ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Objeto: Aquisição futura e eventual de gêneros alimentícios, visando atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação – unidades escolares e setor administrativo, durante o período de 12 (doze) meses.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

1.1. A presente contratação visa atender a necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios para atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação do Município de Alexânia/GO.

1.2. Os itens solicitados são indispensáveis para dar apoio nas ações e atividades de mobilização, conscientização, formação e capacitação, desenvolvidas pela equipe da Secretaria Municipal de Educação.

1.3. Também se justifica para atender à necessidade da manutenção de alimentação escolar ofertada nas escolas e Cemeis da Rede Municipal de Ensino para o ano de 2026/2027, conforme preceitua a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009; a Lei Nº 12.982, de 28 de maio de 2014; a Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020; a Resolução CD/FNDE nº 20, de 02 de dezembro de 2020; e a Resolução CD/FNDE nº 03, de 04 de fevereiro de 2025.

1.4. Assim, faz-se necessário a pretendida contratação para atender as demandas da Secretaria Municipal de Educação, em especial a alimentação escolar.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, e apoia-se nos seguintes pilares:

2.1. Fundamentação Estratégica: A contratação em questão está alinhada com as diretrizes estratégicas do município de Alexânia, objetivando o atendimento eficaz das necessidades públicas e a promoção do bem-estar da comunidade. Esta contratação se

mostra essencial para o cumprimento dos objetivos programáticos da Administração, contribuindo diretamente para a melhoria dos serviços prestados à população.

2.2. Alinhamento com o Planejamento da Administração: A contratação proposta encontra-se plenamente alinhada com o planejamento estratégico do município, refletindo o compromisso da Administração Pública com a transparência, a eficiência e a eficácia na gestão dos recursos públicos.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Requisitos gerais: Os produtos devem atender às especificações técnicas mínimas de qualidade, sabor, aroma, integridade, e aspecto visual. Deve ser garantido que os gêneros alimentícios estejam livres de qualquer substância estranha, impurezas ou contaminantes nocivos à saúde humana. Amostras dos produtos devem ser avaliadas por comissão técnica formada por nutricionistas e membros do Conselho de Alimentação Escolar.

3.2. Requisitos legais:

3.2.1. Os produtos a serem fornecidos devem atender as Resoluções/Normativas da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, do Ministério da Saúde, e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

3.2.2. Todos os procedimentos de fornecimento, armazenamento, transporte e manuseio dos gêneros alimentícios devem observar as Normas Regulamentadoras expedidas pelo Ministério do Trabalho e Emprego, especialmente:

3.2.2.1. NR-24 (Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho), no que se refere ao preparo e manuseio de alimentos;

3.2.2.2. NR-7 (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional), quando houver manipulação interna;

3.2.2.3. NR-17 (Ergonomia), para atividades de carga e descarga;

3.2.2.4. NR-11 (Transporte, Movimentação, Armazenagem e Manuseio de Materiais), quanto ao transporte de gêneros;

3.2.2.5. NR-23 (Proteção contra Incêndios), caso haja armazenamento de alimentos inflamáveis (ex.: óleos).

3.3. Sustentabilidade: Priorizar produtos com certificações de sustentabilidade; embalagens biodegradáveis, recicláveis ou retornáveis; produtos de origem local para redução do impacto ambiental relacionado ao transporte. Adoção de práticas que minimizem os resíduos gerados e promovam a reciclagem.

3.4. Da Subcontratação: Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

3.5. Garantia da contratação: Não haverá exigência de garantia da contratação, prevista no artigo 96 e seguintes da Lei 14.133/2021, tendo em vista que tal exigência poderá elevar demasiadamente o preço dos serviços.

3.6. A contratada deve ter: capacidade de fornecimento dos volumes requeridos; adesão às práticas de trabalho justo e condições de trabalho seguras; comprometimento com os tempos de entrega acordados; conformidade com os padrões nutricionais mínimos, quando aplicável.

3.7. Garantia dos produtos: Todos os gêneros alimentícios não perecíveis deverão ser garantidos pelo prazo mínimo de 06 (seis) meses, a contratada deverá oferecer garantia quanto à responsabilidade futura, no que se refere à qualidade do produto entregue, que estiver no prazo de garantia, durante o período de garantia dos produtos a contratada deverá assumir os custos de devolução/frete.

3.8. A licitante deverá apresentar os documentos abaixo listados para fins de comprovação da qualificação técnica: Licença Sanitária Estadual ou Municipal Atualizada; Laudo ou Certificado de Vistoria do Corpo de Bombeiros atualizado.

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

4.1. O levantamento dos quantitativos estimados para a contratação pretendida tem como parâmetro a última contratação com o mesmo objeto (Pregão Eletrônico nº 027/2025), bem como a média de consumo mensal de cada item registrada através de planilha de consumo mensal, elaborada pela SME.

4.2. Além disso, foi considerado o número de unidades escolares, o número de alunos matriculados no ano de 2026, o número de refeições por modalidade de ensino, e

o número de alunos com necessidades alimentares especiais, o total de dias letivos, e eventos previstos no período de um ano.

4.3. Este montante se trata de uma estimativa e não de um quantitativo exato.

4.4. Os quantitativos estimados para esta contratação estão demonstrados na tabela a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO *máximo estimado	TOTAL
1.	Açafrão em pó, homogêneo, cor pardo-avermelhada, cheiro característico, 100% puro, sem adição de ingredientes. Embalagem 500g.	210	500g	28,43	5.970,30
2.	Açúcar cristal 2Kg sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Fardo 15x2kg.	250	Fardo	179,25	44.812,50
3.	Açúcar cristal 5Kg sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Fardo 6x5kg.	50	Fardo	138,74	6.937,00
4.	Adoçante líquido a base de sucralose de 1ª qualidade. Validade mínima 365 dias a partir da data de entrega. Embalagem 100 ml.	40	100 ml	7,01	280,40
5.	Adoçante em pó a base de ciclamato de sódio e sacarina, para forno e fogão. Validade mínima 365 dias a partir da data de entrega. Embalagem 120g.	200	120 g	28,16	5.632,00
6.	Adoçante xilitol sachê	50	200 g	27,93	1.396,50

	adoçante a base de xilitol, sendo o único ingrediente, extraído de milho não transgênico. Sem conservantes, glúten e lactose. Embalagem 40 unidades de 5g.				
7.	Ameixa seca sem caroço obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas, livre de fermentações, manchas ou defeitos. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem 100g.	230	Und	10,10	2.323,00
8.	Amendoim torrado sem pele e sem sal, constituído de grãos inteiros, sãos, limpos e de primeira qualidade, sem fermentação e mofo, isento de sujidades e outros materiais estranhos, validade mínima de 6 meses na data de entrega. Embalagem primária saco plástico incolor, transparente, e atóxico. Embalagem 500g.	120	Und	14,67	1.760,40
9.	Amido de milho produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem 500g.	110	500 g	5,30	583,00
10.	Arroz branco subgrupo polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Validade mínima 365 dias a partir da data de entrega. Fardo 6x5kg.	660	Fardo	151,22	99.805,20
11.	Arroz integral tipo 1, rico em fibras e minerais, longo, isento	150	Und	7,99	1.198,50

	de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg.				
12.	Atum em conserva atum ralado em óleo comestível produto preparado com pescado limpo, eviscerado sólido ou ralado, cozido ou curado, isento de espinhas, peles e tendões, contendo por líquido de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível, com prazo de validade de no mínimo 12 meses. As latas não devem apresentar ferrugem e/ou estarem amassadas. Lata 170g.	400	Und	9,45	3.780,00
13.	Aveia em flocos grossa isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens atóxicas, resistentes e hermeticamente vedadas. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega. Kg.	304	Kg	19,12	5.812,48
14.	Azeite de oliva produto obtido através do processamento do fruto das oliveiras. Não pode apresentar mistura com qualquer outro tipo de óleo. Acidez: máximo 2,0g/100g em ácido oleico. Embalagem 500ml.	220	Und	40,20	8.844,00
15.	Azeitona verde fatiada produto de primeira qualidade, conservada em água e sal, tamanhos médios, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto,	30	2 Kg	120,39	3.611,70

	informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem 2 Kg (peso drenado).				
16.	Bala de goma (jujuba) balas sortidas de goma de amido confeitadas sabores abacaxi, anis, framboesa, laranja, limão, morango, tangerina e uva coloridas artificialmente. Embalagem 50g.	500	50 g	2,54	1.270,00
17.	Bala mastigável frutas diversos sabores, coloridas artificialmente. Embalagem 500 a 600g.	30	Kg	19,89	596,70
18.	Batata palha - Fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralado tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácido graxos trans. Processada, embalada e armazenada em embalagem de 1 Kg.	50	Kg	28,93	1.446,50
19.	Barra de cereal, sabor frutas com cobertura de chocolate, acondicionada em embalagem individual em Filme Bopp-metalizado, com no mínimo 22g. Caixa com 24 unidades.	146	Caixa	33,92	4.952,32
20.	Bebida vegetal a base de amêndoas ou castanhas, bebida vegetal líquida produzida a partir da amêndoa/castanhas in natura. Composto por água, amêndoas ou castanhas, sem estabilizantes, sem conservadores. Informações aos alérgicos. Embalagem Tetra Pack, com informação nutricional, data de fabricação, data de validade e lote impressos na embalagem.	100	Litro	27,74	2.774,00

	Validade mínima de 6 meses na data de entrega. Similar ou melhor qualidade à marca A Tal da Castanha. Embalagem 1 litro.				
21.	Bebida vegetal a base de soja, bebida de proteína de soja, sem adição de açúcar, sem lactose nem colesterol, enriquecido de vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E e ácido fólico. Cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem 1L.	200	Litro	15,74	3.148,00
22.	Biscoito de polvilho isento de glúten e lactose, formato tipo argola ou palito, embalado em sacos plásticos transparente resistentes. No mínimo 90% do produto devem estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deve conter informação sobre glúten, e demais informações conforme legislação vigente. Embalagem 100g.	300	100 g	5,67	1.701,00
23.	Bolacha doce tipo maisena sem lactose produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa isenta de lactose e proteínas do leite preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura zero trans, e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa,	1400	Kg	21,82	30.548,00

	parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Não pode conter traços de leite, sendo permitido para o consumo por pessoas APLV. Embalagem primária contendo 200 a 300g.				
24.	Bolacha doce tipo rosquinha produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura zero trans, leite ou soro e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja). O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Embalagem primária contendo 300 a 400g.	600	Kg	44,61	26.766,00
25.	Bolacha cream cracker integral sem lactose produto obtido	1800	Kg	16,96	30.528,00

	pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo integral, gordura zero trans, açúcar, amido de milho, sal refinado e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja). O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Não pode conter traços de leite, sendo permitido para o consumo por pessoas APLV. Embalagem primária contendo 200 a 400g.				
26.	Bolacha integral embalagem contendo 6 pacotinhos individuais com peso entre 24 a 27g cada. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Pacote contendo de 137g a 144g.	900	Pacote	6,86	6.174,00

27.	Bolacha maisena vegana sem glúten produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada sem glúten e sem produtos de origem animal. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Embalagem 112g.	50	112 g	5,04	252,00
28.	Bombom wafer recheado com creme de castanha de caju e cobertura chocolate ao leite, de aproximadamente 21 g, contendo açúcar, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soro de leite em pó, amendoim, cacau, farinha de soja, gordura de manteiga desidratada, sal, óleo vegetal, castanha de caju. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto e data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem 1 Kg. Qualidade igual ou similar a Lacta.	50	Kg	71,45	3.572,50
29.	Cacau em pó solúvel, sem adição de açúcar, composto de cacau em pó puro, validade	830	200 g	24,56	20.384,80

	mínima de 10 meses na data de entrega. Embalagem 200g.				
30.	Café em pó torrado e moído, do tipo tradicional de 1ª qualidade, com ponto de torra variando entre 65 e 70 pontos do disco agtron, embalado em pacotes de 500g. Data de validade superior a 10 meses e data de fabricação máxima de 15 dias no momento da entrega do produto. Com documentação que comprove a qualidade do produto. Fardo 10x500g.	100	Fardo	264,58	26.458,00
31.	Canela em pó fino, homogêneo, de cor pardo-amarelada escura ou marrom claro, cheiro característico. Não pode haver mistura com qualquer outro tipo de produto. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Embalagem 50g.	110	50 g	8,91	980,10
32.	Canela em rama, com aspecto, cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em embalagem contendo 20 gramas.	110	20 g	5,57	612,70
33.	Catchup condimento preparado tipo catchup, tradicional, composto de polpa de tomate, açúcar, vinagre, sal, condimentos e outros ingredientes permitidos. Embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica. Embalagem 200g.	10	200 g	5,29	52,90

34.	Chá de erva mate queimado constituído de folhas novas; de espécies vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e larvas. Embalagem 250g.	30	250 g	14,12	423,60
35.	Chia semente de chia em grãos, sem sujidades ou gravetos, primeira qualidade. Embalagem 100g.	100	100 g	6,93	693,00
36.	Chimichurri sem pimenta mistura de flocos desidratados de cebola, alho, salsa, cebolinha, orégano, pimentão, tomate, manjericão, mostarda, louro e noz-moscada. Sem adição de pimenta. Primeira qualidade, embalagem transparente, contendo marca, produção, rotulagem nutricional e validade. Embalagem 50g.	110	50 g	7,65	841,50
37.	Chocolate ao leite chocolate ao leite em barra de 25g. Ingredientes: Açúcar, leite em pó, manteiga de cacau, massa de cacau, gordura vegetal, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. Similar ou superior a marca Nestlé. Caixa 22x25g.	50	Caixa	90,40	4.520,00
38.	Chocolate preto granulado feito de cacau, produto obtido de matéria prima de primeira qualidade, isento de sujidades. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação. Validade mínima 1 ano. Embalagem 500g.	20	500 g	28,25	565,00

39.	Coco ralado polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada, sem adição de açúcar, isento de bolor, sem sujidades. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Embalagem 100g.	1300	100 g	6,18	8.034,00
40.	Colorífico em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos e moídos. Embalagem deverá conter rótulo com indicação do fabricante, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Validade mínima 1 ano. Embalagem 500g.	320	500 g	15,14	4.844,80
41.	Cominho moído embalagem deverá conter rótulo com indicação do fabricante, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Embalagem 100g.	70	100 g	15,62	1.093,40
42.	Creme de leite homogeneizado, consistência cremosa, textura lisa e uniforme, coloração branca ou levemente amarelada, não rançoso, com mínimo de 20% de gordura de origem animal. Embalagem lata 300g.	100	300 g	11,85	1.185,00
43.	Ervilha em conserva sem sal acondicionada em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Apenas ervilha e água. Deverá apresentar validade mínima de	250	170 g	3,28	820,00

	6 meses a partir da data de entrega. Embalagem 170g.				
44.	Essência de baunilha líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade com no mínimo 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem 30 ml.	110	30 ml	7,71	848,10
45.	Extrato de tomate simples concentrado de 1ª qualidade. Produto industrializado preparado com tomate por processo tecnológico adequado. É tolerada a adição de 1% de açúcar e 5% de sal. Embalagem em lata ou tetrapack, Se acondicionado em lata, esta não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	80	Kg	15,60	1.248,00
46.	Farinha de arroz o produto deve estar de acordo com a RDC nº 711, de 01/07/2022, da ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz sem glúten. Cor, sabor e textura características. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem 500g.	100	500 g	8,90	890,00
47.	Farinha de aveia 100% natural, sem aditivos, sem conservantes, senta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens atóxicas,	1000	Kg	30,11	30.110,00

	resistentes e hermeticamente vedadas. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega.				
48.	Farinha láctea alimento a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó, sais minerais, vitaminas, sal, acondicionado em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 10(dez) meses. Similar ou melhor qualidade a marca Nestlé. Embalagem 210g.	30	Und	13,45	403,50
49.	Farinha de mandioca produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca, tipo seca, classe grossa. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, conforme Instrução Normativa MAPA nº 52, de 07/11/2011. Fardo 20x1Kg.	155	Fardo	184,15	28.543,25
50.	Farinha de trigo produto obtido a partir do trigo moído, limpo, sem fermento. Especial, tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme Resolução	250	Fardo	52,40	13.100,00

	DC/ANVISA Nº 604, de 10/02/2022. Teor mínimo de proteína 10%. Não pode estar úmida, fermentada nem rançosa. Fardo 10x1kg.				
51.	Farinha de trigo produto obtido a partir do trigo moído, limpo, sem fermento. Especial, tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme Resolução DC/ANVISA Nº 604, de 10/02/2022. Teor mínimo de proteína 10%. Não pode estar úmida, fermentada nem rançosa. Fardo 5x5kg.	30	Fardo	119,48	3.584,40
52.	Farinha de trigo integral primeira qualidade, sem fermento, obtida da moagem dos grãos inteiros do trigo. Não deverá apresentar sujidades ou impurezas. Enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme Resolução DC/ANVISA Nº 604, de 10/02/2022. Embalagem 1 Kg.	310	Kg	15,85	4.913,50
53.	Feijão tipo 1, carioca, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedra ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Fardo 30x1kg.	310	Fardo	365,36	113.261,60
54.	Fermento biológico produto granulado e seco, isento de matérias terrosas e detritos vegetais e animais, não possuir cheiro de mofo e sabor amargo, em embalagem aluminizada. Embalagem 125g.	600	Und	11,60	6.960,00
55.	Fermento químico seco, em pó, instantâneo, composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato de mono-cálcio, embalagem	600	Und	14,74	8.844,00

	hermeticamente fechada. Deverá apresentar data de validade mínima de 06. (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 250g.				
56.	Flocos de milho pré-cozido com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Fardo 20x500g.	260	Fardo	90,16	23.441,60
57.	Fubá mimoso de milho produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme Resolução DC/ANVISA Nº 604, de 10/02/2022. Fardo 20x500g.	160	Fardo	76,42	12.227,20
58.	Gelatina em pó sem sabor Gelatina em pó incolor, sem sabor e sem coloração artificial. Sabor e odor característicos isento de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem 24g.	50	Und	8,95	447,50
59.	Geleia de fruta tipo de doce de fruta com aspecto semi-transparente e apresenta um sabor doce. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de bolores e ranços. Embalagem 230g.	20	Und	15,66	313,20
60.	Gergelim semente de gergelim branco, sem casca, sem sujidades ou gravetos, primeira	70	Und	18,06	1.264,20

	qualidade. Embalagem 200g.				
61.	Grão de bico constituído de grãos maduros, secos, tamanho e coloração uniformes (cor creme), sem manchas, teor máximo de impureza de 2%, isento de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Validade mínima 06 meses. Embalagem 500g.	130	500 g	9,00	1.170,00
62.	Leite condensado obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, em embalagem tetra pak ou lata. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem 395g.	100	Und	11,64	1.164,00
63.	Leite de coco leite de coco para uso culinário, de origem vegetal, sem açúcar e sem lactose. Embalagem PET com tampa plástica rosqueada. Embalagem 200ml.	260	200 ml	6,20	1.612,00
64.	Leite de soja em pó leite de soja elaborado com extrato de soja, sem açúcar, sem glúten, sem lactose, enriquecido com vitaminas e minerais, sabor natural. Similar ou melhor qualidade a marca Soymilk. Embalagem 280g.	250	Und	32,32	8.080,00
65.	Leite em pó desnatado instantâneo de 1ª qualidade produto em pó desnatado obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa	50	Und	26,78	1.339,00

	solubilidade. Embalagem 400g. Similar ou melhor qualidade à marca Piracanjuba.				
66.	Leite em pó integral de 1ª qualidade produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade. Similar ou melhor qualidade à marca Piracanjuba. Não será aceito leite em pó instantâneo. Fardo 25x400g.	830	Fardo	483,78	401.537,40
67.	Leite em pó integral instantâneo zero lactose de 1ª qualidade produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Produto isento de lactose através da ação da enzima lactase. Deve ter boa solubilidade. Não será aceito composto lácteo. Embalagem 300g. Similar ou melhor qualidade à marca Itambé.	350	Und	29,19	10.216,50
68.	Leite integral UHT leite de vaca, integral, sem adulterações, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de	10	Fardo	89,86	898,60

	identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Fardo 12x1L.				
69.	Leite semidesnatado zero lactose Leite de vaca, sem adulterações, com teor reduzido de lactose conforme legislação, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Fado 12x1L.	30	Fardo	119,85	3.595,50
70.	Lentilha tipo 1, de 1ª qualidade, classe média, grãos novos. Instruções contidas no rótulo: Informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem 500g.	60	Und	16,58	994,80
71.	Linhaça semente de linhaça marrom, grãos integrais, sem sujidades ou gravetos, primeira qualidade. Embalagem 200g.	80	200 g	16,96	1.356,80
72.	Macarrão integral parafuso,	200	500 g	5,50	1.100,00

	fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem 500g.				
73.	Macarrão de sêmola padre nosso ou parafuso, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Fardo 20x500g.	570	Fardo	114,75	65.407,50
74.	Macarrão de sêmola espaguete, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Fardo 20x500g	80	Fardo	114,75	9.180,00
75.	Macarrão zero glúten parafuso ou padre nosso massa alimentícia de arroz sem glúten, sem lactose e sem ovos, feito com farinha de arroz e corantes naturais. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias	150	500g	8,30	1.245,00

	terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem 500g.				
76.	Maionese industrializada, a base de ovo e óleo vegetal, adicionada de condimentos e outras substâncias comestíveis, com data de empacotamento e validade visíveis. Embalagem 500g.	50	500g	9,97	498,50
77.	Milho para canjica cor branca, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Fardo 20x500g	170	Fardo	70,38	11.964,60
78.	Milho para pipoca dura, amarela, tipo 1, embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Fardo 20x500g.	120	Fardo	75,42	9.050,40
79.	Milho verde em conserva milho, água e sal. Acondicionada em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem 170g.	100	170g	4,39	439,00
80.	Mistura para bolo sabores diversos, contendo farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento químico. Prazo de validade doze meses a partir	150	Und	5,44	816,00

	da data de fabricação. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa/MS. Embalagem 350 a 400g.				
81.	Óleo de girassol líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em embalagem em polietileno tereftalado (PET). Embalagem 900ml.	20	Und	17,00	340,00
82.	Óleo de soja líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em embalagem em polietileno tereftalado (PET). Caixa 20x900ml	330	Caixa	204,26	67.405,80
83.	Orégano desidratado, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Embalagem 50g	120	50 g	6,40	768,00
84.	Paçoca rolha ou retangular, embalada individualmente em embalagem plástica ou papel impermeável, Embalagem com 750g.	100	Und	28,77	2.877,00
85.	Pasta de amendoim pasta de amendoim composta apenas por amendoim. Produto minimamente processado, não adoçado. Livre de sujidades, parasitas ou corpos estranhos. Isento de glúten e traços de soja e de leite. Unidade 500g.	30	500g	32,10	963,00

86.	Pé-de-moleque de amendoim, embalado individualmente. Embalagem 800 a 900g (com 50 und).	100	Und	30,67	3.067,00
87.	Pirulito redondo sabor artificial de frutas, formato redondo, palito de plástico, pacote com 50 unidades cada. Embalagem 500g.	10	Und	17,84	178,40
88.	Polvilho doce com granulação uniforme, sem impurezas e em embalagem de material atóxico, íntegro e resistente. Embalagem 1 Kg.	700	Kg	7,44	5.208,00
89.	Proteína texturizada de soja obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em sacos plásticos bem vedados. Textura média cor escura. Validade mínima 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem 400g.	55	400g	9,81	539,55
90.	Refrigerante a base de cola 1ª linha. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, número de lote e capacidade. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Similar ou melhor qualidade à marca Coca Cola. Fardo 6x2L.	100	Fardo	91,50	9.150,00
91.	Refrigerante a base de guaraná 1ª linha. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, número de lote e	100	Fardo	91,50	9.150,00

	capacidade. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Similar ou melhor qualidade à marca Guaraná Antártica. Fardo 6x2L.				
92.	Sal produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagens de sódio e iodo de acordo com a Legislação específica. Fardo 30x1kg.	55	Fardo	89,16	4.903,80
93.	Sardinha em conserva 250g sardinha em óleo comestível produto preparado com pescado limpo. A lata deverá apresentar sistema abre-fácil, revestimento interno apropriado, vedada, não apresentar estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações ou outros indícios de alterações do produto. Validade mínima de 12 meses. Lata com peso líquido 250g.	4050	250 g	16,44	66.582,00
94.	Soja em grãos 1ª qualidade, produzido com grãos selecionados tipo 1, em embalagem plástica atóxica transparente de 1 Kg, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. Embalagem 1Kg.	70	Kg	19,56	1.369,20
95.	Suco de acerola concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico	100	Fardo	56,42	5.642,00

	adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Rendimento mínimo 2L/unidade de 500ml. Fardo 12x 500ml.				
96.	Suco de caju concentrado, não adoçado, com concentração para 6 a 8 partes de água, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Fardo 12x500ml.	220	Fardo	41,60	9.152,00
97.	Suco de maracujá concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Rendimento mínimo 1,5L/unidade de 500ml. Fardo 12x500ml.	50	Fardo	107,52	5.376,00
98.	Suco de uva concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Rendimento mínimo 1,5L/unidade de 500ml. Fardo	100	Fardo	86,22	8.622,00

	12x500ml.				
99.	Suco de uva integral 200ml obtido da parte comestível da uva sem adição de açúcares, na sua concentração natural, de cor, aroma e sabor característico. Deverá ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Deverá conter 100% suco de uva. Embalagem Tetra Pack longa vida com canudo. Similar ou melhor qualidade às marcas Campo Largo ou Do Bem. Embalagem 200ml.	5000	Und	5,25	26.250,00
100.	Suco de uva integral 1L obtido da parte comestível da uva sem adição de açúcares, na sua concentração natural, de cor, aroma e sabor característico. Deverá ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Deverá conter 100% suco de uva. Envasado em garrafa de vidro. Embalagem 1 L.	200	Und	19,48	3.896,00
101.	Trigo para quibe grãos limpos processados, embalados em sacos plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais,	150	Fardo	121,54	18.231,00

	número do lote, quantidade do produto. Fardo 20x500g.				
102.	Uva passa branca sem semente fruto desidratado tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. Embalagem 200g.	630	Und	11,70	7.371,00
103.	Uva passa preta sem semente fruto desidratado tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. Embalagem 200g.	630	Und	12,97	8.171,10
104.	Tâmara seca sem caroço produto minimamente processado, composto exclusivamente pela fruta desidratada, sem caroço, sem outros ingredientes, tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade. Isento de glúten e alergênicos de notificação obrigatória. Embalagem de 500g.	150	Und	31,87	4.780,50
105.	Vinagre de álcool produto obtido da fermentação acética de solução aquosa de álcool. Produto translúcido de cor, sabor e odor característicos, isento de corantes artificiais e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais,	310	Und	3,48	1.078,80

	acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Embalagem 750Ml.				
106.	Iogurte natural produto pasteurizado, sem adição de açúcar. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem 160g a 170g.	500	Und	6,04	3.020,00
107.	Iogurte natural sem lactose produto pasteurizado, sem lactose, sem adição de açúcar. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem 160g a 170g.	100	Und	6,04	604,00
108.	Manteiga com sal de primeira qualidade. Características Técnicas: Ingredientes: Gordura láctea e sal. Pode conter corante natural urucum. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g.	2550	Und	31,20	79.560,00
109.	Margarina com sal de 1ª qualidade, produto industrializado, gorduroso em emulsão estável; a base de óleos vegetais líquidos e interestificados, contendo quantidade de lipídios igual ou superior a 75% e 0% de gorduras trans, podendo conter	50	Fardo	125,36	6.268,00

	leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó. Adicionado de vitamina A, adicionado de sal. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Fardo 12x500g.				
110.	Margarina com sal vegana sem adição de leite margarina de 1ª qualidade, 100% vegetal, mínimo 80% de gordura, produto industrializado, a base de óleos vegetais líquidos e modificados, água, lecitina de soja, aroma natural, antioxidantes, corantes urucum e cúrcuma. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Produto vegano. Similar ou melhor qualidade à marca Qualy Vegê. Embalagem 250g.	105	250g	8,60	903,00
111.	Mortadela tipo Bolonha, defumada, produzida com carne de primeira qualidade e com 10% de gordura, armazenada em temperatura adequada, embalagem a vácuo, plástico, transparente, cor e odor agradável. Devera conter dados de identificação e procedência, informações nutricionais, data de validade, número de lote e registros nos órgãos vigentes, Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	30	Kg	35,61	1.068,30
112.	Polpa de frutas acerola polpa de fruta integral de acerola, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável.	1520	Kg	27,60	41.952,00

	Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem 1kg				
113.	Polpa de frutas caju polpa de fruta integral de caju pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem 1kg	1520	Kg	11,83	17.981,60
114.	Polpa de frutas manga polpa de fruta integral de manga pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e	1520	Kg	11,83	17.981,60

	aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem 1kg				
115.	Polpa de frutas maracujá polpa de fruta integral de maracujá pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem 1kg	1530	Kg	36,98	56.579,40
116.	Polpa de frutas morango polpa de fruta integral de morango	1520	Kg	36,98	56.209,60

	pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem 1kg				
117.	Presunto sem capa de gordura, fatiado no dia da entrega da peça, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. pesando aproximadamente fatias de 30g.	50	Kg	49,96	2.498,00
118.	Queijo muçarela queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementadas ou não pela ação de bactérias láticas específicas. Aspecto de massa	1050	Kg	60,04	63.042,00

	semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado e resfriado. Cortado em fatias finas em torno de 20g cada, embaladas em saco plástico resistente atóxico e transparente. Contendo na embalagem a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante.				
119.	Queijo tipo minas padrão curado macio, porém seco e firme, coloração branco-creme, casca fina e amarela, com sal, de 1ª qualidade, em condições higiênicas favoráveis ao consumo, com data de validade, contendo na embalagem data de fabricação, validade e registro no SIE ou SIF. Produto em peça ou ralado e embalado em saco plástico resistente atóxico e transparente.	1050	Kg	72,71	76.345,50
120.	Queijo muçarela zero lactose, queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementadas ou não pela ação de bactérias láticas específicas, adicionado de enzima lactase. Aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado e resfriado. Produto fatiado, de primeira qualidade, com a inscrição	100	150g	25,86	2.586,00

	"isento de lactose". Contendo na embalagem a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante. Validade mínima de 30 dias após a entrega. Embalagem 150 g.				
121.	Sorvete pasteurizado, cremoso, sabores creme, morango, chocolate ou flocos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem 2L.	100	2 L	37,86	3.786,00
122.	Carne bovina de 2ª (paleta, acém ou músculo) resfriada, moída. Carne de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável, sem gordura, sem contra-peso, sem pontas e abas. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	15.100	Kg	45,80	691.580,00
123.	Carne bovina de 2ª (paleta, acém ou músculo) resfriada, cortada em cubos, tamanho 2x2cm. Carne de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável, sem gordura, sem contra-peso, sem pontas e abas. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	5.100	Kg	49,46	252.246,00

124.	Carne bovina de 1ª (alcatra), resfriada, pedaço. Carne de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável, sem gordura, sem contra-peso, sem pontas e abas. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	100	Kg	61,92	6.192,00
125.	Carne suína pernil sem osso resfriado cortado em cubos. Proveniente de machos da espécie suínos, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de gordura, cartilagem e aponervoses). O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	10.100	Kg	37,12	374.912,00
126.	Costela bovina peça inteira, magra e resfriada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo até 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	1.100	Kg	46,39	51.029,00
127.	Coxa e sobrecoxa de frango não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e	200	Kg	17,22	3.444,00

	odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.				
128.	Coxinha da asa de frango não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	500	Kg	27,55	13.775,00
129.	Fígado bovino em bife, fresco, de 1ª qualidade; com aspecto próprio, firme, não pegajoso;	200	Kg	30,58	6.116,00

	isento de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio; acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo até 3 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.				
130.	Filé de coxa e sobrecoxa de frango sem osso, sem pele, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	12.200	Kg	19,22	234.484,00
131.	Filé de peito de frango sem osso, sem pele, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica,	5.200	Kg	30,76	159.952,00

	resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.				
132.	Filé de tilápia congelado, íntegro, limpo, eviscerado, manipulado sob rígidas condições de higiene. Filés pesando 100g em média, deverão receber rigorosa toalete para se apresentarem livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras. O produto deverá ser transportado em condições que preservem as características do alimento congelado. O pescado não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas e nem recolhido já morto. Não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos. O pescado deve ser submetido à prévia inspeção sanitária, devendo cumprir com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para peixe fresco. Validade mínima 06 meses a partir da entrega. Embalagem 800g	2.050	Und	48,61	99.650,50
133.	Linguiça calabresa carne suína pura e limpa de primeira qualidade, em gomos uniformes, adicionado de toucinho e condimentos naturais em proporções	50	Kg	31,37	1.568,50

	adequadas ao tipo calabrês submetido ao processo de cura. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.				
134.	Linguiça toscana preparada com carne suína, não mista, toucinho e condimentos, sem pimenta, não admitindo superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, isenta de sujidades e materiais estranhos as suas composições normais, mantidos em temperatura de refrigeração. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo até 3 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	100	Kg	26,70	2.670,00
135.	Salsicha origem da carne suína e bovina, embalada em saco plástico, contendo dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	200	Kg	17,28	3.456,00
136.	Ovo de galinha, branco, extra, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Caixa com 12 cartelas de 30 unidades cada.	363	Cx	322,87	117.201,81
137.	Abóbora cabutiá madura, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra e corpos estranhos.	1.000	Kg	4,83	4.830,00
138.	Abobrinha verde de 1ª qualidade, fresca, tamanho e	1.020	Kg	5,39	5.497,80

	coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.				
139.	Alface fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	600	Und	3,58	2.148,00
140.	Alho roxo, inteiriço, nacional, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	830	Kg	29,49	24.476,70
141.	Batata doce branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida á superfície externa.	1.010	Kg	6,45	6.514,50
142.	Batata inglesa comum especial, lavada, de primeira, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos e brotos.	1.550	Kg	10,23	15.856,50
143.	Berinjela talo verde ou roxo, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou	10	Kg	8,40	84,00

	mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas.				
144.	Beterraba sem folhas, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas.	1.010	Kg	6,60	6.666,00
145.	Brócolis de primeira qualidade com flores, talos e folhas de cor verde escuro, sem manchas e sem marcas de insetos.	230	Und	6,89	1.584,70
146.	Cebola graúda, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas.	1.530	Kg	7,77	11.888,10
147.	Cenoura sem folhas, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas.	1.530	Kg	8,68	13.280,40
148.	Cheiro verde fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte	30	Und	3,51	105,30

149.	Chuchu de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	1.030	Kg	4,62	4.758,60
150.	Couve manteiga fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	30	Und	4,53	135,90
151.	Inhame de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	500	Kg	11,19	5.595,00
152.	Mandioca tipo branca/amarela, primeira, tamanho, sabor e cor próprias do normal, sem ferimentos, sem casca, á vácuo.	50	Kg	9,08	454,00
153.	Milho verde em espiga in natura, tamanho médio e grande, com coloração dos grãos amarelo e descascado. Bandeja com 5 espigas.	100	Und	9,43	943,00
154.	Pepino de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	210	Kg	5,97	1.253,70
155.	Pimentão verde primeira qualidade, tamanho médio,	60	Kg	11,54	692,40

	liso, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e cortes.				
156.	Repolho verde de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	2.520	Kg	8,10	20.412,00
157.	Tomate graúdo, de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	5.030	Kg	11,42	57.442,60
158.	Vagem de primeira, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas.	510	Kg	21,50	10.965,00
159.	Abacaxi pérola graúdo, com coroa, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, peso médio 1,5kg	1.050	Und	11,26	11.823,00
160.	Banana nanica de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	1.100	Kg	10,00	11.000,00
161.	Banana prata de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem	5.100	Kg	6,04	30.804,00

	danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.				
162.	Laranja pera de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	8.100	Kg	4,73	38.313,00
163.	Limão taiti de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	50	Kg	5,06	253,00
164.	Maçã vermelha nacional de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	8.100	Kg	9,83	79.623,00
165.	Mamão formosa de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	8.100	Kg	6,98	56.538,00
166.	Manga de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com	550	Kg	7,68	4.224,00

	polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.				
167.	Maracujá de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	50	Kg	12,43	621,50
168.	Melancia redonda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes pesando aproximadamente 10kg, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme intacta.	4.100	Kg	4,53	18.573,00
169.	Melão amarelo de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	650	Kg	8,80	5.720,00
170.	Morango de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Bandeja com 300g	80	Und	12,96	1.036,80
171.	Uva benitaka deve ser doce e suculenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despencando.	300	Kg	20,54	6.162,00

172.	Bolo confeitado bolo assado, tipo aniversário, massa de pão de ló umidecida com guaraná, não deve apresentar abatumado ou queimado, apresentar textura macia, com recheio de abacaxi, ameixa, brigadeiro, beijinho de coco, ou leite ninho com morango. Cobertura de chantilly, ganache, brigadeiro ou glacê real. Confeccionados com matéria-prima de boa qualidade. Acondicionado em embalagem descartável com tampa.	100	Kg	101,56	10.156,00
173.	Bolo gelado bolo assado, não deve apresentar abatumado ou queimado, com cobertura de leite condensado apresentar textura macia, confeccionados com matéria-prima de boa qualidade, ter padrão de peso aproximado de 50g cada pedaço, embalado em papel alumínio.	50	Kg	68,17	3.408,50
174.	Bolo simples bolo assado, sabores diversos (baunilha, leite condensado, coco, cenoura, laranja, fubá), fabricação caseira simples, pode ou não ter cobertura de leite condensado ou chocolate, apresentar textura macia, confeccionado com matéria-prima de boa qualidade, ter padrão de peso aproximado de 50g cada pedaço. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, "embatumados" aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais, devem estar livres de sujidades ou qualquer outro	20	Kg	71,39	1.427,80

	tipo de contaminantes como fungos ou bolores. O produto deverá ser embalado em pratos de papelão laminado especifico para este fim e coberto com papel filme. Deve conter na embalagem etiqueta com peso, data de fabricação, validade e sabor.				
175.	Pão bisnaguinha produto obtido a partir do cozimento da massa doce da farinha de trigo. Contendo obrigatoriamente os produtos: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, sal, emulsificantes:, mono e diglicerídeos de ácidos graxos estearoil-2-lactil lactato de sódio, conservador: propionáto de cálcio. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem 300g.	500	Und	8,40	4.200,00
176.	Pão careca para cachorro quente. Produto à base de farinha de trigo e ovos, sem conservantes, podendo ter outros ingredientes permitidos pela legislação. De boa qualidade, com miolo branco e casca de cor dourada homogênea. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deverá ser preparado no dia da entrega ou no máximo no dia anterior à entrega.	2050	Kg	20,68	42.394,00
177.	Pão de forma produto obtido a partir do cozimento da massa doce da farinha de trigo. A	500	kg	8,87	4.435,00

	massa é modelada em uma forma ou molde contendo obrigatoriamente os produtos: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, glúten, conservador > propinato de cálcio, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico e azodicarbonamida, emulsificantes: estearoil-2-lactil lactato de cálcio, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e polisorbato 80. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem 400 a 500g.				
178.	Pão francês produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido.	2030	Kg	37,38	75.881,40
179.	Pão tipo hambúrguer formato redondo, com 50 g cada, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal,	50	Kg	21,76	1.088,00

	margarina, ovos, fermento biológico e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. O produto não deve conter corantes artificiais. O pão deverá ser preparado no dia da entrega ou no máximo no dia anterior à entrega.				
180.	Rosca doce produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha de trigo e/ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. De sabor doce, podendo conter calda e coco ralado. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido.	30	Kg	41,33	1.239,90
181.	Salgadinhos de festa deverão ter um padrão de peso aproximado de 30g, apresentar textura macia. No caso de salgados fritos não devem apresentar excesso de gordura e devem ser fritos em óleo	100	Cento	82,68	8.268,00

	vegetal não reutilizado para não alterar o sabor específico. No caso de assados, não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio. Salgados: bolinha de queijo, coxinha de frango, empadinha de frango, enroladinho de queijo, esfirra de carne, quibe frito, risole de presunto e queijo. Produtos fritos ou assados no dia do evento. Com entrega no local do evento em embalagem própria e atóxica.				
182.	Sanduíche natural com pão fatiado com três fatias de tomate, uma folha de alface, uma fatia de presunto sem gordura e uma fatia de queijo tipo muçarela, embalado individualmente peso de 100 gramas.	1000	Unid	9,35	9.350,00

VALOR MÁXIMO TOTAL ESTIMADO: **R$ 4.501.908,51.**

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. O levantamento de mercado foi realizado para identificar a solução mais adequada para atender ao objeto pretendido.

5.2. Considerando as alternativas disponíveis, foram analisados diferentes fornecedores/prestadores e modalidades de contratação que possam garantir a qualidade, segurança e economicidade no atendimento dessa demanda.

5.3. Opções de Contratação Analisadas:

5.3.1. Contratação de empresa para fornecimento da alimentação escolar - terceirização.

a) Vantagens: A empresa terceirizada cuida da organização, compra de alimentos e preparo das refeições; a empresa terceirizada pode adaptar a infraestrutura da escola para atender às necessidades da alimentação escolar, como a instalação de equipamentos e a organização de espaços para a preparação e distribuição das refeições.

b) Desvantagens: A empresa terceirizada pode não ter o mesmo cuidado e atenção na escolha dos alimentos e na preparação das refeições, o que pode comprometer a qualidade da alimentação escolar; pode dificultar o cumprimento das diretrizes do PNAE, como a compra de produtos da agricultura familiar e a garantia de refeições equilibradas; pode gerar a precarização do trabalho dos funcionários que atuam na alimentação escolar, como a redução de remuneração e benefícios; pode abrir brechas para o desvio de recursos públicos destinados à alimentação escolar, pois a gestão dos contratos e a fiscalização da execução podem ser mais complexas.

5.3.2. Aquisição de produtos da agricultura familiar.

a) Vantagens: Promove a sustentabilidade com a preservação das tradições agrícolas locais; gera empregos e estimula a economia nas comunidades rurais, uma vez que a renda gerada pela venda dos produtos permanece na região; oferece uma ampla variedade de produtos frescos e artesanais, contribuindo para a diversificação da oferta de alimentos e promovendo uma dieta mais equilibrada e saudável.

b) Desvantagens: Tal opção não está disponível, pois no município não há a disponibilidade de fornecimento pelos agricultores familiares de todos os produtos detalhados neste ETP. Além disso, os produtos oriundos da Agricultura Familiar necessitam de procedimento de aquisição específico (chamada pública), conforme Lei nº 11.947/2009.

5.3.3. Contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios (matéria-prima).

a) Vantagens: A inclusão de alimentos mais saudáveis e nutritivos no cardápio escolar contribui para a educação nutricional dos alunos e para a prevenção de problemas de saúde relacionados à má alimentação; aquisição de produtos diversos,

incluindo alimentos regionais e produzidos localmente, permite a criação de cardápios mais variados e nutritivos; contribui para garantir o acesso a alimentos adequados e nutritivos para alunos em situação de vulnerabilidade alimentar; adequação do cardápio em situações de emergência ou imprevistos.

b) Desvantagens: Pode exigir investimento em infraestrutura adequada, como cozinhas escolares, equipamentos de armazenamento e transporte; a aquisição pode ser afetada por problemas de desabastecimento, especialmente em situações de seca, inundações ou outras adversidades climáticas; a falta de infraestrutura adequada pode gerar desperdício, especialmente de produtos perecíveis.

5.4. Comparação de solução:

5.4.1. Após análise das alternativas, a contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios é a melhor opção, oferecendo a possibilidade de entrega parcelada conforme a necessidade desta secretaria. Essa modalidade se destaca por proporcionar o melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e/ou financeiros despendidos na aquisição de serviços. Além disso, permite um controle mais efetivo sobre a qualidade da execução e o cumprimento fiel dos pontos propostos.

5.5. Conclusão:

5.5.1. Com base no levantamento de mercado, a modalidade Sistema de Registro de Preços é recomendada para a contratação pretendida. Essa escolha oferece a melhor relação custo-benefício, alinhada aos objetivos de economicidade e adequação ao fluxo de demanda variável, sendo a solução mais vantajosa para a administração.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1. O valor estimado da contratação é de R$ **4.501.908,51**.

6.2. A estimativa do valor da contratação foi realizada com base em Pesquisa de Preço Inicial para Estimativa do Valor da Contratação, realizada na data de 03/07/2026, conforme documento já anexado ao processo.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. A solução para atender à demanda consiste na contratação de fornecedores por meio de Sistema de Registro de Preços com entrega parcelada. Esse modelo de contratação permite que os produtos sejam adquiridos conforme a demanda real, garantindo flexibilidade e previsibilidade de preços ao longo do período contratado.

7.2. A solução atende às necessidades de gêneros alimentícios da Secretaria Municipal de Educação.

7.3. A contratação por meio de Sistema de Registro de Preços com entrega parcelada possibilita que a administração adquira as quantidades necessárias com preços fixos, o que facilita o controle orçamentário e otimiza o uso dos recursos públicos, evitando gastos excessivos ou desperdícios. Portanto, a solução de aquisição por meio de Sistema de Registro de Preços permite que a Secretaria Municipal de Educação atenda adequadamente a essa demanda, assegurando eficiência operacional, segurança, qualidade, sustentabilidade, e o uso responsável dos recursos públicos.

7.4. A Contratada deverá entregar o material solicitado no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados a partir da data/hora do recebimento da ordem de compra/fornecimento. Não será aceito o item que apresente danos, amassados, riscos ou que esteja em desacordo com o descrito na solicitação.

7.5. Os itens que forem entregues pela Contratada em desacordo com o Termo de Referência ou com as orientações da Contratante serão rejeitados pela Contratante, devendo a Contratada substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os materiais que estiverem em desacordo com as especificações deste contrato.

7.6. Os gêneros alimentícios não perecíveis deverão ser entregues em sua totalidade, devendo ser evitada entregas parciais dos produtos no prazo estipulado, em perfeitas condições, nas embalagens originais, sem indícios de avarias ou violação.

7.7. Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser entregues de forma parcial, em perfeitas condições, conforme solicitação da SME / SEMAE.

7.8. O fornecedor deverá entregar os itens de maneira que seja possível conferir, separadamente, cada um, de forma que facilite a contagem e controle dos mesmos.

7.9. O transporte dos gêneros alimentícios deverá ser realizado em veículos apropriados, devidamente higienizados e com controle de temperatura para os produtos

perecíveis, em conformidade com as Boas Práticas de Transporte estabelecidas pela ANVISA (RDC nº 275/2002 e RDC nº 331/2019), garantindo a integridade e segurança sanitária dos alimentos.

7.10. A empresa contratada deverá comprovar a adoção das Boas Práticas de Fabricação (BPF) conforme exigências da ANVISA, nos termos da RDC nº 275/2002, devendo apresentar, quando solicitada, a documentação pertinente.

7.11. A Administração poderá solicitar testes dos gêneros alimentícios junto a laboratórios de análise oficiais, para verificar a legitimidade do produto. Se verificada a inadequação do produto ou sua falsidade, será feita notificação da empresa para que se proceda a substituição, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos. Caso não seja realizada a substituição, a empresa ficará sujeita às penalidades previstas no Termo de Referência e/ou Contrato.

7.12. A entrega dos produtos no local indicado pelo contratante ficará a cargo do fornecedor, a quem caberá providenciar a mão de obra e produtos necessários para a entrega e instalação.

7.13. O(s) objeto deverá (ão) ser entregue(s) acompanhado(s) de nota(s) fiscal (is) distintas, ou seja, de acordo com a Nota de Empenho, constando o número do Edital, o bem ou serviço, o valor unitário, a quantidade, o valor total e o local da entrega, além das demais exigências legais.

7.14. Cada fornecimento somente será considerado concluído mediante a emissão de termo de recebimento definitivo.

7.15. A Nota fiscal deverá ser descritiva, constar nº da nota de empenho, nº do contrato ou nº da Ordem de Fornecimento, dados da conta bancária para depósito do pagamento, bem como da CND do INSS e FGTS.

7.16. A Empresa contratada só poderá emitir Nota Fiscal após a emissão da respectiva nota de empenho. É de responsabilidade da empresa vencedora e transportadora do produto, ter conhecimento e cumprir todas as normas que regulamentam o acondicionamento e transporte dos mesmos, incluindo-se a carga e descarga.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

8.1. Adotou-se a divisão do objeto por itens.

8.2. Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, 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.

8.3. Essa estratégia permite à administração pública obter melhores preços e condições, aproveitando as vantagens competitivas de diferentes fornecedores, e promove a inclusão de pequenas e médias empresas no processo licitatório, dinamizando a economia local.

8.4. Outro ponto relevante diz respeito ao parcelamento do objeto a ser contratado. Em havendo divisibilidade de natureza técnica e econômica, a regra geral é realizar a adjudicação por itens, tal qual previsto na Súmula TCU nº 247: É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1. Com a presente contratação pretende-se alcançar os seguintes resultados:

a) Suprir as necessidades da SME (administrativo, unidades escolares, coordenação de esportes) para que os servidores possam desempenhar suas funções de forma adequada;

b) Possibilitar melhor emprego dos recursos financeiros;

c) Melhorar a qualidade dos serviços prestados.

9.2. Esses resultados buscam não apenas garantir a eficiência no atendimento, mas também assegurar que as necessidades da população sejam atendidas de forma contínua, segura e economicamente viável.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

10.1. Não se vislumbra necessidade de tomada de providências de adequações para a solução a ser contratada.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

11.1. Não há contratação correlatas e/ou interdependentes.

12. REGISTRO DE SOLUÇÕES CONSIDERADAS INVIÁVEIS

12.1. Considerando o risco iminente de desabastecimento, torna-se imprescindível a adoção de medidas imediatas para assegurar o fornecimento de gêneros alimentícios; assim, não há outras soluções a serem consideradas.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS

13.1. A contratação pode gerar alguns impactos ambientais que devem ser considerados e mitigados para garantir a sustentabilidade da aquisição. Esses impactos estão relacionados ao ciclo de vida do produto, desde a produção e transporte até o descarte das embalagens.

13.2. Abaixo estão os principais impactos e as medidas mitigadoras que podem ser adotadas:

a) **Utilização de recursos naturais:** a produção de alimentos pode exigir grandes quantidades de recursos naturais, como água, energia e solo, e pode contribuir para a gestão do meio ambiente por meio do uso excessivo de agrotóxicos, desmatamento e poluição do solo e da água.

Medidas Mitigadoras: Incentivar fornecedores que adquiram produtos oriundos de práticas agrícolas sustentáveis.

b) **Transporte e Logística:** O transporte dos produtos também contribui para as

emissões de gases de efeito estufa, especialmente se for realizado em longas distâncias ou com frequência alta.

Medidas Mitigadoras: Planejar uma logística de entrega eficiente, preferindo fornecedores próximos e consolidando pedidos para reduzir a frequência de transporte. Integrar essas ações ao Plano de Logística Sustentável (PLS) da Administração, caso exista, para otimizar as rotas e minimizar a emissão de poluentes.

c) **Geração de Resíduos e Descarte de Embalagens**: As embalagens de plástico geram resíduos sólidos que, se descartados inadequadamente, contribuem para o aumento da poluição e demoram a se decompor no ambiente.

Medidas Mitigadoras: Incentivar o descarte responsável das embalagens e implementar campanhas de conscientização sobre a reciclagem nos locais onde os produtos serão utilizados. Verificar a possibilidade de adotar fornecedores que utilizem embalagens recicláveis ou biodegradáveis e incentivar o descarte adequado conforme o Plano de Logística Sustentável (PLS).

d) **Desperdício de Produtos e Gestão de Estoque:** Caso haja má gestão de estoque, produtos podem expirar e ser descartados sem uso, o que gera desperdício de recursos e impacto ambiental pela necessidade de eliminação de produtos não utilizados.

Medidas Mitigadoras: Implementar um controle rigoroso de estoque para garantir que as quantidades adquiridas sejam condizentes com a demanda real e evitar desperdícios. Manter um monitoramento contínuo do uso dos produtos, de modo a ajustar futuras aquisições com base na necessidade exata e na previsão de consumo.

13.3 Recomenda-se integrar as práticas de logística e gestão de resíduos ao Plano de Logística Sustentável (PLS), nos termos do Decreto Federal nº 10.936/2022, promovendo a otimização de rotas e o uso de embalagens recicláveis.

14. ANÁLISE DE RISCO

Evento de Risco	Alocação	Consequência
Alteração do quantitativo contratado	Município	Aditivo contratual
Criação, extinção ou alteração de tributos,	Município	Reequilíbrio contratual

taxas ou encargos		
Atraso no pagamento	Município	Juros e atualização monetária
Problemas com empregados do contratado	Contratado	Manutenção do valor
Erros da execução	Contratado	Correção com manutenção do valor
Atrasos e inadimplementos	Contratado	Glosa do valor não executado e aplicação de penalidades
Oscilações de mercado dos insumos até 5% acima da variação média do ano anterior	Contratado	Manutenção do valor
Oscilações de mercado dos insumos acima de 5% da variação média do ano anterior	Município	Reequilíbrio contratual
Outros eventos não previstos caracterizados como caso fortuito, força maior, fato do príncipe ou fato da administração	Município	Reequilíbrio contratual

15. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

15.1. Mostra-se viável esta contratação.

15.2. Justificativa da Viabilidade: Considerando os elementos apresentados neste Estudo Técnico Preliminar, a contratação de uma empresa especializada por meio de Sistema de Registro de Preços com entrega parcelada se mostra a solução mais adequada para atender à demanda de gêneros alimentícios. A análise de mercado indica que a contratação por meio de Sistema de Registro de Preços com entrega parcelada é vantajosa por permitir a aquisição de produtos com preço fixo e previsível ao longo do período contratado, garantindo a regularidade e o atendimento seguro às necessidades de gêneros alimentícios da Secretaria Municipal de Educação.

Alexânia/GO, 14 de julho de 2026.

gov.br Documento assinado digitalmente
ANGELICA SILVA RANGEL
Data: 13/07/2026 11:57:13-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

ANGELICA SILVA RANGEL
Nutricionista do SEMAE
CRN1-2958
CPF 076.738.447-45