tipo: abacaxi pérola Características: fruta, fresca, inteira, firme, madura para consumo imediato ou armazenamento breve; livre de lesões, cortes, perfurações, rachaduras, podridão ou qualquer outro dano físico que comprometa sua qualidade; coloração uniforme, sem manchas ou áreas amolecidas. Coroa verde e viçosa, sem sinais de murchamento ou doenças. Sem odor estranho ou fermentação. Qualidade: de primeira qualidade, tipo a. Validade: prazo mínimo de validade de 4 dias a contar da data de entrega. Apresentação: in natura, fresca, acondicionada em embalagens limpas, atóxicas, transparentes e resistentes, apropriadas para alimentos, que garantam a ventilação e a proteção dos frutos contra danos durante o transporte e armazenamento.	Kg	63220

3	40091	Abóbora	Tipo: abóbora cabotiá Características: fruto comestível de plantas do gênero cucurbita, casca dura verde escura, polpa alaranjada ou amarelada firme e mais densa, sabor adocicado e presença de sementes. Qualidade: produto de primeira qualidade, tipo 1. Validade: prazo mínimo de validade de 7 dias a contar da data de entrega. Apresentação: in natura, madura, seca, com grau de maturação adequado para consumo e manipulação. Tamanho médio e uniforme, peso entre 1,5 kg a 2,5 kg por unidade, casca íntegra, firme, brilhante e uniforme. Coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, polpa firme e intacta. Isenta de sujidades, substâncias terrosas, parasitas, larvas, insetos ou corpos estranhos aderentes à superfície, sem danos físicos, mecânicos ou lesões causadas por doenças, sem brotos, odor ou sabor estranhos. Isenta de umidade externa anormal.	Kg	7640
4	40003	Abobrinha	Tipo: abobrinha italiana Características: fresca, limpa, com casca verde e macia, brilhante, cor uniforme, polpa branca. Isenta de material terroso, sujidades, parasitas, larvas, furos, rachaduras, cortes, amassados ou manchas escuras. Odor característico de vegetal fresco e saudável, livre de odores e sabores estranhos. Qualidade: primeira qualidade, firme, intacta com polpa consistente, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Validade: prazo mínimo de validade de 4 dias a contar da data de entrega. Apresentação: cada unidade deve pesar entre 200 a 500g.	Kg	5240
5	51747	Alface	Tipo: alface crespa - folhas verdes características: folhas crespas e volumosas na cor verde. Qualidade: produto de primeira qualidade, classe extra ou classe 1. Livre de resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos pela ANVISA, respeitando as normas sanitárias vigentes. Validade: prazo mínimo de validade de 4 dias a contar da data de entrega. Apresentação: in natura, fresca, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas sem danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Livre de sujidades excessivas, insetos, brocas ou fungos. Cabeça inteira embalada ou não. Se embalada, no saco plástico transparente. Sua medida típica varia entre 15 a 25 cm de comprimento e pesando entre 300 e 330g.	Unidade	15750
6	40398	Alho	Tipo: alho branco características: bulbos íntegros, sãos, limpos, firmes, secos e maduros. Gomos íntegros, bem desenvolvidos e aderidos à cabeça. Isento de brotação (germinação), podridão, mofo, manchas, danos físicos ou mecânicos (rachaduras, cortes, perfurações), sujidades, parasitas, larvas ou insetos. Odor e sabor característicos, pungentes, sem cheiro ou sabor anormais. Isento de umidade externa anormal. Qualidade: tipo extra ou nobre, de primeira qualidade, conforme padrões de mercado e legislação vigente. Validade: prazo mínimo de validade de 15 dias a contar da data de entrega. Apresentação: in natura, com diâmetro da cabeça (bulbo) igual ou superior a 40mm. Peso unitário médio por cabeça médio igual ou superior a 40g.	Kg	3890

7	41232	Banana	Tipo: banana nanica características: fruto inteiro, com polpa firme e intacta. Deverá ser entregue apresentando grau de maturação adequado ao consumo imediato e/ou mediato. Qualidade: fruto bem desenvolvidos, de tamanho e conformação uniformes, considerado de primeira qualidade ou extra. Fruto sadio, sem a presença de pragas visíveis ou doenças. Livre de ferimentos, podridão, amassados, danos físicos, mecânicos. Não deve apresentar odores estranhos, fermentação ou sabores anormais. O produto deve estar em conformidade com os padrões de identidade e qualidade (PIQ) para produtos hortícolas estabelecidos pelo mapa e a ANVISA. Validade: prazo mínimo de validade de 4 dias a contar da data de entrega. Apresentação: em pencas, dispostas em embalagens próprias para alimentos (preferencialmente caixas plásticas retornáveis ou caixas de papelão ondulado, limpas e higienizadas), que garantam a proteção e a integridade dos frutos durante o transporte e armazenamento.	Kg	105170
8	41266	Batata	Tipo: batata doce rosada/roxa características: tubérculos inteiros, bem desenvolvidos, de tamanho e conformação uniformes tidos como de primeira qualidade ou extra, firmes e sem brotação excessiva. Qualidade: isenta de sujidades, terra, areia, parasitas ou quaisquer materiais estranhos visíveis a olho nu. Sadia, sem a presença de pragas visíveis ou doenças. Livre de ferimentos, cortes profundos, rachaduras, podridão, amassados, danos físicos ou mecânicos. Não deve apresentar odores estranhos, mofo ou sabores anormais. O produto deve estar em conformidade com os padrões de identidade e qualidade (PIQ) para produtos hortícolas estabelecidos pelo mapa e a ANVISA. Validade: prazo mínimo de validade de 4 dias a contar da data de entrega. Apresentação: in natura. Acondicionada em embalagens próprias para alimentos (preferencialmente caixas plásticas retornáveis ou sacos de ráfia novos e limpos), que garantam a aeração, proteção e a integridade dos tubérculos durante o transporte e armazenamento.	Kg	5470

9	41303	Beterraba	Tipo: beterraba extra Características: hortaliça tuberosa de variedade cilíndrica ou redonda, com coloração externa arroxeada/vermelha intensa e polpa de coloração vermelho-púrpura, uniforme e intensa, sem anéis brancos excessivos. Tubérculos inteiros, firmes, sem sinais de murchamento. Isenta de sujidades, terra, areia, parasitas ou quaisquer materiais estranhos visíveis a olho nu. Pode ser entregue com as ramas (folhas) cortadas rentes ao tubérculo. Qualidade: tubérculos bem desenvolvidos, de tamanho e conformação uniformes, extra ou de primeira qualidade, sadios, sem a presença de pragas visíveis, doenças ou podridão, livre de ferimentos, cortes profundos, rachaduras, amassados, danos físicos ou mecânicos. Não deve apresentar odores estranhos, mofo ou sabores anormais. O produto deve estar em conformidade com os padrões de identidade e qualidade (PIQ) para produtos hortícolas estabelecidos pelo mapa e a ANVISA. Validade: prazo mínimo de validade de 4 dias a contar da data de entrega. Apresentação: in natura, fresca. Acondicionada em embalagens próprias para alimentos (preferencialmente caixas plásticas retornáveis ou sacos de ráfia novos e limpos), que garantam a aeração, proteção e a integridade dos tubérculos durante o transporte e armazenamento.	Kg	3610
10	41602	Brócolis	Tipo: brócolis ameriano Características: verdura in natura, tipo brócolis americano (brássica oleracea var. Itálica), de cabeça única e compacta, de primeira qualidade. O produto deve ser da variedade conhecida comercialmente como brócolis americano, ninja ou de cabeça única, caracterizado por um talo mais grosso e poucas ou nenhuma folha. Coloração verde intensa e uniforme, sem sinais de amarelamento ou abertura das flores (floretes devem estar finos e juntos). Apresentar uma única cabeça central, compacta e firme, bem desenvolvida, folhas e flores, sem rupturas. Produto fresco, firme ao toque, saudável, limpo e em perfeito estado de maturação. Qualidade: de primeira qualidade. Produto classificado como tipo 1 ou extra, conforme os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e do ministério da agricultura (mapa). Livre de sujidades, corpos estranhos, parasitas, insetos, larvas ou resíduos de agrotóxicos perceptíveis. Isento de lesões de origem física ou mecânica, perfurações, cortes, partes amolecidas, mofos ou podridão. Isento de odores ou sabores anormais, fermentação ou ranço. Validade mínima de 5 dias a contar da data da entrega do produto. Cada unidade deve ter peso médio de 400g. Validade de 4 dias a contar da data de entrega. Apresentação: acondicionada em embalagens limpas, novas, adequadas para produtos alimentícios (Ex: sacos plásticos atóxicos perfurados, caixas plásticas retornáveis ou caixas de papelão/isopor descartáveis), que garantam a ventilação e a proteção do produto durante o transporte e armazenamento.	Unidade	3380

11	42277	Cenoura	Tipo: cenoura comum Características: suculenta, de tamanho médio, sã, de primeira qualidade, cor, odor e sabor característicos. Isenta de sujidades, insetos, parasitas e larvas e corpos estranhos aderidos à casca; não devendo apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Sem folhas, com polpa intacta e limpa, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades ou outros defeitos. De colheita recente. Com textura firme e sem rachaduras; sem presença de furos, manchas ou brotamentos. Polpa crocante e sabor adocicado. Qualidade: de primeira qualidade. Validade mínima de 4 dias a contar da data da entrega do produto. Apresentação: in natura. Tamanho médio entre 10 a 17 cm de comprimento, coloração laranja intensa. A embalagem deve apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias, conforme a legislação vigente, incluindo marca, peso líquido, identificação do fornecedor e informações de procedência.	Kg	24370
12	42407	Cheiro verde	Tipo: coentro e cebolinha Características: folhas íntegras, frescas, tenras e limpas, sem parasitas. In natura, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas ou larvas. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos, ser de colheita recente, suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Livre de enfermidades, insetos e sujidades, sem danos físicos ou mecânicos que afetem sua aparência. Qualidade: de primeira qualidade. Validade mínima de 3 dias a contar da data da entrega do produto. Apresentação: o produto é apresentado em maços, onde cada maço corresponde à uma unidade. As embalagens devem vir com peso e tamanho uniformes, sem raízes.	kg	7260
13	42411	Chuchu	Tipo: chuchu verde claro/escuro Características: tamanho médio, são, de primeira qualidade, coloração uniforme. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não devendo apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Ausência de resíduos terrosos, brotação. Frutos tenros, com coloração verde-claro ou escuro e ausentes de espinhos. Polpa macia e sabor suave. Qualidade: de primeira qualidade. Validade mínima de 5 dias a contar da data da entrega do produto. Apresentação: in natura. A embalagem deve apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias, conforme a legislação vigente, incluindo marca, peso líquido, identificação do fornecedor e informações de procedência.	Kg	10080

14	42931	Couve	Tipo: couve manteiga Características: fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme. Isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não devem apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Livre de enfermidades e insetos, não danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Qualidade: de primeira qualidade. Validade mínima de 3 dias a contar da data da entrega do produto. Apresentação: in natura. O produto é apresentado em maços, onde cada maço corresponde à uma unidade. As embalagens devem vir com peso e tamanho uniformes, sem raízes. Maços com peso aproximado de 500 g cada.	Unidade	8460
15	45009	Inhame	Tipo: inhame in natura Características: tubérculos sadios, inteiros, firmes, com a casca rústica, de coloração marrom-clara a escura, característicos da espécie. Tamanho: tamanho comercial padrão, cilíndrico ou irregular, sem especificação de tamanho mínimo ou máximo, desde que sejam viáveis para uso culinário. Polpa: textura firme e coloração branca ou levemente amarelada quando crua. Sabor neutro e suave após o cozimento. Ausência de defeitos: isento de brotações excessivas, podridão, mofo, danos físicos (cortes, machucados), danos causados por insetos ou pragas, e manchas escuras. Qualidade: produto de primeira qualidade, próprio para consumo humano. Deve estar em conformidade com a legislação federal vigente da ANVISA (agência nacional de vigilância sanitária) e mapa (ministério da agricultura, pecuária e abastecimento) para produtos hortícolas frescos. Deve seguir os padrões de classificação e higiene. Validade mínima de 5 dias a contar da data da entrega do produto. Apresentação: embalado por quilograma. A embalagem deve apresentar, de forma clara e legível, as informações obrigatórias, conforme a legislação vigente.	Kg	11172
16	45324	Laranja	Tipo: laranja pera in natura Características: frutos sadios, inteiros, limpos, firmes e com a casca íntegra. Coloração característica da variedade e do ponto de maturação (verde-amarelada a alaranjada intensa). Frutos no ponto de maturação ideal para consumo, com bom teor de suco e sabor característico, não excessivamente ácidos ou passados. Isento de podridão, mofo, danos físicos (cortes, amassados), danos causados por insetos ou pragas, e manchas escuras ou esverdeadas. Qualidade: produto de primeira qualidade, próprio para consumo humano. Deve estar em conformidade com a legislação federal vigente da ANVISA e mapa para produtos hortícolas frescos. Deve seguir os padrões de classificação e higiene. Validade mínima de 5 (cinco) dias úteis de validade a contar da data de entrega. Apresentação: embalagem: acondicionado em caixas plásticas, caixas de papelão ou sacos de ráfia, que permitam a ventilação e o transporte seguro, evitando danos físicos.	Kg	69720

17	45663	Mamão	Tipo: mamão formosa Características: fruta in natura, categoria "extra" ou "tipo i" (primeira qualidade). Fruto íntegro, limpo, de formato característico da variedade "formosa", firme ao toque, sem lesões externas. Coloração da casca variando do verde-amarelado ao amarelo/alaranjado, dependendo do grau de maturação exigido para entrega. Polpa consistente, suculenta, de cor alaranjada ou avermelhada intensa, sabor adocicado e característico, sem sabor estranho ou amargo. Sementes pretas e brilhantes, envoltas em uma substância gelatinosa, no interior da cavidade central. Livre de podridões, mofo, doenças (como o mosaico), danos mecânicos (amassados, cortes, perfurações), danos causados por insetos ou pragas. Grau de maturação adequado para o consumo ou armazenamento de curto prazo, conforme especificado no termo de referência. Qualidade: produto in natura, fresco, em bom estado fitossanitário. Isento de sujidades, parasitas, larvas, contaminantes físicos, químicos ou biológicos. O produto deve atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e do mapa. Validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega. Apresentação: acondicionado em caixas de papelão ou plástico limpas, secas, não violadas, que permitam a ventilação e garantam a proteção e integridade dos frutos (muito sensíveis a danos). A embalagem deve conter etiqueta com a identificação do produto, nome do produtor ou distribuidor, peso líquido, data de embalamento e, se aplicável, o número de registro/certificação.	Kg	25060
18	45666	Mandioca	Tipo: mandioca branca descascada congelada Características: mandioca (aipim, macaxeira) de mesa, variedade com polpa branca. Categoria "extra" ou "tipo i" (primeira qualidade), conforme padrões de mercado. Raízes tuberosas da variedade mansa (não brava), própria para consumo humano direto, sem a casca e entrecasca. Raízes sadias, inteiras ou picadas, firmes, com formato cilíndrico ou cônico, sem ramificações excessivas ou deformações. Internamente, a polpa deve ser de coloração branca. Produto minimamente processado, congelado, em bom estado fitossanitário. Isento de sujidades, parasitas, larvas, contaminantes físicos, químicos ou biológicos. Qualidade: deve ser uma variedade reconhecida por sua boa capacidade de cozimento, ficando macia e uniforme após o preparo. Livre de podridões (especialmente a podridão parda), mofo, manchas, danos mecânicos (cortes profundos, perfurações, amassados), danos causados por insetos ou pragas. O produto deve atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente da anvisa e do mapa. Grau de maturação adequado, raízes de colheita recente, sem sinais de fibrosidade (endurecimento central). Validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega. Apresentação: acondicionada a vácuo em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente ou translúcida, íntegra e devidamente selada, contendo 1 kg de produto. Mantida sob congelamento para conservação adequada. Na embalagem deve conter etiqueta com a identificação do produto, nome do fornecedor, peso líquido, data de embalamento e validade e o número de registro/certificação.	Kg	13720

19	45670	Manga	Tipo: manga tommy atkins características: produto in natura, fresco, em bom estado fitossanitário. Isento de sujidades, parasitas, larvas, contaminantes físicos, químicos ou biológicos. Categoria "extra" ou "tipo i" (primeira qualidade), conforme os padrões de classificação do mapa. Fruto íntegro, limpo, de formato característico da variedade especificada "tommy atkins"). A casca deve ser firme ao toque, sem lesões externas ou manchas. Coloração da casca variando de acordo com a variedade. A coloração interna (polpa) deve ser amarela a alaranjada intensa. Polpa consistente, suculenta, macia, com sabor adocicado e característico da variedade. Textura deve estar firme. Livre de podridões, mofo, doenças, danos mecânicos (amassados, cortes, perfurações), danos causados por insetos ou pragas. Qualidade: o produto deve atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e do mapa. Grau de maturação adequado para o consumo ou armazenamento de curto prazo ou imediato, de acordo com o termo de referência. Validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega. Apresentação: acondicionado em caixas de papelão ou plástico limpas, secas, não violadas, que permitam a ventilação e garantam a proteção e integridade dos frutos (sensíveis a danos). A embalagem deve conter etiqueta com a identificação do produto, nome do produtor ou distribuidor, peso líquido, data de embalamento/colheita.	Kg	25510
20	46146	Melão	Tipo: melão amarelo Características: categoria "extra" ou "tipo i" (primeira qualidade), conforme os padrões de classificação do mapa. Fruto íntegro, limpo, de formato característico da variedade "amarelo". A casca deve ser firme, sem lesões externas ou manchas escuras. Coloração da casca característica da variedade "amarelo". Polpa interna de coloração, textura e sabor característicos da variedade branca/esverdeada e doce. A polpa deve ser suculenta e firme, sem sinais de fibrosidade ou desintegração. Livre de podridões, mofo, doenças, danos mecânicos (amassados, cortes, perfurações), danos causados por insetos ou pragas. Qualidade: produto in natura, fresco, em bom estado fitossanitário. Isento de sujidades, parasitas, larvas, contaminantes físicos, químicos ou biológicos. O produto deve atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e do mapa. Grau de maturação adequado para o consumo imediato ou armazenamento de curto prazo. O fornecedor deve garantir que os frutos estão no ponto ideal de colheita. Validade mínima de 7 dias a contar da data de entrega. Apresentação: acondicionado a granel, ou em caixas de papelão ou plástico limpas, secas, não violadas, que permitam a ventilação e garantam a proteção e integridade dos frutos durante o transporte.	Kg	24310

21	47222	Pimentão	Tipo: pimentão verde Características: frutos inteiros, sadios, bem desenvolvidos, com formato característico da variedade (quadrado ou alongado, com 3 ou 4 lóculos), compactos, firmes e pesados em relação ao seu volume. Coloração verde intensa e uniforme em toda a superfície do fruto. Odor e sabor próprios e característicos de pimentão fresco, sem cheiro ou sabor anormais, rançosos ou de podridão. Polpa íntegra, espessa, firme e crocante, sem partes murchas, secas ou fibrosas. Deve apresentar pedúnculo (cabo) íntegro, de coloração verde, firme e inserido no fruto. Isento de lesões, cortes, rachaduras, perfurações, danos físicos ou mecânicos (amassados, batidos), sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas, fungos, bolores visíveis ou sinais de apodrecimento. Qualidade: produto de primeira qualidade (tipo i ou extra), próprio para o consumo humano, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação brasileira, em especial as normas da ANVISA e instruções normativas do mapa para hortifrúti. O produto deve estar em perfeito estado de conservação no ato da entrega e ser oriundo de boas práticas agrícolas. Validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega. Apresentação: acondicionado em embalagens adequadas para produtos frescos, como caixas plásticas retornáveis (higienizadas) ou caixas de papelão ondulado, que permitam a ventilação e protejam os frutos contra danos por manuseio e transporte.	Kg	4490
22	48034	Repolho	Tipo: repolho verde Características: cabeças inteiras, sadias, firmes, compactas, bem formadas e pesadas em relação ao seu volume. Coloração verde clara a verde intensa, uniforme, característica da variedade, sem manchas amarelas ou escuras. Odor e sabor próprios e característicos de repolho fresco, sem cheiro ou sabor anormais, rançosos ou de podridão. Folhas internas e externas com textura firme e crocante, sem sinais de murchamento, desidratação, fibrosidade excessiva ou amolecimento. Isento de lesões, cortes, rachaduras, perfurações, danos físicos ou mecânicos (amassados, batidos), sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas, fungos, bolores visíveis ou sinais de apodrecimento. As folhas externas devem estar limpas e sem danos. Qualidade: produto de primeira qualidade (tipo i ou extra), próprio para o consumo humano, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação brasileira, em especial as normas da ANVISA e instruções normativas do mapa para hortifrúti. Validade mínima de 7 dias a contar da data de entrega. Apresentação: acondicionada em embalagens limpas, novas, adequadas para produtos alimentícios (Ex: sacos plásticos atóxicos perfurados, caixas plásticas retornáveis ou caixas de papelão/isopor descartáveis), que garantam a ventilação e a proteção do produto durante o transporte e armazenamento.	Kg	5818
23	46159	Mexerica	Tipo: mexerica poncã Características: fruto fresco, hortaliça in natura do grupo varietal: poncã, também conhecida como tangerina poncã. Frutos de formato globoso a ligeiramente achatado (oblato), de tamanho médio a grande. Casca (pericarpo) de coloração alaranjada a vermelho-alaranjada intensa, quando madura. A casca é espessa, rugosa, de fácil descascamento manual (solta da polpa com facilidade). Polpa	Kg	10580

			suculenta, de coloração alaranjada, sabor predominantemente doce, com acidez moderada e aroma característico e forte. Contém sementes (variedade com sementes). Qualidade: o produto deve seguir a classificação estabelecida pelo mapa, sendo classificado como tipo extra ou tipo nobre (primeira qualidade). Frutos inteiros, sãos, limpos, firmes ao toque, sem podridão, manchas, danos mecânicos (amassados, cortes), danos por insetos ou umidade externa anormal. A presença do pedúnculo (cabinho) e parte das folhas pode ser exigida. Grau de maturação adequado para o consumo ou transporte, garantindo o sabor adocicado característico. Validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega. Apresentação: embalagem: acondicionado em caixas plásticas retornáveis ou caixas de papelão, limpas e em bom estado, que permitam a ventilação e protejam a integridade física dos frutos.		
24	48821	Tomate	Tipo: tomate longa vida (salada) - in natura Características: fruto fresco, hortaliça in natura (grupo varietal: longa vida), geneticamente modificado ou híbrido para maior durabilidade pós-colheita, destinado primariamente ao consumo de mesa (saladas). Frutos arredondados (globosos ou globosos-achatados), uniformes em tamanho e forma. Coloração vermelha intensa e uniforme quando maduro (podendo ser fornecido verde-maduro, dependendo da necessidade logística). Polpa muito firme, com paredes espessas e maior resistência ao rompimento e ao transporte. Tomates firmes ao toque, sem podridão, manchas, rachaduras, danos mecânicos, danos por insetos ou umidade externa anormal. Grau de maturação adequado para o consumo imediato ou transporte, garantindo a doçura e a firmeza do fruto. Sabor característico, geralmente menos ácido que variedades antigas, priorizando a firmeza em detrimento de um sabor mais intenso. Qualidade: o produto deve seguir a classificação do mapa, sendo classificado como tipo extra ou tipo nobre (primeira qualidade). Frutos inteiros, sãos, limpos, firmes ao toque, sem podridão, manchas, rachaduras, danos mecânicos, danos por insetos ou umidade externa anormal. Validade: prazo mínimo de validade de 4 dias a contar da data de entrega. Apresentação: embalagem: acondicionado em caixas plásticas retornáveis ou caixas de papelão/madeira descartáveis, limpas e em bom estado, que permitam a ventilação e protejam a integridade física dos frutos durante o transporte.	Kg	22960

Por fim, é importante frisar que os quantitativos projetados acima são de grande valia para a definição da forma de contratação e da previsão do impacto financeiro e econômico da solução.

5. Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar

A solução para atender as necessidades do objeto da contratação, são encontradas em diversas formas no mercado local, que atenda ao objetivo são:

Solução 1: aquisição de gêneros alimentícios prontos para consumo, em embalagens individuais, fornecidos parceladamente, sob contrato ou instrumento que o substitua;

Solução 2: aquisição de gêneros alimentícios básicos (in natura) para preparação de refeições nas unidades de ensino;

Solução 3: contratação de serviço de fornecimento de refeições prontas em porção, com entrega periódica, conforme demanda e capacidade de armazenagem da unidade de ensino.

Diante das soluções apresentadas, e com observância da Lei nº 11.947, de 2009, e a Resolução nº 04, de 2026, do Ministério da Educação, determina-se que no mínimo 45% do valor repassado ao município pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o PNAE devem ser utilizados obrigatoriamente na aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, sazonais, produzidos em âmbito local. Sendo assim, observando as normas e que todas as unidades da Rede Municipal de Ensino contam com cozinhas completas para o preparo in loco das refeições, ideais para atender aos propósitos do PNAE, relacionados a uma alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis. Assim, a opção recomendada para atender à necessidade da contratação é a **solução 2**.

6. Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação

O custo estimado da contratação é de R$ 3.357.128,70 (três milhões e trezentos e cinquenta e sete mil e cento e vinte e oito reais e setenta centavos), e encontra-se

pormenorizado em planilha demonstrativa de preços unitários e totais no anexo II deste instrumento.

A metodologia utilizada para a estimativa dos preços referenciais da contratação utilizou como parâmetros os valores contratados pelo município no período de dezembro de 2025 a maio de 2026.

7. Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso

A solução proposta envolve a aquisição de gêneros alimentícios in natura para suprir a alimentação escolar nas Unidades da Rede Municipal de Ensino, adquiridos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, respeitando a legislação relacionada à alimentação escolar, para fins de atendimento às necessidades alimentares dos alunos, proporcionando uma alimentação saudável, segura e adequada, por meio de chamada pública com data, local e horário publicados em diário oficial deste município e considerando o menor preço por item.

8. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133, de 1 de abril de 2021, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Considerando as especificidades do objeto a ser adquirido, justifica-se o parcelamento, haja vista se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade entre os produtores da agricultura familiar interessados.

9. Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis

Com a presente contratação, a Secretaria Municipal de Educação almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes benefícios:

- Atendimento às normas gerais em relação à aquisição de gêneros alimentícios através da agricultura familiar e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, no suporte à atividade finalística Administração pública.
- Assegurar a continuidade e a manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no município.
- Promover uma alimentação de qualidade, com o objetivo de melhorar o desempenho escolar, desenvolvimento cognitivo e educacional dos alunos da Rede Municipal de Ensino.
- Atender à comunidade escolar, em especial os alunos, por meio de uma alimentação saudável, balanceada e que atenda às necessidades nutricionais dos alunos para desenvolvimento saudável;
- Melhor aproveitamento dos recursos financeiros em conformidade com as normas legais;
- Promover a agricultura familiar no município.

Desta forma, a administração pública cumpre o seu dever constitucional, com eficiência e eficácia, oferecendo à comunidade escolar um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental e interesse público por trás da necessidade da contratação.

10. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual

A futura contratação não resulta em acréscimos de gastos orçamentários, uma vez que a Secretaria Municipal de Educação já tem funcionários destinados a tal função. As entregas

nas escolas são de responsabilidade dos fornecedores contratados, pois a mesma deverá possuir veículo apropriado para transporte de alimentos.

Não se configura necessária adequação de ambientes visando o recebimento do objeto, pois as unidades escolares já se encontram em funcionamento e com a equipe plenamente capacitada para recebimento e armazenamento dos produtos.

Considerar a necessidade de capacitação de servidores para atuarem na contratação e fiscalização da execução do objeto de acordo com as especificidades estabelecidas:

- O objeto da presente contratação não apresenta peculiaridades que justificam a necessidade de capacitação constante de servidores.
- Cumpre ressaltar que a administração pública ofereceu cursos de capacitação para fiscais e gestores de contratos, promovidos em anos anteriores, tanto por parte de profissional externo à instituição, quanto por parte de iniciativa da Secretaria de Planejamento, e que esse aprimoramento por parte dos servidores é imprescindível para a melhoria do controle dos serviços.

11. Contratações correlatas e/ou interdependentes

A definição de contratações correlatas corresponde àquelas que guardam relação com o objeto principal, interligando-se a essa prestação do serviço/fornecimento, mas que não precisam, necessariamente, ser adquiridas para a completa prestação do objeto principal. Já as contratações interdependentes são aquelas que precisam ser contratadas associadas ao objeto principal para sua completa prestação.

Desta forma, não há contratações correlatas nem interdependentes para esta contratação.

12. Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável

As atividades humanas de forma geral impactam o ambiente, uma vez que a simples presença do homem já interfere nos recursos naturais. Esse impacto, normalmente, é negativo ao ecossistema, mas é possível reduzir a sua intensidade com práticas conservacionistas

e sustentáveis de produção, levando a um equilíbrio entre os componentes econômicos e ambientais.

Os impactos ambientais das atividades agrícolas dependem de fatores pouco controláveis, como chuvas, temperaturas e ventos. Os impactos atingem grandes áreas de forma aleatória, crônica, descontínua e são difíceis de quantificar. Os prejuízos são: perda de solos, produção de gases, erosão genética e contaminação de águas subterrâneas com fertilizantes ou pesticidas, entre outros. Em muitos casos, os piores impactos ambientais na agricultura são invisíveis aos olhos da população, dos consumidores e dos próprios agricultores.

A resolução nº 1, de 23 de setembro de 1986, do Conselho Nacional do Meio Ambiente (Conama) estabelece, em seu Artigo 1º:

> "*Para efeito desta resolução, considera-se impacto ambiental qualquer alteração das propriedades físicas, químicas e biológicas do meio ambiente, causada por qualquer forma de matéria ou energia resultante das atividades humanas que, direta ou indiretamente, afetam*:
>
> - *a saúde, a segurança e o bem-estar da população;*
> - *as atividades sociais e econômicas;*
> - *a biota (conjunto de seres vivos reunidos em um determinado habitat);*
> - *as condições estéticas e sanitárias do meio ambiente;*
> - *a qualidade dos recursos ambientais*".

Existem diversas medidas para mitigar os impactos ambientais na produção agrícola, como modelos e práticas alternativas, consideradas sustentáveis, como: agricultura ecológica, biodinâmica, natural, regenerativa e orgânica, além de outras práticas de redução de uso de insumos externos, e apresentam um grau de sustentabilidade mais avançado, bem como compostagem, adubação verde, fertilização mineral, rotatividade de cultura, cobertura morta, entre outros.

13. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina

Diante do exposto no presente estudo técnico preliminar, declara-se que a aquisição é viável, necessária e adequada a esta Unidade Administrativa. Além disso, convém ressaltar que o mercado já dispõe de um número razoável de fornecedores capazes de oferecer a solução apontada.

Luziânia, 28 de julho de 2026.



Dilermana de Fátima Gomes Andrade

Matrícula: 56202

ANEXO I DO ETP: ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES DA CONTRATAÇÃO

Descrição				Número estimado de alunos do Berçário e creche			Número estimado de alunos do infantil			Número estimado de alunos e fundamental			Número estimado de alunos do EJA			Número estimado de alunos do especial			Número estimado de alunos do Tempo Integral			Número estimado de alunos da Zona Rural			Total (Kg/Unidade)	Quantidade executada em anos anteriores (kg)	
				2.755			4.830			14.330			430			526			3000			900					
Item	Cód. do produto	Produto	Unidade medida	Per capita (kg)	Repetição mensal	*Total (Kg/Unidade) (A)	Per capita (kg)	Repetição mensal	*Total (Kg/Unidade) (B)	Per capita (kg)	Repetição mensal	*Total (Kg/Unidade) (C)	Per capita (kg)	Repetição mensal	*Total (Kg/Unidade) (D)	Per capita (kg)	Repetição mensal	*Total (Kg/Unidade) (E)	Per capita (kg)	Repetição mensal	*Total (Kg/Unidade) (F)	Per capita (kg)	Repetição mensal	*Total (Kg/Unidade) (G)		2024	2025
1	47454	ABACATE	Kg	0,03	2	1.400	0,03	1	1200	0,03	0	0	0,03	0	0	0,03	0	0	0,03	2	1600	0,03	1	180	**4.380**	0	0
2	40001	ABACAXI	Kg	0,05	4	5.510	0,1	3	14.490	0,1	2	28.660	0,1	2	860	0,1	2	1060	0,1	4	11440	0,1	2	1200	**63.220**	3.500	6.110
3	40091	ABOBORA	Kg	0,008	4	890	0,01	3	1.450	0,012	2	3.440	0,012	2	110	0,012	2	130	0,012	4	1400	0,012	3	220	**7.640**	7000	10.000
4	40003	ABOBRINHA ITÁLIA	Kg	0,01	2	560	0,01	2	1.000	0,01	2	2.900	0,01	2	90	0,01	2	110	0,008	2	460	0,01	2	120	**5.240**	0	8.000
5	51747	ALFACE	UND	0	0	0	0,01	2	3220	0,01	2	9560	0,01	2	300	0,01	2	360	0,01	2	1910	0,01	2	400	**15.750**	25000	30000
6	40398	ALHO	Kg	0,001	30	420	0,001	30	430	0,001	30	2150	0,001	30	70	0,001	30	80	0,001	45	650	0,001	30	90	**3.890**	5000	3112
7	41232	BANANA NANICA	Kg	0,05	4	5510	0,05	4	9660	0,12	4	68790	0,12	4	2070	0,12	4	2530	0,12	4	13730	0,12	4	2880	**105.170**	0	17000
8	41266	BATATA DOCE	Kg	0,008	2	450	0,01	2	970	0,01	2	2870	0,01	2	90	0,01	2	110	0,01	3	860	0,01	2	120	**5.470**	5000	5000
9	41303	BETERRABA	Kg	0,008	2	450	0,01	2	970	0,01	1	1.440	0,01	1	50	0,01	1	60	0,01	2	580	0,01	1	60	**3.610**	6.000	8.000
10	41602	BRÓCOLIS	UND	0,012	2	830	0,012	2	1450	0,015	0	0	0,015	0	0	0,015	0	0	0,015	2	1100	0,015	0	0	**3.380**	0	2000
11	42277	CENOURA	Kg	0,007	15	2900	0,007	15	5100	0,007	12	12040	0,007	12	370	0,007	12	450	0,007	15	3000	0,007	12	510	**24.370**	27000	22500
12	42407	CHEIRO VERDE	Kg	0,001	16	440	0,001	16	770	0,002	16	4580	0,002	16	140	0,002	16	80	0,002	20	1150	0,002	16	100	**7.260**	0	0
13	42411	CHUCHU	Kg	0,008	2	450	0,008	2	6.600	0,008	2	2.300	0,008	2	80	0,008	2	90	0,008	2	460	0,008	2	100	**10.080**	7.000	10.000
14	42931	COUVE	UND	0,008	2	890	0,008	2	1.550	0,008	2	4.590	0,008	2	140	0,008	2	170	0,008	2	920	0,008	2	200	**8.460**	4.500	6.000
15	45009	INHAME	Kg	0,05	4	5510	0,012	2	1160	0,012	2	3440	0,012	2	104	0,012	2	127	0,012	2	687	0,012	2	144	**11.172**	0	8500
16	45324	LARANJA	Kg	0,05	4	5.510	0,12	2	11600	0,12	2	34400	0,12	2	1040	0,12	2	1270	0,12	4	13740	0,12	3	2160	**69.720**	4.500	9.000
17	45663	MAMÃO	Kg	0,05	2	2.755	0,07	2	6765	0,07	1	10030	0,07	1	300	0,07	1	370	0,07	2	4000	0,07	2	840	**25.060**	6.000	15.000
18	45666	MANDIOCA	Kg	0,015	3	1.240	0,02	3	2.900	0,025	2	7.170	0,03	2	260	0,025	2	270	0,025	2	1430	0,025	3	450	**13.720**	0	7000
19	45670	MANGA	Kg	0,07	2	1.930	0,1	2	4830	0,1	2	14330	0,1	2	430	0,1	2	530	0,1	2	2860	0,1	2	600	**25.510**	0	7000
20	46146	MELÃO	Kg	0,05	3	2070	0,08	3	5800	0,08	2	11500	0,08	2	350	0,08	2	430	0,08	3	3440	0,08	3	720	**24.310**	0	9000
21	47222	PIMENTÃO	Kg	0,001	16	450	0,001	16	780	0,001	16	2300	0,001	16	70	0,001	16	90	0,001	24	690	0,001	18	110	**4.490**	4500	7000
22	48034	REPOLHO	Kg	0,01	4	1102	0,01	2	966	0,01	2	2.866	0,01	2	86	0,01	2	106	0,01	2	572	0,01	2	120	**5.818**	5.500	10.000
23	46159	TANGERINA	Kg	0,07	1	1930	0,15	1	4.350	0,15	0	0	0,15	0	0	0,15	0	0	0,15	1	4.300	0,15	0	0	**10.580**	7000	9.000
24	48821	TOMATE	Kg	0,01	6	1660	0,01	6	2900	0,015	6	12900	0,015	6	390	0,012	6	380	0,015	10	4290	0,012	6	440	**22.960**	17000	25000

Obs.:	26.771	Número de alunos estimado 2026.
	12	Quantidade de meses
	Per capita (kg):	E o número quantitativo de alimento cru em grama por aluno.
	Repetição mensal	E o número de vezes que o alimento e servido no mês aos alunos.
	*Total (kg):	A multiplicação da per capita (Kg), pela quantidade de vezes por mês, pelo número de meses e pela estimativa de alunos por modalidade.
	Total da somatória das per captas (kg):	E a somatória dos *Totais (A, B, C, D, E, F e G).

ANEXO II DO ETP: ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Item	Cód. do produto	Produto	Unidade medida	Quantidade	Valor unitário R$	Valor total R$
1	47454	ABACATE	Kg	4380	R$ 6,99	R$ 30.616,20
2	40001	ABACAXI	Kg	63220	R$ 5,99	R$ 378.687,80
3	40091	ABOBORA	Kg	7640	R$ 4,49	R$ 34.303,60
4	40003	ABOBRINHA ITÁLIA	Kg	5240	R$ 5,99	R$ 31.387,60
5	51747	ALFACE	UND	15750	R$ 3,50	R$ 55.125,00
6	40398	ALHO	Kg	3890	R$ 25,90	R$ 100.751,00
7	41232	BANANA NANICA	Kg	105170	R$ 4,53	R$ 476.420,10
8	41266	BATATA DOCE	Kg	5470	R$ 5,49	R$ 30.030,30
9	41303	BETERRABA	Kg	3610	R$ 5,99	R$ 21.623,90
10	41602	BRÓCOLIS	UND	3380	R$ 6,99	R$ 23.626,20
11	42277	CENOURA	Kg	24370	R$ 8,99	R$ 219.086,30
12	42407	CHEIRO VERDE	Kg	7260	R$ 18,89	R$ 137.141,40
13	42411	CHUCHU	Kg	10080	R$ 4,49	R$ 45.259,20
14	42931	COUVE	UND	8460	R$ 3,50	R$ 29.610,00
15	45009	INHAME	Kg	11172	R$ 9,99	R$ 111.608,28
16	45324	LARANJA	Kg	69720	R$ 4,49	R$ 313.042,80
17	45663	MAMÃO	Kg	25060	R$ 6,49	R$ 162.639,40
18	45666	MANDIOCA	Kg	13720	R$ 5,99	R$ 82.182,80
19	45670	MANGA	Kg	25510	R$ 6,99	R$ 178.314,90
20	46146	MELÃO	Kg	24310	R$ 5,99	R$ 145.616,90
21	47222	PIMENTÃO	Kg	4490	R$ 8,99	R$ 40.365,10
22	48034	REPOLHO	Kg	5818	R$ 4,49	R$ 26.122,82
23	46159	TANGERINA	Kg	10580	R$ 7,99	R$ 84.534,20
24	48821	TOMATE	Kg	22960	R$ 8,49	R$ 194.930,40
						R$ 2.953.026,20

Digitally signed by RUSLEY ARTHUS DE SOUZA MENDES
Date: 2026.11.12 16:45:11 GMT-03:00
Reason: Arquivo assinado eletronicamente
Location: BR