

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR<sup>1</sup>

### PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº

Município de Petrolândia/SC

Secretaria Municipal de Educação e Cultura

Necessidade da Administração: contratação de empresa especializada em fornecimento de gêneros alimentícios é essencial para garantir o abastecimento de refeições de acordo com os padrões de qualidade, higiene e nutricionais estabelecidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), atendendo às necessidades da rede municipal de ensino durante um ano.

### 1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O objeto da presente licitação é REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA PREPARO DE MERENDA ESCOLAR DE ALUNOS MATRICULADOS NA REDE PÚBLICA DE ENSINO DESTA MUNICIPALIDADE.

A contratação de empresa especializada em fornecimento de gêneros alimentícios é essencial para garantir o abastecimento de refeições de acordo com os padrões de qualidade, higiene e nutricionais estabelecidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), atendendo às necessidades da rede municipal de ensino durante um ano. Os produtos deverão estar em condições adequadas para consumo e atender às especificações técnicas previstas para garantir a saúde, o desenvolvimento e o rendimento dos estudantes.

O objetivo é garantir o fornecimento de gêneros alimentícios de qualidade, em atendimento à **Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020**, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica, no âmbito do **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**.

De acordo com os dispositivos da referida Resolução:

---

1.

- **Art. 2º** – Entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo;
- **Art. 3º** – A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, devendo ser promovida e incentivada conforme as diretrizes da Resolução;
- **Art. 4º** – O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos estudantes, por meio de ações de Educação Alimentar e Nutricional e da oferta de refeições que atendam às suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Informo que os recursos financeiros para a execução desta demanda serão provenientes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), por meio do PNAE, com contrapartida da Prefeitura Municipal de Petrolândia.

**ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM ADQUIRIDAS**

| <b>PREFEITURA MUNICIPAL DE PETROLÂNDIA</b>                          |             |            |                    |   |
|---|-------------|------------|--------------------|---|
| <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO</b>                                       |             |            |                    |   |
| <b>DESCRIÇÃO QUANTITATIVA DE GÊNEROS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR</b> |             |            |                    |   |
| <b>Item</b>   | <b>Qtde</b> | <b>Und</b> | <b>Produto</b>     | <b>Descrição</b>  |
| <b>01</b>   | <b>5000</b> | <b>KG</b>  | Abacaxi            | Abacaxi: tipo pérola, in natura, grau de maturação para consumo na semana de entrega. Transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, frescos, firmes e com brilho, estarem livres de resíduos de fertilizantes com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. |
| <b>02</b>   | <b>300</b>  | <b>KG</b>  | Abobrinha italiana | Abobrinha: in natura, fresca, cor verde, tamanho e coloração uniformes, firme e compacta, livre de resíduos de fertilizantes, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da                        |

|           |             |           |                    |  |
|-----------|-------------|-----------|--------------------|--|
|           |             |           |                    | Rastreabilidade.   |
| <b>03</b> | <b>130</b>  | <b>UN</b> | Açafrão            | Açafrão da terra em pó. Características Técnicas: cúrcuma desidratada e moída. Ingredientes: cúrcuma. Não contém glúten. Embalagem: embalagem plástica lacrada e identificada de 50 g. Prazo de validade: mínimo: 12 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias.   |
| <b>04</b> | <b>1300</b> | <b>UN</b> | Açúcar             | Açúcar Refinado: deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Emb. 5kg, em polietileno leitosa original do fabricante, devendo estar intacta e apresentando registro no ministério da agricultura - SIF. Validade mínima de 6 meses da entrega.   |
| <b>05</b> | <b>400</b>  | <b>UN</b> | Alho               | Alho: bulbo inteiro, nacional, 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, acondicionado em sacos plásticos de aproximadamente 100g. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade  |
| <b>06</b> | <b>400</b>  | <b>UN</b> | Ameixa seca        | Ameixa seca sem caroço – ameixa preta seca - obtida de frutas maduras, inteiras em calda, livre de fermentações, embalagem contendo 100g, sendo frutos de tamanho médio, uniformes e de 1ª qualidade. Deve ser acondicionada em embalagem original de fábrica, isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no ministério competente. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega. |
| <b>07</b> | <b>700</b>  | <b>UN</b> | Amido de milho     | Amido de Milho: em pacotes de 1 kg. A Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade.   |
| <b>08</b> | <b>1000</b> | <b>KG</b> | Arroz branco       | Arroz branco, tipo 1, de procedência nacional e de safra corrente. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. O produto não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalado em pacotes com 1 kg, em plástico atóxico. Prazo mínimo de validade 6 meses.   |
| <b>09</b> | <b>2000</b> | <b>UN</b> | Arroz parboilizado | Arroz parboilizado, tipo 1, longo fino constituídos de grãos inteiros isento de sujidades, materiais estranhos e mofos, safra corrente e procedência nacional, embalagem plástica atóxica limpa não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem de 05 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência,  |

|           |              |           |                    |  |
|-----------|--------------|-----------|--------------------|--|
|           |              |           |                    | informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade.   |
| <b>10</b> | <b>400</b>   | <b>UN</b> | Aveia flocos finos | Aveia em flocos finos. O produto não deve apresentar sujidades, umidade ou bolor. A embalagem deve estar intacta, bem vedada. Embalagem plástica contendo 500 g do produto. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.  |
| <b>11</b> | <b>18000</b> | <b>KG</b> | Banana             | Banana da terra ou caturra, fruto médio, limpo e acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos; íntegro, limpo, de vez (por amadurecer) apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca, deve ser acondicionada em embalagens (caixas plásticas) integras e limpas. A entrega deve obedecer ao cronograma enviado pela secretaria de educação sendo entregue pelo fornecedor nas unidades escolares do centro conforme cronograma e na secretaria de educação para as demais unidades. Deve estar de acordo com as normas de rastreabilidade vigente na legislação. Embalagem em sacos plásticos resistentes ou caixas plásticas limpas, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. |
| <b>12</b> | <b>800</b>   | <b>KG</b> | Batata doce        | Batata doce lavada de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca, deve ser acondicionada em embalagens (caixas plásticas) integras e limpas. A entrega deve obedecer ao cronograma enviado pela secretaria de educação sendo entregue pelo fornecedor nas unidades escolares do centro conforme cronograma e na secretaria de educação para as demais unidades. Deve estar de acordo com as normas de rastreabilidade vigente na legislação. Embalagem em sacos plásticos resistentes ou caixas plásticas limpas, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade.  |
| <b>13</b> | <b>1000</b>  | <b>KG</b> | Batata inglesa     | Batata inglesa lavada de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca, deve ser acondicionada em embalagens (caixas plásticas) integras e limpas. A entrega deve obedecer ao cronograma enviado pela secretaria de educação sendo   |

|           |             |           |                                   |   |
|-----------|-------------|-----------|-----------------------------------|---|
|           |             |           |                                   | entregue pelo fornecedor nas unidades escolares do centro conforme cronograma e na secretaria de educação para as demais unidades. Deve estar de acordo com as normas de rastreabilidade vigente na legislação. Embalagem em sacos plásticos resistentes ou caixas plásticas limpas, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade.   |
| <b>14</b> | <b>4000</b> | <b>LT</b> | Bebida Láctea                     | Bebida Láctea- Características Técnicas: produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Sabores: coco e morango. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação: data de fabricação e de validade, embalagens de 1 litro. Prazo de validade: Mínimo de 05 dias. |
| <b>15</b> | <b>1200</b> | <b>UN</b> | Biscoito Maria                    | Biscoito doce tipo Maria, composição básica: farinha de trigo, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno. A embalagem deverá conter 400 gramas e apresentar externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.   |
| <b>16</b> | <b>1200</b> | <b>UN</b> | Biscoito Salgado                  | Biscoito salgado tipo cream craker, sabor e cor característicos, textura crocante, embalagem de 400 gramas, dupla face de polipropileno atóxico, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega.  |
| <b>17</b> | <b>800</b>  | <b>UN</b> | Biscoito sem açúcar               | Biscoito sem açúcar, sabor e cor característicos, textura crocante, embalagem de, no mínimo, 120 gramas, dupla face de polipropileno atóxico, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Não deve conter: Maltodextrina, ACESSULFAME K, ASPARTAME, CICLAMATO, SACARINA, LACTOSE e/ou FRUTOSE.  |
| <b>18</b> | <b>600</b>  | <b>UN</b> | Biscoito sem glúten e sem lactose | Biscoito sem glúten e sem lactose, sabor e cor característicos, textura crocante, embalagem de, no mínimo, 120 gramas, dupla face de polipropileno atóxico, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega.   |
| <b>19</b> | <b>400</b>  | <b>UN</b> | Brócolis                          | Brócolis: fresco, in natura, íntegro, de tamanho médio,   |

|           |             |           |                    |   |
|-----------|-------------|-----------|--------------------|---|
|           |             |           |                    | tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. Para consumo na semana. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade   |
| <b>20</b> | <b>350</b>  | <b>UN</b> | Cacau em pó        | Cacau em pó, solúvel, sem açúcar, 100% cacau. Deve conter acima de 4g de fibra na porção de 20g, possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 200 gramas.  |
| <b>21</b> | <b>200</b>  | <b>UN</b> | Canela em pó       | Canela em pó, contendo 30 gramas, com identificação do produto, Marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.  |
| <b>23</b> | <b>5000</b> | <b>KG</b> | Carne bovina moída | Carne bovina moída, magra de 1º qualidade, tipo patinho – Características técnicas: tipo patinho, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervroses, com no máximo 10% de gordura, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e nervos, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 1kg, sem retalhos, conforme instrução normativa n.83 de 21/11/2003 do MAPA, bem como, Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Carne moída de Bovino (RTIQ). Acondicionamento: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, com proteção apropriada. Embalagem: deve ser entregue à vácuo, com máx. 1 kg cada, sendo cada embalagem etiquetada ou rotulada, com rotulagem exigida pelo serviço de inspeção ou legislação vigente, deve conter prazo de validade, origem, e conter registro de inspeção animal (SIF, SIE ou SIM). O fornecedor deverá apresentar juntamente com a proposta os seguintes documentos: Registro de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal. Transporte: deverá ser transportado em carro apropriado/refrigerado até o destino final não apresentando processo de descongelamento, sendo assim o mesmo deve chegar ao destino final a temperatura de -18°C. A data de validade deve ser de no mínimo 6 meses da data de entrega. Deve apresentar amostra para aprovação. |
| <b>24</b> | <b>5000</b> | <b>KG</b> | Carne Bovina iscas | Carne Bovina Patinho Iscas, de no mínimo 2 cm e no máximo 3 cm, sem osso, limpa, sem manchas esverdeadas, congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração   |

|           |            |           |                 |  |
|-----------|------------|-----------|-----------------|--|
|           |            |           |                 | vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo, 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. Transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração, devendo estar congelada. Devendo ser entregue mensalmente diretamente nas unidades escolares informadas e na secretária de educação, conforme cronograma de entrega, não apresentando aspecto de descongelamento. Deve apresentar amostra para aprovação. |
| <b>25</b> | <b>800</b> | <b>KG</b> | Cebola          | Cebola de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes sem manchas com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas e larvas. A entrega deve obedecer ao cronograma enviado pela secretaria de educação sendo entregue pelo fornecedor nas unidades escolares do centro conforme cronograma e na secretaria de educação para as demais unidades. Deve estar de acordo com as normas de rastreabilidade vigentes na legislação. Embalagem em sacos plásticos resistentes ou caixas plásticas limpas, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem   |
| <b>26</b> | <b>400</b> | <b>KG</b> | Cenoura         | Cenoura de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda. A entrega deve obedecer ao cronograma enviado pela secretaria de educação sendo entregue pelo fornecedor nas unidades escolares do centro conforme cronograma e na secretaria de educação para as demais unidades. Deve estar de acordo com as normas de rastreabilidade vigente na legislação. Embalagem em sacos plásticos resistentes ou caixas plásticas limpas, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem  |
| <b>27</b> | <b>150</b> | <b>UN</b> | Cereal de milho | Cereal de Milho sem açúcar – Flocos de milhos naturais, sem adição de açúcar, enriquecido com vitamina C, vitaminas do complexo B, ferro e zinco. Ingredientes: Milho, sal, ácido ascórbico (vitamina C), niacinamida (niacina), mononitrato de tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), piridoxina (vitamina B6), cobalamina (vitamina B12), pantotenato de cálcio (ácido pantotênico), pirofosfato férrico (ferro), ácido fólico, sulfato de zinco (zinco), antioxidantes:  |

|    |     |    |                     |  |
|----|-----|----|---------------------|--|
|    |     |    |                     | lecitina de soja e TBHQ. Deve estar armazenado em embalagem transparente e atóxico de contendo data de fabricação, lote e data de validade, informações nutricionais e ingredientes. Unidade: 1kg.   |
| 28 | 400 | UN | Chimichurri em pó   | Chimichurri em pó – especificação técnica, salsa, alho e cebola desidratada, sal e outros ingredientes permitidos; sem adição de pimenta; com cor, sabor e odor próprios; embalagem primária plástica, atóxica e lacrada; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 276/05, rdc14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela Anvisa; pacote de 50 gramas. |
| 29 | 400 | UN | Colorífico          | Colorífico em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em embalagens de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.  |
| 30 | 400 | UN | Couve flor          | Couve-flor: fresco, in natura, íntegro, de tamanho médio, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. Para consumo na semana. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade.   |
| 31 | 200 | UN | Doce de fruta       | Doce e geleia de fruta 100% natural, sem conservantes, sabores: morango, uva, banana, figo e abóbora. Características: produto oriundo do cozimento da polpa de fruta com açúcar, de primeira qualidade. Embalagem de 750g. A embalagem deve ser de vidro com vedação a vácuo, estar intacta e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e peso.   |
| 32 | 400 | UN | Ervilha congelada   | Ervilha congelada, 300g. Ingredientes: ervilhas. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 300 g, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Prazo de fabricação: máximo de 30 dias.   |
| 33 | 200 | KG | Farinha de mandioca | Farinha de mandioca: tipo 1, grupo seca, subgrupo-fina, com coloração branca, isenta de sujidades, acondicionadas em embalagem plástica atóxica de 1kg, com registro nos órgãos competentes e validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega.   |
| 34 | 600 | KG | Farinha de milho    | Farinha de milho grossa, de boa qualidade embalagem de 01 Kg devendo conter data de fabricação, data de validade e número do lote, validade mínima de 06 meses a partir da   |

|           |            |           |                         |  |
|-----------|------------|-----------|-------------------------|--|
|           |            |           |                         | data de entrega na unidade.  |
| <b>35</b> | <b>500</b> | <b>UN</b> | Farinha de trigo        | Farinha de Trigo branca, enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de sujidades, parasitas e larvas, produto obtido a partir de cereal limpo. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino branco, cheiro e sabor próprio. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Embalagem de 5 kg. O prazo de validade deve ser de no mínimo 120 dias a contar da data de entrega.   |
| <b>36</b> | <b>400</b> | <b>KG</b> | Farinha de trigo<br>1kg | Farinha de trigo, classificação- farinha de trigo especial. Especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Rendimento satisfatório. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 4 meses.  |
| <b>37</b> | <b>100</b> | <b>KG</b> | Farinha sem glúten      | Farinha sem glúten, ingredientes: farinha de arroz, fécula de mandioca, fécula de batata, emulsificante E471 e espessante goma xantana. Com informação nutricional para a porção de 50g (1/3 de xícara): 41g de carboidratos, 2,2g de proteínas, 0,7g de gorduras totais, acondicionada em embalagem plástica de 1kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 4 meses, enriquecida com ferro e ácido fólico, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).  |
| <b>38</b> | <b>600</b> | <b>KG</b> | Feijão carioca          | Feijão cariquinho, tipo 1, novo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos mofados e/ou cartuchos, na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, não contendo glúten, com valor nutricional para porção de 100g: 22g de proteína, 1,6g de lipídios e 60,8g de carboidratos, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente, resistente, de 1Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 meses e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). |
| <b>39</b> | <b>200</b> | <b>KG</b> | Feijão preto            | Feijão preto tipo I, novo, constituído de grãos inteiros e de tamanho e formatos naturais, acondicionados em embalagem de 1 kg contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá  |

|           |             |           |                          |   |
|-----------|-------------|-----------|--------------------------|---|
|           |             |           |                          | apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.  |
| <b>40</b> | <b>300</b>  | <b>UN</b> | Fermento químico         | Fermento químico em pó, Ingredientes amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem rotulada com 250g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega.   |
| <b>41</b> | <b>4000</b> | <b>KG</b> | Filé de coxa e sobrecoxa | Carne de Frango tipo filé de coxa e sobrecoxa, sem osso, congelada, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade de 6 meses, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Deverá ser entregue congelado (-18 C), em embalagens adequadas e limpas, nas unidades escolares determinadas e na secretária de educação, conforme cronograma de entregas emitido pela secretaria de educação.  |
| <b>42</b> | <b>4000</b> | <b>KG</b> | Filé de peito de frango  | Filé de peito de frango, tipo sassami, congelado individualmente a -18°C (iqf), sem pele e sem osso: Carne de frango crua e congelada em cortes tipo sassami (tipo de corte do filé de peito frango localizado na parte interna do peito constituído por filetes de filé de peito de frango), obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. Deve apresentar cor, sabor, odor e textura: característicos. Deverá apresentar no máximo 7% de gordura e 8% de nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses. Somente será recebido o |

|    |      |    |                                    |   |
|----|------|----|------------------------------------|---|
|    |      |    |                                    | produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem: Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1 kg.  |
| 43 | 500  | UN | Iogurte natural                    | Iogurte natural, resfriado, não congelado. Embalagem intacta de 120g a 170g, sem vazamentos. Validade não inferior a 01 mês na data de entrega do produto. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente.  |
| 44 | 500  | KG | Iogurte/ Bebida láctea sem lactose | Iogurte / bebida láctea sem lactose: Características Técnicas: produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. ISENTO DE LACTOSE. Sabores: coco e morango. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Garrafa de polietileno resistente ou sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação: data de fabricação e de validade, embalagens de 500g a 1 kg. Prazo de validade: Mínimo de 05 dias.   |
| 45 | 500  | KG | Kiwi                               | Kiwi, novo, de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com etiqueta de pesagem e rastreabilidade, prazo de validade semanal e especificações do produto.   |
| 46 | 5000 | KG | Laranja                            | Laranja Pera ou Bahia, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. A entrega deve obedecer ao cronograma enviado pela secretaria de educação sendo entregue pelo fornecedor nas unidades escolares do centro conforme cronograma e na secretaria de educação para as demais unidades. Deve estar de acordo com as normas de rastreabilidade vigente na legislação. Embalagem em sacos plásticos resistentes ou caixas plásticas limpas, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. |
| 47 | 2500 | UN | Leite 0% lactose                   | Leite UHT integral de vaca contendo 0% lactose. Com informações nutricionais, embalagem tetra pak contendo 1 litro. Data de validade de no mínimo 3 (três) meses da data de entrega na unidade.   |
| 48 | 600  | UN | Leite de amêndoas                  | Alimento à Base de Amêndoas (leite de amêndoas), líquido, sabor original. O preparo da bebida deve ser feito com ingredientes sãos, limpos e de 1ª qualidade, contendo: pasta de amêndoas reconstituída, carbonato de cálcio, sal marinho,  |

|           |             |           |               |  |
|-----------|-------------|-----------|---------------|--|
|           |             |           |               | <p>mix de vitaminas A, D e E, estabilizante citrato de potássio, goma gelana, goma tara, emulsificante lecitina de girassol e aromatizante natural, não deve conter glúten nem leite de vaca e derivados, composição nutricional para porção de 200ml de aproximadamente: 0,9g de proteína, 0g de lipídios e 6,3g de carboidratos, acondicionado em embalagem tetra pak de 1L, original do fabricante, composta de 6 camadas de proteção, 1 de polietileno para proteger a embalagem da umidade externa, 1 de papel que dá resistência a embalagem, 1 de polietileno para dar aderência às camadas internas, 1 de alumínio para evitar a passagem de oxigênio, luz e microorganismos, e por fim 2 camadas de polietileno que evitam todo e qualquer contato do leite com os outros materiais internos da embalagem, original do fabricante, com especificações do produto, informações sobre o fabricante, data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 30 dias e lote, isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).</p> |
| <b>49</b> | <b>800</b>  | <b>UN</b> | Leite de coco | <p>Leite de coco. Especificação técnica: Leite de coco integral, embalagem de 500 ml. Embalagem resistente e não violadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, registros técnicos necessários à classe do produto alimentício. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>  |
| <b>50</b> | <b>8000</b> | <b>UN</b> | Leite de vaca | <p>Leite de vaca, tipo UHT, integral. Leite Longa Vida Integral Tetrapak, caixas de 1000ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/SIF, SIE Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega.</p>  |
| <b>51</b> | <b>300</b>  | <b>UN</b> | Leite em pó   | <p>Leite em pó integral instantâneo. Especificação técnica: (pacote de 400g) Leite em pó integral, embalagem de 400gr, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente e não violadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número d registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria n 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.</p>  |
| <b>52</b> | <b>300</b>  | <b>UN</b> | Lemon Pepper  | <p>Condimento tipo Lemon Pepper, composto por mistura de sal, especiarias, cebola, alho e aroma natural de limão. Não deverá conter aromatizantes artificiais, glutamato</p>   |

|           |             |           |                         |   |
|-----------|-------------|-----------|-------------------------|---|
|           |             |           |                         | monossódico, inosinato, guanilato ou outros realçadores de sabor. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos do produto, sendo isento de sujidades e contaminações. Acondicionado em embalagem íntegra, contendo 500 g, com rótulo original de fábrica contendo identificação e procedência do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e quantidade. Com registro no órgão competente, conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  |
| <b>53</b> | <b>200</b>  | <b>UN</b> | Louro                   | Louro, produto obtido de folhas sadias, limpas e desidratadas, de boa qualidade, sem matérias estranhas, mofos ou furos na embalagem. Conter informações nutricionais, data de fabricação, data de validade e demais informações obrigatórias pela legislação vigente. Embalagem plástica transparente, atóxica e resistente, contendo 5 gramas.  |
| <b>54</b> | <b>5000</b> | <b>KG</b> | Maçã                    | Maçã Fuji ou gala, vermelha, selecionada, de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento; unidades de tamanho médio, limpas, sem machucados, danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. A entrega deve obedecer ao cronograma enviado pela secretaria de educação sendo entregue pelo fornecedor nas unidades escolares do centro conforme cronograma e na secretaria de educação para as demais unidades. Deve estar de acordo com as normas de rastreabilidade vigente na legislação. Embalagem em sacos plásticos resistentes ou caixas plásticas limpas, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. |
| <b>55</b> | <b>500</b>  | <b>UN</b> | Macarrão cabelo de anjo | Macarrão de sêmola tipo cabelo anjo, pacote de 500 gr em embalagem plástica resistente e transparente, deve constar na embalagem identificação do produto e prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses da data de entrega.   |
| <b>56</b> | <b>2000</b> | <b>UN</b> | Macarrão gravata        | Macarrão tipo gravata com ovos pacote com 500 gramas. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais (urucum e cúrcuma). Características: O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca com ovos de formato curto, tipo gravata para o preparo de macarronada.  |

|           |             |           |                     |   |
|-----------|-------------|-----------|---------------------|---|
|           |             |           |                     | <p>Não poderá ser acrescido de amido.</p> <p>Características Organolépticas: aparência: característica, isento de sujidades, parasitos e larvas. Não poderá estar esfarelado. Cor: característica</p>   |
| <b>57</b> | <b>2500</b> | <b>UN</b> | Macarrão penne      | <p>Macarrão tipo penne: Massa alimentícia de sêmola de trigo, tipo penne, seca, vitaminada, isenta de sujidades, espessura média, sem ovos. As massas ao serem postas na água não deverão turvar antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Acondicionada em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com prazo de validade no rótulo. Pacote 500g.</p>   |
| <b>58</b> | <b>400</b>  | <b>UN</b> | Macarrão sem glúten | <p>Macarrão sem glúten: Massa alimentícia de farinha de arroz, tipo penne, seca, vitaminada, isenta de sujidades, espessura média, sem ovos, contendo zero glúten. As massas ao serem postas na água não deverão turvar antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Acondicionada em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com prazo de validade no rótulo. Pacote 500g.</p>  |
| <b>59</b> | <b>4000</b> | <b>KG</b> | Mamão formosa       | <p>Mamão formosa, novo, de 1º qualidade, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas, acondicionadas em embalagem resistente. A entrega deve obedecer ao cronograma enviado pela secretaria de educação sendo entregues nas unidades escolares do centro conforme cronograma e na secretaria de educação para as demais unidades. Deve estar de acordo com as normas de rastreabilidade vigente na legislação.</p>   |
| <b>60</b> | <b>4000</b> | <b>KG</b> | Manga               | <p>Manga, fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes. A entrega deve obedecer ao cronograma enviado pela secretaria de educação sendo entregue pelo fornecedor nas unidades escolares do centro conforme cronograma e na secretaria de educação para as demais unidades. Deve estar de acordo com as normas de rastreabilidade vigente na legislação. Embalagem em sacos plásticos resistentes ou caixas plásticas limpas, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem</p> |

|           |             |           |                       |  |
|-----------|-------------|-----------|-----------------------|--|
|           |             |           |                       | etiqueta de pesagem. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade.   |
| <b>61</b> | <b>1000</b> | <b>UN</b> | Manteiga              | Manteiga: pura sem sal, resfriada, não congelada. Na embalagem original de 400g, devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. Validade não inferior a 6 meses na entrega do produto. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente.  |
| <b>62</b> | <b>5000</b> | <b>KG</b> | Melancia              | Melancia, adequada para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. De tamanho regular, de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel, pesando entre 10 a 12 Kg cada. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. |
| <b>63</b> | <b>4000</b> | <b>KG</b> | Melão                 | Melão, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação, com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade.  |
| <b>64</b> | <b>600</b>  | <b>UN</b> | Milho verde congelado | Milho verde congelado 300 gramas ingredientes: milho. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 300 g, em embalagens de polietileno transparente atóxica, hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Prazo de fabricação: máximo de 30 dias.  |
| <b>65</b> | <b>150</b>  | <b>UN</b> | Noz Moscada           | Noz Moscada inteira, embalagem contendo 2 (duas) unidades, de boa qualidade, com informações nutricionais na embalagem. O prazo de validade deve ser de no mínimo 6 (seis) meses da data de entrega.   |
| <b>66</b> | <b>1500</b> | <b>UN</b> | Óleo de soja          | Óleo de soja refinado. Embalagem de 900ml, limpas, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.     |
| <b>67</b> | <b>200</b>  | <b>UN</b> | Orégano               | Orégano produto obtido de folhas sadias, limpas e desidratadas, de boa qualidade, sem matérias estranhas, mofos ou furos na embalagem. Conter informações nutricionais, data de fabricação, data de validade e demais informações obrigatórias pela legislação vigente. Embalagem plástica transparente, atóxica e resistente, contendo 50 gramas.   |
| <b>68</b> | <b>2000</b> | <b>DZ</b> | Ovos de galinha       | Ovos de Galinha, casca lisa, embalagem em dúzias, em caixa   |

|           |             |           |                          |   |
|-----------|-------------|-----------|--------------------------|---|
|           |             |           |                          | de papelão, com registro no Ministério da Agricultura, SIF, CISPOA. Os ovos deverão estar limpos e não trincados. Prazo de validade de no mínimo 20 dias.   |
| <b>69</b> | <b>500</b>  | <b>KG</b> | Pão francês              | Pão francês, unidade de aproximadamente 50g, fresco, macio, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Validade mínima de 5 (cinco) dias, a contar da data da entrega.  |
| <b>70</b> | <b>500</b>  | <b>KG</b> | Pão para cachorro quente | Pão para Cachorro Quente, com 70g cada, ingredientes: farinha de trigo especial, sal, açúcar, gordura animal, fermento biológico, reforçador e conservante propionato de cálcio, contendo glúten, não deve conter ovos nem leite de vaca e derivados, com valor nutricional para porção de 70g de aproximadamente: 38g de carboidrato, 5,1g de proteína e 1,8g de lipídio, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, resistente, transparente e com especificações do produto, informações sobre o fabricante, data de fabricação e prazo de validade, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). |
| <b>71</b> | <b>400</b>  | <b>KG</b> | Páprica doce             | Páprica doce, em pó, de primeira qualidade, obtida de matéria-prima selecionada, apresentando aroma, cor, sabor e textura característicos do produto. Isenta de sujidades, impurezas e contaminações. Acondicionada em embalagem industrial íntegra, contendo 500 g, com rótulo original de fábrica, contendo identificação e procedência do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e quantidade. Com registro no órgão competente, conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.   |
| <b>72</b> | <b>400</b>  | <b>KG</b> | Pêra                     | Pêra, selecionada, de primeira qualidade, tamanho médio, em processo de amadurecimento, sem danos mecânicos e físicos. Deve respeitar a lei de rastreabilidade vigentes.  |
| <b>73</b> | <b>400</b>  | <b>KG</b> | Pêssego                  | Pêssego, de 1ª qualidade, in natura: Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Deve apresentar grau médio de amadurecimento e respeitar a lei de Rastreabilidade.  |
| <b>74</b> | <b>1000</b> | <b>KG</b> | Pokan                    | Pokan ou bergamota, fresca e firme. Os produtos devem ser entregues em caixas limpas e livres de sujidades. Devem apresentar características bem definidas, bem formadas, livre de danos e pragas, estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade   |
| <b>75</b> | <b>200</b>  | <b>KG</b> | Polpa de fruta           | Polpa de fruta congelada, de primeira qualidade, embalagem  |

|           |             |           |                             |   |
|-----------|-------------|-----------|-----------------------------|---|
|           |             |           | congelada                   | individual, com 1kg, embalados em saco plástico transparente e resistente, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.   |
| <b>76</b> | <b>700</b>  | <b>UN</b> | Polvilho azedo              | Polvilho Azedo, deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso, não contendo glúten, acondicionado em plástica de polipropileno ou polietileno leitoso de 500 gramas, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade de 3 meses e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).  |
| <b>77</b> | <b>800</b>  | <b>UN</b> | Queijo mussarela            | Queijo: mussarela, fatiado, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Com registro no ministério da agricultura. Embalagem de 400 gr. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente.   |
| <b>78</b> | <b>200</b>  | <b>UN</b> | Queijo mussarela 0% lactose | Queijo Mussarela Zero Lactose, queijo mussarela, contendo a enzima lactase. Registro no Ministério da Agricultura e Serviço de Inspeção. Plastificado. Resfriado, em embalagens de 200g, temperatura máxima de 7 °C ou conforme especificação do fabricante. Validade mínima: 01 mês. Validade deverá estar bem visível.  |
| <b>79</b> | <b>400</b>  | <b>UN</b> | Sagu                        | Sagu. Classe pérola, tipo I, é o produto amiláceo derivado da raiz de mandioca sob forma de grânulos esféricos. Características gerais: deverão apresentar-se limpos, secos e isentos de odores estranhos, impróprios ao produto. Características sensoriais (organolépticas): cor branca; aspecto, odor e sabor próprios. Embalagem: pacotes de polietileno contendo 500 g do produto. A embalagem deve estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias a partir da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Validade de no mínimo 12 meses. |
| <b>80</b> | <b>1500</b> | <b>UN</b> | Sal                         | Sal refinado iodado, embalagem com 1 Kg, deve constar na embalagem: composição, registro, peso líquido e prazo de validade de no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.  |
| <b>81</b> | <b>400</b>  | <b>UN</b> | Tapioca                     | Tapioca características: massa pronta para tapioca, fécula de mandioca Hidratada. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: Mínimo de 10 meses.  |
| <b>82</b> | <b>1000</b> | <b>KG</b> | Tomate                      | Tomate de primeira qualidade, grau médio de   |

|    |     |    |           |  |
|----|-----|----|-----------|--|
|    |     |    |           | amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. A entrega deve obedecer ao cronograma enviado pela secretaria de educação sendo entregue pelo fornecedor nas unidades escolares do centro conforme cronograma e na secretaria de educação para as demais unidades. Deve estar de acordo com as normas de rastreabilidade vigente na legislação. Embalagem em sacos plásticos resistentes ou caixas plásticas limpas, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. |
| 83 | 800 | KG | Uva       | Uva, de 1ª qualidade, in natura: Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução vigente. Deve respeitar a Lei de Rastreabilidade.  |
| 84 | 400 | UN | Uva passa | Uva Passa, fruto desidratado tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos. Sem semente, embalagem original com no mínimo 200g. Deve apresentar data de validade de no mínimo 60 dias a partir da data de entrega.  |
| 85 | 500 | UN | Vinagre   | Vinagre - Branco isento de corantes artificiais ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionados em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Validade mínima de 6 (seis) meses da data de entrega.   |

## 2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação pretendida não está prevista no Plano de Contratações Anual do Município, pois o mesmo não possui um.

## 3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os bens/serviços têm natureza de bens/serviços comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Documentação geral: Apresentar certidões negativas ou positivas com efeito de negativa relativas a débitos fiscais, trabalhistas e previdenciários, garantindo regularidade com o órgão de fiscalização e legislação vigente.

**Certificações sanitárias:** Possuir licença de funcionamento ou licença sanitária atualizada emitida por órgão competente, comprovando a aptidão para produção e fornecimento de alimentos destinados ao consumo humano, especialmente na área de alimentação escolar.

**Qualidade dos produtos:** Os gêneros alimentícios deverão atender às especificações técnicas, com certificados de inspeção e laudos laboratoriais que atestem a conformidade microbiológica, físicas e químicas, compatíveis com os padrões do Ministério da Saúde e do PNAE.

**Infraestrutura adequada e rastreabilidade:** Disponibilidade de instalações, equipamentos e processo produtivo que atendam às exigências de segurança, higiene e rastreabilidade, além de garantir o controle de origem e validade dos alimentos fornecidos.

**Compromisso com prazos e quantidades:** Capacidade de atender às entregas nos prazos estipulados e às quantidades necessárias, conforme cronograma e planejamento estabelecidos pelo órgão contratante.

**Responsabilidade técnica:** Indicação de responsável técnico legalmente habilitado na área de alimentos de origem animal, com experiência comprovada, responsável pela garantia da qualidade dos produtos fornecidos.

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para fornecimento/prestação dos serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos a título habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021:

#### **4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES**

Os quantitativos estimados para a contratação pretendida têm como parâmetro as últimas contratações com o mesmo objeto, realizadas por esta Administração (processos administrativos n.ºs [...]).

Neste sentido, seque memória de cálculo:

| <b>PROCESSO Nº</b> | <b>OBJETO</b>   | <b>CONSUMO</b><br>(R\$) | <b>PERÍODO</b><br>de __/__/__ a __/__/__ |
|--------------------|-----------------|-------------------------|--|
| 75/2024            | Merenda escolar | 945.405,70              | 05/06/2024 a 05/06/2025                  |
| 64/2025            | Merenda escolar | 1.563.546,00            | 21/07/2025 a 21/07/2026                  |

#### **5. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO**

Tais referências foram obtidas por meio de pesquisa no PNCP, efetuadas com base no Decreto Municipal n.º 026/2023, que “Estabelece o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens, contratação de serviços em geral e para contratação de obras e serviços de engenharia no âmbito do Município de Petrolândia/SC, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021”.

#### **6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ 1.570.960,00 (Um milhão, quinhentos e setenta mil, novecentos e sessenta reais..)

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal n.º 026/2023, que “Estabelece o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens, contratação de serviços em geral e para contratação de obras e serviços de engenharia no âmbito do Município de Petrolândia/SC, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021”.

## **7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

A solução proposta é a contratação de empresa especializada em fornecimento de gêneros alimentícios, essencial para garantir o abastecimento de refeições de acordo com os padrões de qualidade, higiene e nutricionais estabelecidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), atendendo às necessidades da rede municipal de ensino durante um ano.

## **8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que deverão ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Em vista disto, o princípio do parcelamento não deverá ser aplicado à presente contratação, tendo em vista que eventual divisão do objeto geraria perda de economia de escala e causaria inviabilidade técnica, pois geraria maior trabalho de fiscalização contratual frente à falta de padronização e uniformização.

## 9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

**Garantia da qualidade e segurança dos gêneros alimentícios:** Assegurar que todos os produtos fornecidos estejam em conformidade com os padrões de qualidade, segurança e higiene estabelecidos pelas legislações sanitárias e nutricionais vigentes, promovendo a saúde e o bem-estar dos estudantes atendidos.

**Redução de riscos à saúde:** Prevenir eventuais riscos à saúde dos consumidores decorrentes do consumo de alimentos inadequados, contaminados ou irregulares, por meio do cumprimento rigoroso das normas técnicas e de inspeção sanitária.

**Fornecimento:** Garantir o fornecimento regular dos gêneros alimentícios, atendendo às demandas da rede municipal de ensino ao longo de todo o ano letivo, de modo a assegurar a continuidade das atividades pedagógicas e alimentares.

**Promoção de alimentação saudável:** Contribuir para o estabelecimento de hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes, oferecendo alimentos nutritivos e adequados às recomendações do PNAE.

**Transparência e eficiência nos processos:** Melhorar a gestão dos processos de aquisição, rastreabilidade, controle de qualidade e entrega dos alimentos, promovendo maior transparência, responsabilidade social e sustentabilidade na administração pública.

**Facilitação de auditorias e fiscalizações:** Manter registros detalhados, laudos e documentação técnica que facilitem auditorias, fiscalizações e acompanhamento técnico, garantindo credibilidade e conformidade com as obrigações legais e regulatórias.

## **10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO**

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração .

A Secretaria de Educação e Cultura indicará servidores para atuarem como gestor e fiscal do contrato.

Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

- a)** elaboração de minuta do edital;
- b)** realização de certificação de disponibilidade orçamentária;
- c)** designação em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme o caso);
- d)** elaboração de minuta do contrato;
- e)** encaminhamento do processo para análise jurídica;
- f)** análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
- g)** publicação e divulgação do edital e anexos;
- h)** resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
- i)** realização do certame, com suas respectivas etapas;
- j)** realização de empenho;
- l)** assinatura e publicação do contrato.

## **11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a operacionalização dos serviços podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

## **12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS**

Por tratar-se de fornecimento de alimentos, não se verificou impacto direto ao meio ambiente. Contudo, orientações complementares acerca da sustentabilidade da prestação almejada poderão ser repassadas pela fiscalização competente.

## **13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

Petrolândia, 03 de Julho de 2026

Mariza Peixe Machado  
Secretaria Municipal de Educação