



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ÁREA REQUISITANTE: Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto do Município de São João do Polêsine.

1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Considerando a aquisição de gêneros alimentícios e serviços de recarga de gás P13, para atendimento aos alunos do Município São João do Polêsine, em consonância ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nos termos da Lei nº 11.947/2009 e da resolução FNDE/CD nº 06/2020, para o segundo semestre de 2025 e primeiro semestre de 2026, com intuito de garantir a oferta adequada de macro e micronutrientes, em conformidade ao período de atendimento e faixa etária dos alunos atendidos pela rede pública municipal.

Ainda, a alimentação ofertada no âmbito escolar deve ser variada e equilibrada, no intuito de consumir diferentes tipos de alimentos (nutrientes) e qualidade suficientes com a finalidade de garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, bem como atender as necessidades de promoção de uma vida saudável.

Portanto, a nutrição adequada, equilibrada e diversificada é essencial para o bom rendimento escolar dos alunos atendidos nesta rede de ensino, visando atender a Lei Nº 11.947/2009, que cita:

"Art.2º São diretrizes da Alimentação escolar:

I - O emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica”.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

A aquisição de gêneros alimentícios para atendimento da rede básica de ensino do Município está prevista na Lei Orçamentária Anual, com valor disponível de R\$ 215.000,00 e no rol de contratações anuais.





O Decreto Municipal nº 2.635, de 19 de fevereiro de 2024, que estabelece regras e diretrizes para a aplicação da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que dispõe sobre licitações e contratos administrativos. Dessa forma, a previsão do objeto sob análise consta no Plano de Contratação Anual.

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO

A possibilidade levantada e analisada pela municipalidade para o objeto de contratação foi a de realizar uma ampla pesquisa de mercado com empresas capazes de atender os serviços exigidos.

3.1 Licitar diretamente com os fornecedores

Assim, considerando a Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020, a opção de licitar através de pregão eletrônico, diretamente com fornecedores aptos, por ora, ao que tudo indica é a melhor e única solução disponível ao município.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução a ser entregue não encerra nenhuma complexidade, ao contrário, trata-se da contratação de empresas aptas a realizar a entrega de gêneros alimentícios, de forma periódica e regular durante o período letivo, o que pode ser suprido por uma gama enorme de empresas.

A empresa contratada deverá cumprir o que se é pedido na descrição da necessidade, estimativa de quantidade e resultado pretendido, que supre perfeitamente as necessidades da Administração.

A entrega dos gêneros de forma parcelada é solução mais adequada, isto porque, se torna inviável uma entrega única dos bens devido a dificuldade de armazenamento pelo Município, bem como da garantia da qualidade e validade dos alimentos, muitos deles perecíveis.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO





Requisitos gerais

Da solução ora tratada, ou seja, a contratação de empresas para o fornecimento de gêneros alimentícios para oferta aos alunos em período de atendimento escolar do município São João do Polêsine, num primeiro momento, possui o requisito básico de que a(s) empresa(s) a ser(em) contratada(s) tenha(m) a documentação básica de habilitação, conforme exigido pelo setor de Licitação, Compras e Contratos da Prefeitura Municipal de São João do Polêsine.

O fornecedor de recarga de gás deve estar devidamente autorizado pela ANP (Agência Nacional do Petróleo, Gás Natural e Biocombustíveis) para a comercialização e/ou distribuição de gás.

6. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES E DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa de quantidade anual da aquisição de cada gênero alimentício foi estabelecida em conformidade ao cardápio previamente elaborado pela nutricionista da Secretaria de Educação do Município São João do Polêsine, levando-se em consideração os dias letivos, o número de alunos e o valor per capita a ser servido a cada aluno com margem de erro de 20% para o caso de inscrição de novos alunos e da possibilidade de repetição das refeições.

Enfatiza-se que o município necessita dos gêneros alimentícios descritos, em qualidade semelhantes ou superiores.

6.1. Os produtos a serem adquiridos deverão estar em perfeito estado e apresentar boa qualidade, livres de sujidades, imperfeições e outros vícios que impeçam ou reduzam suas usabilidades e deverá atender rigorosamente às prescrições estabelecidas neste item.

6.2. Os valores prévios da contratação foram obtidos pela média dos valores colhidos junto a no mínimo 03 (três) fornecedores, nos moldes da Instrução Normativa SEGES 065/2021, Decreto Municipal nº 2.635/2024 e inciso III do Art. 23 da Lei nº 14.133/2021, e seguirá conforme a tabela:





Quantitativo e valores máximos aceitáveis

ITEM	DESCRIÇÃO	Quant.	Un.	Valor unitário	Valor Total
1.	Abacaxi ; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	300	Un.	8,02	2406,00
2.	Açafrão em pó ; de boa qualidade, cor amarelo intenso, odor característico, isento de contaminação. Embalagem: embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Número do lote; 3) Data de validade no mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. 4) Procedência; 5) Informação nutricional.	50	Pc.	7,19	359,50
3.	Açúcar cristal ; de boa qualidade, cor clara, sem umidade e sem sujidades. Embalagem: embalagem plástica atóxica de 2 Kg. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	800	Pc.	7,74	6192,00
4.	Açúcar mascavo ; sem umidade e sem sujidades ou qualquer outra contaminação. Embalagem: embalagem plástica atóxica de 1 Kg. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 13,22 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 1 ano a partir da data de entrega. 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	100	Kg	62,21	6221,00
5.	Agnoline congelado ; recheado com frango. Massa à base de farinha de trigo e ovos, de coloração clara, textura firme e sabor característico. Produto pronto para preparo, congelado individualmente, isento de corantes artificiais, conservantes não permitidos, matérias estranhas, mofo ou sinais de deterioração. Deve ser armazenado a -12°C ou inferior. Embalagem: plástica, atóxica, resistente e adequada para	100	Kg	13,22	1322,00





	alimentos congelados. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara: 1) Identificação da marca; 2) Nome e tipo do produto; 3) Ingredientes; 4) Número do lote; 5) Data de fabricação e validade mínima de 90 dias a partir da entrega; 6) Peso líquido; 7) Instruções de preparo e conservação; 8) Procedência (fabricante ou distribuidor); 9) Informação nutricional; 10) Registro no órgão fiscalizador competente.				
6.	Alface; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade.	350	Un.	4,82	1687,00
7.	Alho; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, em perfeitas condições de conservação, íntegro, isento de sujidades, ser de boa qualidade.	40	Kg	38,45	1538,00
8.	Ameixa seca sem caroço, contendo apenas ameixa, seca, limpa, de boa qualidade, com coloração roxo escuro a preta, uniforme, odor e sabor característicos, textura macia, sem mofo, fermentação ou umidade excessiva. Embalagem: plástica, íntegra, limpa e resistente, contendo 500g ou 1kg, devidamente selada, que proteja o produto de contaminações e permita visualização do conteúdo. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara e legível, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação do produto; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional conforme legislação vigente.	50	Kg	64,70	3235,00
9.	Amendoim cru, sem casca. Produto de primeira qualidade, inteiro, certificado pela ABICAB. Embalagem: em embalagem primária, saco polietileno atóxico, resistente, de 400g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 1 ano a partir da data de entrega. 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	100	Pc.	7,03	703,00
10.	Amido de milho; Não deve apresentar resíduo impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: em polietileno, de 1 Kg.	100	Kg	12,98	1298,00





	Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Rotulagem: Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.				
11.	Arroz polido; tipo 1; classe longo fino, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem: embalagem plástica atóxica, transparente de 5 Kg. Rotulagem: deverá estar impresso de forma clara as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade de no mínimo 6 meses; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	250	Pc.	20,62	5155,00
12.	Arroz parboilizado; tipo 1, de boa qualidade, cor característica, sem umidade e sem sujidades. Embalagem: embalagem plástica atóxica, transparente de 2 Kg. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	200	Pc.	8,26	1652,00
13.	Atum em conserva: sólido, em pedaços, enlatado, conservado em óleo comestível, primeira qualidade. Embalagem: de 170 gramas, com tampa abre fácil, sabor natural. A lata deve apresentar revestimento interno apropriado, vedada, sem amassados, isenta de ferrugem e substâncias nocivas. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional; 7) Certificação de inspeção federal ou estadual.	100	Unid.	10,98	1098,00
14.	Bebida de soja; de primeira qualidade, sem adição de açúcar. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem cartonada de 1 L, apresentando perfeita condição de conservação e integridade. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:	400	L	14,85	5940,00





	1) Identificação completa do produto 2) Procedência; 3) Quantidade do produto; 4) Número do lote; 5) Data de validade de até 6 meses da data de entrega; 6) Informação nutricional.				
15.	Banana prata; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve ser de boa qualidade, apresentar grau médio de amadurecimento e possuir tamanho médio.	1.800	Kg	5,79	10422,00
16.	Batata doce; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve ser de boa qualidade, apresentar grau médio de amadurecimento e possuir tamanho médio.	150	Kg	4,17	625,50
17.	Batata-inglesa; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação, isenta de sujidades. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade e estar livre de brotos.	700	Kg	5,51	3857,00
18.	Bergamota; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em perfeitas condições de conservação, íntegra, ser de boa qualidade com grau médio de amadurecimento e tamanho médio.	150	Kg	5,16	774,00
19.	Beterraba; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade e embalagem plástica.	250	Kg	5,02	1255,00
20.	Biscoito salgado – tipo cream cracker; sem lactose e sem proteína do leite (sem traços de leite). O produto deve apresentar-se íntegro, sem quebradiços, com sabor e odor agradáveis e sem contaminação. Embalagem: plástica, íntegra, contendo no mínimo 360 g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	200	Pc.	9,53	1906,00





21.	Biscoito salgado integral; sem lactose e sem proteína do leite (sem traços de leite). O produto deve apresentar-se íntegro, sem quebradiços, com sabor e odor agradáveis e sem contaminação. Embalagem: plástica, íntegra, contendo no mínimo 345 g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	200	Pc.	8,97	1794,00
22.	Biscoito salgado – tipo snack; assado, sem leite e sem glúten. O produto deve apresentar-se íntegro, sem quebradiços, com sabor e odor agradáveis e sem contaminação. Embalagem: plástica, íntegra, contendo no mínimo 30 g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	600	Pc.	3,18	1908,00
23.	Biscoito doce sem leite, sem glúten; O produto deve apresentar-se íntegro, sem quebradiços, com sabor e odor agradáveis, sem contaminação. Embalagem: plástica, íntegra, contendo no mínimo 100g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	500	Pc.	15,48	7740,00
24.	Biscoito tipo maria; sem lactose e sem proteína do leite (sem traços de leite). O produto deve apresentar-se íntegro, sem quebradiços, com sabor e odor agradáveis, sem contaminação. Embalagem: plástica, íntegra, contendo 400 g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	150	Pc.	5,65	847,50





25.	Biscoito tipo maria integral; O produto deve apresentar-se íntegro, sem quebradiços, com sabor e odor agradáveis, sem contaminação. Embalagem: plástica, íntegra, contendo 400 g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	200	Pc.	8,05	1610,00
26.	Brócolis; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir tamanho médio e ser de boa qualidade.	150	Un.	6,61	991,50
27.	Cacau alcalino em pó; de boa qualidade; com único ingrediente de cacau em pó puro, sem glúten, sem lactose, sem contaminação, Embalagem: embalagem primária de plástico transparente, resistente, íntegra, contendo 200 gramas. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	250	Pc.	24,29	6072,50
28.	Canela em pó; produto minimamente processado. Embalagem primária: plástico transparente, contendo no mínimo 40 g do produto. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 1 ano a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	100	Pc.	4,78	478,00
29.	Caqui chocolate; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	150	Kg	9,09	1363,50
30.	Carne bovina moída, de segunda, congelada, com no máximo 15% de gordura, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com	500	Kg	35,11	17555,00





	aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de agricultura. Embalagem: transparente, atóxica, íntegra de 1 Kg, não violada. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: SIF ou CISPOA, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade (Mínimo 30 dias a partir a data de entrega do produto), número de registro no órgão oficial, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e peso.				
31.	Carne bovina; para bife de primeira qualidade, tipo coxão mole, limpa, SEM CAPA ou resíduos/nervos e pelancas (não ultrapassando 10%), resfriada, embalada a vácuo, manipulada em boas condições higiênicas, provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de agricultura. Embalagem: transparente, atóxica, íntegra de 1 Kg, não violada. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: SIF ou CISPOA, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade (Mínimo 30 dias a partir a data de entrega do produto), número de registro no órgão oficial, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e peso.	300	Kg	45,55	13665,00
32.	Carne suína - lombo, sem osso, congelada, de primeira qualidade, limpa, sem capa ou resíduos/nervos e pelancas (não ultrapassando 10%), manipulada em boas condições higiênicas, provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de agricultura. Embalagem de 1Kg, em embalagem plástica transparente, atóxica, íntegra, não violada, rotulada, isenta de aditivos químicos ou substâncias estranhas ao produto. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: SIF ou CISPOA, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade (mínimo 3 meses a contar da data de entrega), número de registro no órgão oficial, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e peso.	300	Kg	23,70	7110,00
33.	Cebola; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas	400	Kg	4,97	1988,00





	e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação, sem sujidades. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade e estar livre de brotos.				
34.	Cenoura; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação, sem sujidades. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade e estar livre de brotos.	300	Kg	5,62	1686,00
35.	Chá em sachê; contendo unicamente a parte vegetal seca da respectiva planta (camomila, erva-doce ou hortelã), livre de aditivos, conservantes e açúcares. Produto seco, limpo, de boa qualidade, com odor e sabor característicos, isento de parasitas, sujidades, mofo ou umidade excessiva. Embalagem primária (sachê) individual e secundária (caixa) em material apropriado, íntegro, limpo e resistente, que proteja o produto da luz, umidade e contaminação. Sachês com lacre ou costura adequada, próprios para infusão. Caixa contendo 10 sachês de 1 a 1,5g. Rotulagem: A caixa deve conter, de forma clara e legível: 1) Nome do produto; 2) Nome e endereço do fabricante ou distribuidor; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Peso líquido; 6) Lista de ingredientes (apenas a planta utilizada); 7) Informação nutricional (conforme legislação vigente); 8) Registro no órgão competente.	300	Cx.	5,97	1791,00
36.	Coco ralado desidratado; 100% natural, sem adição de açúcar, obtido da polpa do coco maduro (<i>Cocos nucifera</i> L.), com granulometria fina ou média, coloração branco-creme uniforme, sabor e aroma característicos, pronto para uso. Produto seco, com umidade máxima de 3%, isento de resíduos de casca, fermentação, bolores, ranço ou qualquer sinal de deterioração. Livre de corantes, conservantes ou aditivos químicos, conforme legislação vigente. Embalagem: plástica, selada, resistente, atóxica e íntegra, com peso líquido de 100g. Rotulagem: deve conter, de forma clara e legível: 1. Nome do produto; 2. Lista de ingredientes; 3. Peso líquido; 4. Número do lote; 5. Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 6. Informação nutricional 7. Nome e endereço do fabricante ou distribuidor; 8. Registro no órgão fiscalizador competente.	200	Pc.	6,21	1242,00
37.	Corte de frango (coxa e sobrecoxa, sem dorso); congelado, de primeira qualidade, limpo, sem temperos, com cor, sabor e aparência característicos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam	400	Kg	11,18	4472,00





	impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: deve ser acondicionado em embalagem primária um a um, constituída de plástico atóxico transparente, íntegro, isento de sujidades e ou ação de micro-organismos. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: especificação de peso, procedência, lote, validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.				
38.	Corte de frango (filé de peito sassami); congelado, contendo no máximo 6% de água, de primeira qualidade, limpo, com cor, sabor e aparência característicos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: deve ser acondicionado em embalagem primária um a um, constituída de plástico atóxico transparente, íntegro, isento de sujidades e ou ação de micro-organismos. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: especificação de peso, procedência, lote, validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.	400	Kg	24,47	9788,00
39.	Couve-flor; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade.	100	Un.	6,54	654,00
40.	Couve folha; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade.	250	Maço	5,07	1267,50
41.	Ervilha congelada, verde, comum, selecionada, em grãos, higienizada, firme e intacta. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: contendo 300g, de polietileno, limpa. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	200	Pc.	11,21	2242,00
42.	Extrato de tomate, de primeira qualidade, obtido da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes. Constando apenas tomate como ingrediente	400	Un.	2,76	1104,00





	único. Com aspecto de massa homogeneizada, isento de sujidades e fermentações, cor, cheiro e sabor característico. Embalagem: em sachê de 300g, em perfeitas condições, não deteriorada. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.				
43.	Farelo de aveia; de boa qualidade, livre de sujidade, e qualquer contaminação. Ingredientes: 100% aveia. Embalagem: embalagem primária plástica, íntegra, contendo de 150 a 170 gramas. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	300	Pc.	5,99	1797,00
44.	Farinha de arroz; de primeira qualidade, sem glúten, sem contaminação. Embalagem: plástica de 1 Kg, íntegra. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	100	Kg	11,92	1192,00
45.	Farinha de milho; sem glúten, obtida do milho moído. Deve ser do tipo média, livre de qualquer contaminação. Embalagem: plástica, atóxica, transparente, íntegra, de 1 Kg. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	200	Kg	3,87	774,00
46.	Farinha de trigo; tipo 1, obtido do trigo moído, limpo, enriquecido com ferro e ácido fólico, sem qualquer contaminação. Embalagem: íntegra, de 1 Kg. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes	500	Kg	4,02	2010,00





	informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.				
47.	Feijão preto; tipo 1, grãos novos, inteiros e são, sem defeitos, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos, sem danos mecânicos. Embalagem: embalagem plástica atóxica, transparente de 1 Kg. Rotulagem: deverá estar impresso de forma clara as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade de no mínimo 6 meses; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	500	Kg	5,62	2810,00
48.	Fermento químico; fermento químico em pó, isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: integra de 250g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	150	Un.	11,19	1678,50
49.	Fermento biológico; biológico seco instantâneo, de primeira qualidade, sem contaminação. Embalagem: atóxica, limpa, íntegra de 125 g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	100	Unid.	8,21	821,00
50.	Folha de louro seca; inteira, de coloração verde-acinzentada a verde-oliva, com odor e sabor característicos, intensa e agradável. Produto 100% natural, sem adição de conservantes, corantes ou outros aditivos, isento de sujidades, umidade excessiva, mofo, fermentação ou deterioração. Deve apresentar folhas inteiras, limpas, sem talos ou partes danificadas. Embalagem: plástica, atóxica, selada, resistente, íntegra e apropriada para armazenamento de condimentos secos, contendo 100g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara e legível: 1) Identificação da marca;	100	Pc.	92,13	9213,00





	2) Nome do produto; 3) Lista de ingredientes; 4) Número do lote; 5) Data de fabricação e validade mínima de 12 meses a partir da entrega; 6) Peso líquido; 7) Procedência; 8) Informação nutricional; 9) Registro no órgão fiscalizador competente.				
51.	Goiaba; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	200	Kg	11,47	2294,00
52.	Iogurte; com polpa de frutas de diversos sabores, como: morango, frutas vermelhas, coco, ameixa e salada de frutas, obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado), por fermentos lácteos próprios que determinem as características do produto final, adicionado polpa/suco de duas ou mais frutas, com corante natural e aroma idêntico ao natural, podendo conter outros produtos de origem láctea e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação e que não interfiram no processo de fermentação do leite. O produto deverá ser integral e não deverá conter edulcorantes artificiais. O produto deverá estar ausente de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos às matérias primas e às etapas de processamento. Validade mínima de 30 dias, a partir da data de entrega. Embalagem primária de polietileno ou polipropileno, atóxica, inodora, opaca, tampa plástica lacrada, que mantenha perfeita vedação antes e após a sua abertura, com capacidade de 1L. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: nome do produto e marca; identificação do estabelecimento fabricante; data de fabricação e data de validade; informação nutricional; ingredientes e carimbo da inspeção sanitária. Transportado em carro refrigerado ou isotérmico em temperatura adequada.	600	L	14,91	8946,00
53.	Laranja; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	350	Kg	6,28	2198,00
54.	Leite UHT integral; leite de vaca, sem adulterações, integral, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem cartonada de 1 L, apresentando perfeita condição de conservação e integridade. Rotulagem: deverá estar impresso de forma clara as seguintes informações: 1) Identificação completa do produto	3000	L	5,46	16380,00





	2) Procedência; 3) Quantidade do produto; 4) Número do lote; 5) Data de validade de no mínimo 3 meses da data de entrega; 6) Número do registro no órgão de inspeção sanitária e carimbo do órgão sanitário; 7) Informação nutricional.				
55.	Leite UHT integral; leite de vaca para dietas com restrição de lactose (sem lactose), sem adulterações, integral, líquido, cor branca, odor e sabor característicos. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem cartonada de 1 L, apresentando perfeita condição de conservação e integridade. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação completa do produto; 2) Procedência; 3) Quantidade do produto; 4) Número do lote; 5) Data de validade de até 3 meses da data de entrega; 6) Número do registro no órgão de inspeção sanitária e carimbo do órgão sanitário; 7) Informação nutricional.	1000	L	6,42	6420,00
56.	Leite em pó integral; de primeira qualidade, sem contaminantes. Embalagem: plástica, atóxica, de 400 gramas, apresentando perfeita condição de conservação e integridade. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	400	Pc.	17,21	6884,00
57.	Lentilha; tipo 1, nova, de primeira qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, isento de sujidades. Embalagem: plástica, atóxica, íntegra, resistente, transparente, de 500g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	200	Pc.	7,91	1582,00
58.	Limão taiti; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve	400	Kg	7,28	2912,00





	possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.				
59.	Maçã nacional; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve apresentar grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	800	Kg	9,03	7224,00
60.	Mamão formosa; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	500	Kg	10,36	5180,00
61.	Mandioca descascada; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve apresentar grau médio de amadurecimento, tamanho médio, ser de boa qualidade e ser previamente descascada.	200	Kg	10,83	2166,00
62.	Manga; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	300	Kg	9,73	2919,00
63.	Manteiga sem sal; produto refrigerado, processado, à base de leite de vaca, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, em embalagens de 200 g, com teor mínimo de 80% de lipídeos. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 4 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional; 7) Registro do Ministério da Agricultura.	200	Unid.	14,11	2822,00
64.	Massa alimentícia com ovos do tipo espaguete; de primeira qualidade, livre de contaminação. Embalagem: plástica, atóxica, íntegra, limpa, contendo 500g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data	200	Pc.	3,23	646,00





	de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.				
65.	Massa alimentícia com ovos do tipo letrinha/alfabeto; de primeira qualidade, livre de contaminação. Embalagem: plástica, atóxica, íntegra, limpa, contendo 500g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	200	Pc.	8,24	1648,00
66.	Massa alimentícia com ovos do tipo parafuso; de primeira qualidade, livre de contaminação. Embalagem: plástica, atóxica, íntegra, limpa, contendo 500g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	200	Pc.	3,12	624,00
67.	Massa alimentícia sem glúten e sem ovos, do tipo parafuso; de boa qualidade, livre de contaminação. Embalagem: plástica, atóxica, íntegra, limpa, contendo 500g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional; 7) Especificação de "Sem glúten".	200	Pc.	14,88	2976,00
68.	Melancia; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	400	Kg	3,62	1448,00
69.	Melão amarelo; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	300	Kg	8,50	2550,00





70.	Milho para pipoca; produto minimamente processado, tipo 1. Embalagem: embalagem primária plástica transparente, contendo 500g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	100	Pc.	3,86	386,00
71.	Milho verde congelado; aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: contendo 300g, de polietileno, limpa. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	300	Pc.	10,10	3030,00
72.	Milho verde em espiga, inteiro, fresco, <i>in natura</i> , com grãos bem desenvolvidos, suculentos e aderidos à espiga, de coloração amarelo-clara a amarelo-ouro. Espigas de tamanho uniforme, pesando entre 250g e 400g, sem palha, limpas, isentas de fungos, insetos, mofo, fermentação, danos mecânicos ou sinais de apodrecimento. Produto livre de aditivos químicos, pronto para cocção. Com validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega, armazenado em local fresco, seco e ventilado, preferencialmente refrigerado para prolongar a conservação. Se embalado, a rotulagem deve conter: nome do produto, data de colheita ou embalagem, prazo de validade e procedência	500	Un.	3,19	1595,00
73.	Moranga cabotiá; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em perfeitas condições de conservação, íntegra, ser de boa qualidade e tamanho médio.	300	Kg	5,30	1590,00
74.	Morango; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	200	Kg	45,05	9010,00
75.	Óleo de soja; de primeira qualidade, livre de contaminação.	300	Un.	8,04	2412,00





	Embalagem: plástica de 900 mL, em bom estado de conservação. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.				
76.	Orégano; de primeira qualidade, sem contaminação. Embalagem: plástica, atóxica, íntegra, 100g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	60	Pc.	8,63	517,80
77.	Ovos de galinha; frescos, de boa qualidade, tamanho médio, íntegros, limpos, sem contaminação. Embalagem: em bandejas de papelão limpas, contendo 1 dúzia. Rotulagem: deverá estar impresso de forma clara as seguintes informações: 1) Declarar marca; 2) Nome e endereço do entreposto/aviário, constando obrigatoriamente registro de Inspeção Sanitária; 3) Identificação completa do produto; 4) Data de classificação e validade - produto com no máximo 5 dias de classificação e validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega; 5) Temperatura de conservação; 6) Peso líquido.	500	Dúzia	12,99	6495,00
78.	Pão de cachorro-quente; com 50g a unidade, sem leite e derivados, em embalagem plástica, livre de fungos, apresentando ótimo estado de conservação. Deve possuir rótulo indicando procedência, fabricação (recente) e prazo de validade.	400	Kg	22,82	9128,00
79.	Pão de sanduíche; embalagem de 700g, sem leite e derivados, em embalagem plástica individual, livre de fungos, apresentando ótimo estado de conservação. Deve possuir rótulo indicando procedência, fabricação (recente) e prazo de validade.	400	Kg	23,73	9492,00
80.	Pão fatiado sem glúten; de boa qualidade, sabor, cor e aroma característicos, livre de contaminantes, embalagem plástica individual de 300g a 350g, íntegra e limpa, apresentando etiqueta indicando procedência, fabricação (recente) e prazo de validade mínimo de 45 dias.	200	Pc.	17,95	3590,00
81.	Pêssego; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos	200	Kg	15,77	3154,00





	mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.				
82.	Pimentão; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade.	30	Kg	9,99	299,70
83.	Polvilho Azedo: Produto amiláceo de coloração branca, constituído apenas por fécula de mandioca fermentada. Deve ser livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais Grupo I (Fécula), Tipo 1, atendendo as especificações da IN 32, de 2005 (MAPA). Embalagem: saco plástico atóxico, resistente e transparente, contendo 500 g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	150	Pc.	6,40	960,00
84.	Polvilho doce; Produto amiláceo de coloração branca constituído apenas por fécula de mandioca. Deve ser livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Grupo I (Fécula), Tipo 1, atendendo as especificações da IN 32, de 2005 (MAPA). Embalagem: saco plástico atóxico, resistente e transparente, contendo 500 g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	150	Pc.	5,90	885,00
85.	Proteína Texturizada de Soja; de boa qualidade, livre de qualquer contaminante. Embalagem: plástica, íntegra, limpa, contendo 500g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	120	Pc.	6,00	720,00
86.	Queijo fatiado tipo mussarela; de primeira qualidade, coloração e textura características, livre de qualquer	200	Kg	46,53	9306,00





	contaminante, fungos, bactérias, umidade excessiva ou sabor alterado, fatiado e resfriado. Embalagem: plástica, atóxica, selada, resistente e adequada para alimentos refrigerados, preservando o frescor e impedindo contaminação cruzada. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional; 7) Registro no órgão fiscalizador competente.				
87.	Queijo fatiado tipo mussarela sem lactose; de primeira qualidade, com coloração, odor e textura características, fatiado uniformemente, resfriado, pronto para consumo. Produto livre de contaminantes, fungos, bactérias, umidade excessiva, sabor ou odor alterado. Elaborado com adição da enzima lactase, sendo adequado para indivíduos com intolerância à lactose. Embalagem Plástica, atóxica, selada, resistente e adequada para alimentos refrigerados, preservando o frescor do produto e impedindo contaminação cruzada. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara e legível: 1) Identificação da marca; 2) Classificação do produto (Queijo tipo mussarela sem lactose); 3) Número do lote; 4) Data de validade (mínimo de 30 dias a partir da data de entrega); 5) Procedência; 6) Informação nutricional; 7) Indicação de isenção de lactose (ex.: “Zero lactose” ou “Sem lactose”); 8) Registro no órgão fiscalizador competente.	100	Kg	64,14	6414,00
88.	Repolho; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve ser de boa qualidade e possuir tamanho médio.	300	Kg	5,49	1647,00
89.	Requeijão cremoso tradicional; de consistência uniforme, textura cremosa e fácil espalhabilidade, com sabor suave e coloração branca ou levemente amarelada, características do produto. Elaborado com os seguintes ingredientes básicos: leite, creme de leite, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, estabilizantes e conservantes permitidos por legislação vigente. Embalagem: Primária: Copo composto por polipropileno translúcido, com tampa de alumínio lacrada e tampa plástica externa de polipropileno, com capacidade de 200g, selada, íntegra e resistente, adequada à conservação do produto refrigerado. Secundária: Caixa de papelão reforçado, lacrada e resistente, garantindo proteção no transporte e armazenamento.	300	Un.	9,00	2700,00





	Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, legível e conforme legislação vigente, as seguintes informações: Identificação da marca; 1) Classificação do produto; 2) Número do lote; 3) Data de validade (mínimo de 30 dias a partir da data de entrega); 4) Procedência; 5) Informação nutricional completa; 6) Registro no órgão fiscalizador competente.				
90.	Requeijão cremoso tradicional Sem Lactose; de consistência uniforme, textura cremosa e fácil espalhabilidade, com sabor suave e coloração branca ou levemente amarelada, características do produto. Elaborado com os seguintes ingredientes básicos: leite com redução de lactose (adicionado de enzima lactase), creme de leite, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, estabilizantes e conservantes permitidos por legislação vigente. Indicado para o consumo por pessoas com intolerância a lactose. Embalagem: Primária: Copo composto por polipropileno translúcido, com tampa de alumínio lacrada e tampa plástica externa de polipropileno, com capacidade de 200g, selada, íntegra e resistente, adequada à conservação do produto refrigerado. Secundária: Caixa de papelão reforçado, lacrada e resistente, garantindo proteção no transporte e armazenamento. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, legível e conforme legislação vigente, as seguintes informações: Identificação da marca; 1) Classificação do produto; 2) Número do lote; 3) Data de validade (mínimo de 30 dias a partir da data de entrega); 4) Procedência; 5) Informação nutricional completa, incluindo menção à isenção de lactose; 6) Registro no órgão fiscalizador competente.	100	Un.	9,10	910,00
91.	Sal refinado; iodado, de boa qualidade, livre de contaminantes. Embalagem: de polietileno, atóxica, íntegra, resistente, vedado, contendo 1 Kg. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	80	Kg	2,65	212,00
92.	Sardinha em conserva; ao próprio suco com óleo comestível, primeira qualidade. Embalagem: de 125 gramas (peso líquido), com tampa abre fácil. A lata deve apresentar revestimento interno apropriado, vedada, sem amassados, isenta de ferrugem e substâncias nocivas.	120	Un.	6,25	750,00





	Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional; 7) Certificação de inspeção federal ou estadual.				
93.	Seleta de legumes congelada; 100% vegetal, sem adição de sal, açúcar ou temperos, congelados individualmente, livre de blocos de gelo, cor, sabor e odor característicos dos vegetais. Embalagem: plástica, atóxica, resistente e selada, que proteja o produto de contaminações e rupturas, permitindo conservação no congelador, contendo no mínimo 1 Kg. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	100	Pc.	21,16	2116,00
94.	Suco integral; 100% natural, sem adição de água, açúcares, corantes e conservantes. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em garrafa de vidro ou pet de 1,5 litros, apresentando perfeita condição de conservação e integridade. Rotulagem: deve estar impresso de forma clara as seguintes informações: 1) Identificação completa do produto 2) Procedência; 3) Quantidade do produto; 4) Número do lote; 5) Informação nutricional; 6) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	300	Un.	19,52	5856,00
95.	Tempero verde; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve ser de boa qualidade e possuir tamanho médio.	250	Maço	4,32	1080,00
96.	Tomate; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve ser de boa qualidade e possuir tamanho médio.	450	Kg	8,64	3888,00
97.	Uva passa sem semente; contendo apenas uva, seca, limpa, de boa qualidade, com coloração marrom escura a arroxeada, uniforme, odor e sabor característicos, sem mofo, fermentação ou umidade excessiva.	50	Kg	46,70	2335,00





	Embalagem: plástica, íntegra, limpa, contendo 500g ou 1 Kg Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.				
98.	Vinagre de maçã; de boa qualidade, íntegro, sem contaminantes. Embalagem: íntegra, plástica com tampa inviolável, hermeticamente fechada, contendo 750 mL. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	100	Un.	5,10	510,00
99.	Recarga gás P13; Recarga gás liquefeito de petróleo - GLP, material chapa aço, tipo gás propano butano, capacidade botijão 13 kg, aplicação fogão residencial, Botijão de uso doméstico com capacidade para 13 kg de GLP. Fabricado segundo norma NBR 8460 da ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas. Possuir dispositivo de segurança de acordo com a norma ABNT NBR 8614 que, em caso de aumento da pressão interna, libera o GLP impedindo que ocorra uma explosão do vasilhame, entrega.	150	Un.	121,24	18186,00
100.	Café torrado e moído; 100% da espécie <i>Coffea arabica</i> , tipo tradicional ou superior, com selo de qualidade da ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café), que comprove a pureza do produto e sua avaliação sensorial, com classificação mínima “Tradicional”. Produto de moagem média, coloração marrom escura uniforme, aroma e sabor intensos e característicos. Deve ser isento de impurezas, matérias estranhas, umidade excessiva, mofo, fermentação ou qualquer sinal de deterioração. Embalagem: plástica laminada de 500g, a vácuo ou em atmosfera modificada, selada, atóxica, resistente, íntegra e adequada à conservação do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Armazenamento recomendado em local seco, fresco e ao abrigo da luz. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara e legível: 1. Nome do produto (Café torrado e moído 100% arábica); 2. Selo de qualidade da ABIC (mínimo categoria Tradicional); 3. Lista de ingredientes (“Café 100% arábica”); 4. Número do lote; 5. Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;	500	Pc.	43,98	21990,00





	6. Peso líquido: 500g; 7. Nome e endereço do fabricante ou distribuidor; 8. Registro no órgão fiscalizador competente (MAPA).				
101.	Cesta básica , com os seguintes itens: – 1 un. de óleo de soja de 900 mL; – 2 un. de leite em pó integral de 400 g; – 1 pc. de 1 Kg de farinha de milho; – 1 pc. de 5 Kg de farinha de trigo, – 1 pc. de 1 Kg de sal; – 1 pc. de 5 Kg de arroz polido; – 2 pc. de 1 Kg de feijão preto; – 1 pc. de 1 Kg de massa com ovos; – 1 pc. de 1 Kg de bolacha doce; – 1 pc. de 200 g de café solúvel; – 1 pc. de 2 Kg de açúcar branco. OBS: os itens deverão conter, no mínimo, as seguintes informações: prazo de validade, denominação do produto, peso, lote, ingredientes, tabela nutricional e fabricante. Os produtos deverão possuir a validade mínima de 02 meses no momento da entrega.	150	Un.	158,58	23787,00
TOTAL					398.081,50

7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Na presente demanda, justifica-se o parcelamento para um melhor dimensionamento de estoque, controle de qualidade e validade dos itens e aquisição conforme a necessidade de utilização.

As entregas poderão ser previstas para ocorrerem diariamente, semanalmente, quinzenalmente, mensalmente a depender do planejamento e capacidade de armazenamento e utilização dos itens.

8. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO A CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA A FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATUAL

A Secretaria Municipal de Educação promoverá a adequação dos espaços, onde os serviços serão executados, antes da celebração do contrato.

Caberá também à Secretaria Municipal de Educação indicar os fiscais do contrato, que serão responsáveis por atestar a qualidade da execução dos serviços contratados.





9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTE

Ao que se verifica, não há nenhuma contratação correlata na municipalidade do presente objeto, isso pois a presente contratação servirá a Secretaria de Educação para execução do PNAE.

A contratada, caso não seja situada no município de São João do Polêsine, será responsável pela entrega, a qual deverá estar incluso todos os custos inerentes à perfeita execução, incluso o valor com pessoal, transporte, equipamentos, impostos e taxa.

A vencedora deverá dispor de todos os equipamentos necessários à perfeita execução do objeto, inclusive EPIs (Equipamentos de Proteção Individual), que deverão ser fornecidos pela Licitante Vencedora, além de transporte refrigerado na entrega de alimentos perecíveis.

10. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA SOLUÇÃO À NECESSIDADE IDENTIFICADA

Diante de todos apontamentos, conclui-se que a contratação de empresas especializadas no ramo alimentício é a mais adequada para a aquisição dos gêneros alimentícios conforme à necessidade institucional, por meio de pregão eletrônico.

Com base no planejamento exposto neste estudo, enfatiza-se a viabilidade de compras com valores de recursos próprios, previstos no âmbito da Lei Orçamentária Anual e em conformidade à relação dos itens discriminados no item 6 do presente Estudo Técnico Preliminar.

Esse formato de contratação é o exigido pela Resolução nº 6/2020, bem como o mais vantajoso para o poder público, pelo aspecto econômico.

Dessa forma, entendemos que a contratação irá atender a necessidade a qual de destina.

São João do Polêsine, 29 de julho de 2025.

Requisitantes:





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DO POLÊSINE



KATIUSSA TAVARES ZULIANI
Secretária Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo

CINTIA BISOGNIN ROSSO
Secretária Municipal de Saúde e Assistência Social

ANA VALÉRIA SILVA GONÇALVES
Secretária Municipal de Administração

Elaborado por:

GIANE ENGEL MONTAGNER
Nutricionista RT- CNR2 15607D

