

DADOS GERAIS	
Requisitante:	Marieli Eva Pereira dos Santos, Secretária de Educação, Esporte, Cultura e Turismo, Matrícula: 3246
Fiscal de contrato:	Simone Bitencourt Nandi Schmitz- Nutricionista - Matrícula: 1931
Suplente do Fiscal do Contrato	Deise Formentin – Diretora de Cultura – Matrícula: 744

ESTUDO TÉCNICO

1- Descrição da necessidade:

O Município possui aproximadamente 1050 alunos matriculados na rede municipal de ensino (educação infantil e do ensino fundamental), sendo uma das responsabilidades do Poder Público o fornecimento da alimentação (alimentação escolar). Assim, mostra-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios para o ano letivo de 2025, conforme estabelece a Resolução 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. Deste modo a medida busca assegurar que os alunos da educação básica tenham acesso a refeições nutritivas e balanceadas, promovendo saúde, crescimento físico e desenvolvimento cognitivo, além de combater a desnutrição e a insegurança alimentar.

2. Levantamento do mercado (alternativas):

O objeto a ser contratado trata de itens de consumo (Carnes, Frutas, alimentos de modo geral) utilizados diariamente pelas unidades escolares, conforme cardápio elaborado pela Nutricionista Responsável Técnica do PNAE. Considerando tratar-se de itens perecíveis e, ainda, a limitação de espaço físico, recomenda-se a aquisição através do sistema de registro de preços, com a aquisição parcelada durante o período de vigência da Ata, analisando-se a necessidade e a disponibilidade orçamentária a cada autorização de fornecimento.

Durante o levantamento de mercado, foi analisada a forma como outras administrações públicas realizam aquisições para atender demandas semelhantes, com o objetivo de identificar as soluções mais adequadas às necessidades e à realidade da Prefeitura Municipal de Sangão. No que tange à aquisição de gêneros alimentícios para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a Administração Municipal optou por seguir o método estabelecido pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 5 de agosto de 2020. Essa escolha visa garantir a conformidade legal, a transparência no processo licitatório e a eficiência na contratação dos serviços

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

[...]

IV - pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital; ”

Dessa forma, em conformidade com os princípios da administração pública, especialmente a economicidade e a eficiência, e com o intuito de assegurar o êxito da aquisição, foram realizados diálogos com nutricionistas e técnicos especializados em alimentação escolar. Além disso, foram conduzidas pesquisas de mercado com doze fornecedores de gêneros alimentícios. Esses procedimentos proporcionaram maior segurança na tomada de decisão. Assim, a média aritmética dos orçamentos obtidos foi utilizada como base de preço para a definição dos valores unitários máximos aceitáveis.

3. Descrição da solução adotada:

A solução adotada para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) será realizada conforme a demanda específica de cada escola ao longo do ano letivo. A escolha dos fornecedores ocorrerá por meio de pregão eletrônico.

Essa abordagem por demanda oferece diversas vantagens em termos de eficiência e economia. Primeiramente, permite uma alocação mais precisa de recursos, garantindo que os alimentos sejam adquiridos apenas quando necessário, o que evita desperdícios

e maximiza o uso dos recursos públicos. Além disso, a flexibilidade desse modelo permite ajustes nas aquisições, considerando variações nas matrículas e nas particularidades de cada escola.

A realização do processo de aquisição por meio de pregão eletrônico assegura transparência e competitividade, já que os fornecedores interessados podem submeter suas propostas de maneira acessível e igualitária. Esse processo promove maior concorrência e possibilita a escolha do fornecedor que oferecer o melhor custo-benefício, atendendo de forma eficaz às demandas específicas de cada unidade escolar. Ademais, o pregão eletrônico proporciona agilidade e praticidade, pois todo o procedimento licitatório pode ser conduzido de forma online, reduzindo a burocracia e facilitando o acesso à informação por parte dos participantes interessados.

4. Requisitos indispensáveis da contratação:

GARANTIA: O fornecedor dos bens será responsável pela substituição, troca ou reposição dos itens porventura entregues danificados ou não compatíveis com as especificações do Termo. Na substituição de itens defeituosos, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia da Contratante, sem custo adicional para a Contratante.

VALIDADE: Os produtos deverão na data da entrega, apresentar a seguinte validade: Quando a validade for superior a 30 (trinta) dias validade mínima de 60% (sessenta por cento) a partir da data de produção. Quando a validade for igual ou inferior a 30 (trinta) dias, validade mínima de 75% (setenta e cinco por cento) a partir da data de produção. A Administração poderá, em extrema excepcionalidade, admitir a entrega de produto com validade inferior, obrigando-se o fornecedor, quando acionado, a proceder à imediata substituição, sem custos, à vista da inviabilidade de utilização dos produtos no período de validade.

AMOSTRA: Será exigido do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente amostra(s) grátis do(s) item(ns) para verificação da compatibilidade com as especificações do Edital e consequente aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 5 (cinco) dias úteis contados da solicitação.

O contratado deverá fornecer produtos frescos, lacrados adequadamente, produzidos de acordo com as normas técnicas em vigor, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado no período de 01 (um) ano letivo.

Os alimentos com marcas pré-aprovadas e alimentos in natura (FRUTAS, VERDURAS E OVOS) não precisarão de amostras, mas deverão ser entregues conforme especificações do produto.

ENTREGA: A entrega deverá ser realizada semanalmente, quinzenalmente ou mensal de acordo com o item ou o pedido efetuado pela SMEEC, sendo que deverá ser feita em até 2 (dois) dias úteis após a entrega do pedido, com tolerância de 1 (um) dia para totalizar as entregas. A entrega deverá ser realizada em dias úteis, diretamente na unidade escolar indicada pela Secretaria de Educação, Esporte, Cultura e Turismo, respeitando-se o horário de recebimento: Das 7h30min às 11h30min e das 13h30min às 16h30min.

- A. Os produtos deverão apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação, e deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária;
- B. Todos os fornecedores deverão apresentar o alvará sanitário quando obrigatório;
- C. Os gastos com embalagem e deslocamento para entrega das mercadorias são responsabilidades do contratado;
- D. A contratada compromete-se a cumprir todas as normas e regulamentações aplicáveis, incluindo aquelas relacionadas à segurança alimentar, saúde e meio ambiente, observando a legislação específica pertinente à prestação de serviços de fornecimento de gêneros alimentícios;
- E. É fundamental que a contratada respeite rigorosamente os prazos estabelecidos para a entrega dos gêneros alimentícios, evitando atrasos que possam comprometer o fornecimento das refeições aos alunos;
- F. A empresa será responsável por fornecer relatórios detalhados sobre as entregas realizadas, incluindo a lista de alimentos entregues e sua conformidade com as especificações contratuais. A documentação relativa ao contrato deverá estar organizada e disponível para auditoria ou inspeção, quando necessário;
- G. Cabe à contratada fornecer todos os materiais e a mão de obra necessários para garantir a boa execução das entregas, assim como os equipamentos de segurança exigidos pela legislação vigente, assumindo todas as obrigações trabalhistas e encargos decorrentes;
- H. A empresa deverá observar todas as obrigações complementares necessárias para assegurar a adequada execução do fornecimento, conforme descrito no contrato e em seus anexos;
- I. A empresa será responsabilizada por quebras, avarias, furtos ou inutilização de qualquer bem público ou privado causados pelo uso inadequado de materiais, devendo providenciar o ressarcimento total pelos danos;

- J. A contratada deve garantir o cumprimento das leis ambientais vigentes durante o processo de fornecimento e entrega dos produtos;
- K. A empresa deverá comunicar à contratante, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer situação que impossibilite o cumprimento do prazo de entrega, apresentando justificativa adequada;
- L. Sempre que solicitado, a empresa deverá apresentar documentos que comprovem a procedência e a conformidade dos gêneros alimentícios fornecidos, de acordo com as normas do PNAE e as exigências do contrato.

5. Estimativa das quantidades a serem contratadas:

A estimativa das quantidades de gêneros alimentícios a serem adquiridos para o PNAE no município de Sangão foi fundamentada na quantidade de alunos matriculados para o ano letivo de 2025 e através de uma análise cuidadosa das necessidades nutricionais específicas das instituições educacionais, bem como, as diretrizes estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

6. Estimativa do valor da Contratação:

O valor total da contratação será de R\$ 1.875.410,06 (um milhão, oitocentos e setenta e cinco mil, quatrocentos e dez reais e seis centavos).

Dotação a ser utilizada:

7. Parcelamento ou não da solução:

Considerando tratar-se da aquisição de uma variedade de gêneros alimentícios verificou-se que a melhor solução baseia-se na divisão por item conforme a demanda, não por lote, objetivando, a minimização dos gastos públicos sem comprometimento dos padrões de qualidade e em observância ao princípio da economicidade.

ITEM	PRODUTO	UN.	QNT.	MÉDIA DOS PRODUTOS	VALOR TOTAL
1	Abacate - Características técnicas: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, com desenvolvimento fisiológico normal, cor, sabor e aroma próprio da espécie, isenta de enfermidades, insetos larvas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de ordem física ou mecânica, sem rachaduras ou cortes e sem a presença de sujidades. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	700	R\$10,36	R\$7.252,00
2	Abacaxi Pérola – Características técnicas: Deve ser do tipo pérola, grande, doce e de característica alongada de cor verde escuro. Apresentando-se firme sem a presença de manchas, partes amolecidas e líquido na base. Isento de enfermidades, insetos, larvas e bolores. As folhas da coroa devem estar bem aderidas. Deve também apresentar peso médio entre 1,2 a 1,5 kg. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	un.	1800	R\$11,19	R\$20.142,00
3	Abacaxi Congelado 100% FRUTA – Características técnicas: Produto de 1ª qualidade, congelado em cubos, sendo com polpa firme e intacta, devendo ser madura, livre de pragas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de origem física ou mecânica. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em embalagem de 1kg (sendo dupla	kg	500	R\$29,30	R\$14.650,00

	embalagem), sendo estes sacos resistentes, transparentes e etiquetado conforme Legislação.				
4	Abóbora Paulista ou Moranga Cabotiá – Características técnicas: Produto de tamanho médio, pesando entre 1 e 1,5 Kg, com desenvolvimento fisiológico normal, cor, sabor e aroma próprios da espécie, isenta de enfermidades, insetos larvas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de ordem física ou mecânica, sem rachaduras ou cortes e sem a presença de sujidades. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	600	R\$5,77	R\$3.462,00
5	Abobrinha Verde - Características Técnicas: tamanho médio, uniformes, sem defeitos, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	600	R\$5,58	R\$3.348,00
6	Açafrão da terra - Características Técnicas: cúrcuma moída. Embalagem: Embalagem com no mínimo 25 gramas. Marca Pré Aprovada: L. BUZZI	un.	350	R\$6,57	R\$2.299,50
7	Açúcar Demerara – Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso ou transparente termossoldado, atóxica, pacotes com capacidade de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega. Marcas Pré Aprovadas: ALTO ALEGRE E CARAVELAS.	kg	900	R\$7,30	R\$6.570,00
8	Adoçante líquido dietético de esteviosídeo Características Técnicas: Água, Sorbitol, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol. Não deve conter glúten, nem adição de aspartame ciclamato, sacarina, acesulfame K. Embalagem: Frasco de polietileno de no mínimo 60 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.	un.	12	R\$22,43	R\$269,16
9	Aipim sem casca congelado – Características técnicas: Deve ter tamanho médio, sem casca, pesando de 200 a 400 gramas a unidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar congelado, embalado em sacos resistentes transparente de 1kg.Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	kg	600	R\$10,28	R\$6.168,00
10	Alface Crespa (maço) – Características técnicas: Deve ser crespa, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	500	R\$4,13	R\$2.065,00
11	Alho in natura - Características técnicas: Cabeça de alho com casca. Deve apresentar grau máximo de evolução no tamanho, cor, aroma e sabor próprio da espécie. Isenção de enfermidades, insetos, larvas, bolor, mucosidade e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de ordem física ou mecânica, sem rachaduras ou cortes e sem a presença de sujidades. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas	kg	60	R\$35,36	R\$2.121,60

	para tal finalidade, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.				
12	Amendoim Branco - Características técnicas: Produto natural descascado. Subclasse: Branco, tipo I, odor e sabor próprios. O produto deverá estar em bom estado de conservação, não devendo apresentar sujidade, umidade e bolor. Embalagem: sacos de polietileno transparente, atóxico, termossoldado, pacotes com capacidade de 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega. Marcas Pré Aprovadas: FONTE NOVA e KANTY.	un.	300	R\$6,75	R\$2.025,00
13	Amido de Milho - Características técnicas: extraído do milho. Produto para preparar mingaus, cremes, molhos e outras receitas. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados de 500 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega. Marca Pré Aprovada: APTI.	un.	350	R\$7,63	R\$2.670,50
14	Arroz Branco - Características Técnicas: Arroz beneficiado, branco, longo, fino, tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Sacos de polietileno transparente termossoldado, pacotes com capacidade de 1kg. Deve estar intacta. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega. Marca Pré Aprovada: COPAGRO.	kg	1500	R\$7,27	R\$10.905,00
15	Arroz Integral – Características Técnicas: Arroz beneficiado, integral, longo, fino, tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Sacos de polietileno transparente termossoldado, pacotes com capacidade de 1kg. Deve estar intacta. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega. Marcas Pré Aprovadas: KIKA, KIARROZ, MINUTINHO, COPAGRO e DALON.	kg	1500	R\$8,27	R\$12.405,00
16	Arroz Parboilizado tipo 1 – Características Técnicas: Arroz beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos) e que tenha no mínimo de 0,9g de fibras. Embalagem: Sacos de polietileno transparente termossoldado, pacotes com capacidade de 1kg. Deve estar intacta. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega. Marcas Pré Aprovadas: KIKA, KIARROZ, MINUTINHO e TIO ROMÃO.	kg	3000	R\$7,14	R\$21.420,00
17	Azeite de Oliva Extra Virgem – Características Técnicas: Azeite de oliva extra virgem, acidez máxima 0,4%, índice de peróxidos ≤ 20 meq. Embalagem: vidro escuro, conteúdo de 500ml. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega. Marca Pré Aprovada: LA VIOLETERA.	un.	150	R\$47,88	R\$7.182,00
18	Bala de Banana sem adição de açúcar - Características Técnicas: Deve apresentar na sua constituição apenas polpa de banana. Embalagem: Pacotes de polietileno, intacto, etiquetado com peso líquido de 150g do produto. Prazo de Validade: Mínimo de 90 dias, a contar da data da entrega. Marca Pré-Aprovada: INDIA.	un.	1500	R\$7,13	R\$10.695,00
19	Banana Branca ou Prata – Características técnicas: Deve apresentar características bem definidas e bem formadas, ou seja, dever estar fresca, íntegra, firme, com coloração, sabor e aroma próprios da espécie. A banana deve ser de tamanho grande, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de	kg	9000	R\$5,57	R\$50.130,00

	verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas plásticas ou em embalagens específicas para tal finalidade, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.				
20	Banha de Porco refinada - Características técnicas: produto obtido do refinamento de tecidos de suínos, através de processo tecnológico adequado. Deve apresentar cor branca ou branco creme, odor a torresmo, textura homogênea ou ligeiramente granulada, isenta de ranço. Embalagens: o produto deve estar acondicionado em embalagem de polietileno atóxico de 1 kg. Rotulagem: O rótulo deve conter no mínimo as seguintes informações: identificação do produto, registro em órgão de inspeção de produtos de origem animal competente, peso, data de fabricação e validade. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Marca Pré-Aprovada: PAMPLONA.	kg	250	R\$19,01	R\$4.752,50
21	Barra de banana sem adição de açúcar - Características Técnicas: Deve apresentar na sua constituição apenas polpa de banana. Embalagem: Etiquetado com peso líquido de 300 gramas, sendo que nesta embalagem contém 15 unidades do produto. Prazo de Validade: Mínimo de 60 dias, a contar da data da entrega. Marca Pré-Aprovada: INDIA.	un.	850	R\$13,54	R\$11.509,00
22	Batata Doce – Características técnicas: Batata de primeira qualidade, escovada, classe 2, pesando entre 100 e 300 gramas, fresca, íntegra e firme. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	350	R\$6,11	R\$2.138,50
23	Batata Inglesa – Características técnicas: Batata de primeira qualidade, escovada, classe 2, pesando entre 100 e 200 gramas, fresca, íntegra e firme. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	700	R\$7,69	R\$5.383,00
24	Beterraba – Características técnicas: Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho médio, pesando entre 150 e 200 gramas a unidade. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	600	R\$6,04	R\$3.624,00
25	Bicarbonato de Sódio - Características técnicas: Bicarbonato de sódio. Embalagem: pacote com peso de no mínimo 100g. Marcas Pré-Aprovadas: NUNES e L.BUZZY..	un.	150	R\$4,10	R\$615,00
26	Biscoito salgado tipo água e sal SEM LACTOSE – Características Técnicas: Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não e SEM LACTOSE. O biscoito deverá ser fabricado a	un.	1000	R\$11,00	R\$11.000,00

	partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 330 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega. Marca Pré-Aprovada: LIANE.				
27	Biscoito sem glúten - Características Técnicas: Produto obtido pela mistura de farinha de arroz, açúcar mascavo, óleo vegetal, amido de milho, castanhas, fermento químico. Embalagem: peso no mínimo 120g. Marca Pré-Aprovada: JASMINE.	un.	30	R\$15,96	R\$478,80
28	Biscoito tipo caseiro de polvilho SEM LACTOSE - Características Técnicas: Produto obtido pelos seguintes ingredientes: Fécula de mandioca, polvilho, amido de milho, ovos, gordura de palma, açúcar, essência de baunilha, fermento químico: bicarbonato de sódio, água e sal. Não deve conter glúten, lactose, gordura vegetal hidrogenada, conservantes e corantes artificiais. Embalagem: sacos de polipropileno, atóxico, termossoldado, pacotes etiquetados com capacidade de 200 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 50 dias ao ato da entrega. Marca Pré-Aprovada: FERNANDES.	un.	250	R\$8,16	R\$2.040,00
29	Biscoito tipo caseiro SEM LACTOSE sabor coco - Características Técnicas: Produto obtido pelos seguintes ingredientes: Fécula de mandioca, polvilho, amido de milho, açúcar, ovos, gordura de palma, coco ralado, essência de coco, fermento químico: bicarbonato de sódio e água. Não deve conter glúten, lactose, gordura vegetal hidrogenada, conservantes e corantes artificiais. Embalagem: sacos de polipropileno, atóxico, termossoldado, pacotes etiquetados com capacidade de 200 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 50 dias ao ato da entrega. Marca Pré-Aprovada: FERNANDES.	un.	250	R\$8,16	R\$2.040,00
30	Biscoito tipo Caseiro de Leite - Características Técnicas: Produto obtido pelos seguintes ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, manteiga, ovos, fermento químico e sal. Embalagem: sacos plásticos transparentes, atóxico, termossoldado, pacotes etiquetados com capacidade de 500 gramas. Data de Fabricação: Máximo de 2 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Marca Pré-Aprovada: GRAPIGLIA.	un.	1600	R\$19,14	R\$30.624,00
31	Biscoito tipo Caseiro Integral - Características Técnicas: Produto obtido pelos seguintes ingredientes: Farinha de trigo integral, manteiga, ovos, farelo de trigo, aveia em flocos, linhaça em grão, açúcar demerara, fermento químico e sal. Os biscoitos deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos e queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ter consistência crocante e ser isento de umidade. Embalagem: sacos plásticos transparente, atóxico, termossoldado, pacotes etiquetados com capacidade de 500 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 50 dias ao ato da entrega. Marca Pré-Aprovada: GRAPIGLIA.	un.	2500	R\$25,98	R\$64.950,00
32	Biscoito tipo Maria SEM LACTOSE – Características Técnicas: Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e	un.	1000	R\$8,55	R\$8.550,00

	ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não e SEM LACTOSE. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 330 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega. Marca Pré-Aprovada: LIANE.				
33	Bolacha tipo Caseira SEM LACTOSE - Características Técnicas: Produto obtido pelos seguintes Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, banha, água, bicarbonato de amônia, bicarbonato de sódio e sal. Os biscoitos deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos e queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ter consistência crocante e ser isento de umidade. Embalagem: sacos plásticos transparentes, atóxico, termossoldado, pacotes etiquetados com capacidade de 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 50 dias ao ato da entrega. Marca Pré-Aprovada: GRAPIGLIA e VÓ ZIDA.	un.	150	R\$18,42	R\$2.763,00
34	Bolo de Cacau SEM GLÚTEN E SEM LEITE – Características técnicas: Produto obtido pelos seguintes ingredientes: Farinha de amêndoas, farinha de linhaça, farinha de coco, cacau em pó alcalino, xilitol, fermento químico e sal. Os bolos deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Embalagem: Devem estar em forma de alumínio, cobertos por uma forma de plástico e envolto com papel filme, atóxico, etiquetados com capacidade de 350 a 370 gramas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 05 dias ao ato da entrega. Marcas Pré-Aprovadas: COM AMOR e EMPÓRIO DO INTEGRAL.	un.	40	R\$22,57	R\$902,80
35	Brócolis – Características técnicas: Tamanho médio, cabeça com diâmetro de 16 a 21 cm, pesando entre 350 gramas a 600g a unidade, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria (verde e sem manchas claras e escuras), aparência de buquê, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	un.	800	R\$7,07	R\$5.656,00
36	Cacau em pó solúvel - Características técnicas: Produto extraído da amêndoa do cacau, 100% cacau e com características sensoriais apropriadas ao produto. Sem adição de açúcar, sem glúten e sem lactose. Embalagem: pacotes de polietileno atóxico, resistente, lacrado, com peso de 200 gramas. Prazo de validade: mínimo de 6 meses, a contar da data de entrega. Marca Pré-Aprovada: APTI.	un.	250	R\$18,69	R\$4.672,50
37	Café Solúvel Descafeinado - Características Técnicas: Café em pó descafeinado, extraído de puro café, com sabor e aroma de grãos selecionados, com selo ABICS (Associação Brasileira da Indústria de Café Solúvel), com rotulagem conforme Legislação Vigente. O café solúvel resultante deve apresentar	un.	250	R\$11,35	R\$2.837,50

	composição tal que o extrato reconstituído, segundo as indicações contidas no rótulo, reproduza exatamente o café, bebida comum. Não são toleradas quaisquer adições de conservadores ou outros aditivos. Ingrediente: 100% café solúvel descafeinado, com teor máximo de 0,3% de cafeína. Embalagens: Aluminizada (tipo sachê), contendo 50 gramas. Prazo de validade: mínimo de 6 meses, a contar da data de entrega. Marca Pré-Aprovada: MELLITA.				
38	Canela em Pó – Características Técnicas: Canela em pó pura, isento de matéria estranha, livre de umidade, tendo aspecto próprio da canela, cor própria e cheiro próprio. Embalagem: Lata de plástico transparente, de no mínimo 25 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega. Marcas Pré-Aprovadas: L. BUZZI, NUNES e METTRE.	un.	130	R\$5,44	R\$707,20
39	Canjica Branca - Características Técnicas: Canjica branca, despeliculada, do tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Sacos de polietileno transparente termossoldado, pacotes com capacidade de 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega. Marcas Pré-Aprovadas: KANTY e CAROL.	un.	120	R\$6,61	R\$793,20
40	Carne Bovina em iscas ou tiras congelada (Patinho) - Características Técnicas: Peça de carne bovina sem osso, cortadas em tiras, proveniente de machos sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, sem gordura e sem sebo, sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme, sem gordura, sem manchas esverdeadas ou pardacentas e com odor agradável. Embalagem: Acondicionada em sacos de polietileno atóxico, resistente, transparente e com vedação termossoldada. Embalados em pacotes de 1kg, contendo peso, data da fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Marca Pré-Aprovada: DELLA.	kg	2500	R\$44,30	R\$110.750,00
41	Carne Bovina Moída congelada (Patinho) – Características Técnicas: Acém bovino moído, sem osso, nervos, tendões e aponeuroses, homogeneizada; sendo sem gordura e sem sebo, proveniente de machos sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme, sem escurecimento ou manchas esverdeadas e com odor agradável. Embalagem: Acondicionada em sacos de polietileno atóxico, resistente, transparente e com vedação termossoldada. Embalados em pacotes de 1kg, contendo peso, data da fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Marca Pré-Aprovada: DELLA.	kg	3500	R\$43,23	R\$151.305,00
42	Carne Suína em tiras congelada SEM OSSO - Características técnicas: Cortes de carne suína sem osso, cortadas em tiras, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, sem sebo, sem cartilagens e nervos. Carne firme, sem manchas esverdeadas ou pardacentas e com odor	kg	1200	R\$32,28	R\$38.736,00

	agradável. Embalagem: Acondicionada em sacos de polietileno atóxico, resistente, transparente e com vedação termossoldada. Embalados em pacotes de 1kg, contendo peso, data da fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.				
43	Cebola de Cabeça – Características técnicas: Cebola de primeira qualidade, classe média. Tipo especial de 5 a 7cm de diâmetro transversal e com o peso entre 100 e 200 gramas, deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	600	R\$6,78	R\$4.068,00
44	Cenoura – Características técnicas: Cenoura de primeira qualidade, classe média, tamanho médio a grande, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	600	R\$6,59	R\$3.954,00
45	Chocolate em pó mínimo 50% cacau - Características Técnicas: Produto obtido pelos seguintes Ingredientes: Cacau em pó, açúcar orgânico (e/ou) e vitaminas. Embalagem: Sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega. Marcas Pré-Aprovadas: BIOLAC, LEVAPAN e APTI.	kg	180	R\$47,69	R\$8.584,20
46	Chuchu – Características técnicas: Chuchu de primeira qualidade, classe média, tipo 2 ou especial pesando entre 300 a 400 gramas. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria (cor natural verde claro), superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar e cozinhar. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	500	R\$5,76	R\$2.880,00
47	Coco Ralado SEM AÇÚCAR – Características Técnicas: Coco ralado desidratado sem açúcar. Embalagem: Peso mínimo de 100g. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega. Marca Pré-Aprovada: SOCOCO E APTI.	un.	250	R\$7,61	R\$1.902,50
48	Colorau – Características Técnicas: Deve apresentar cor alaranjada, odor e sabor próprios e aspecto de pó fino. Deve conter no seu preparo, fubá com urucum em pó. Ingredientes: Fubá ou farinha de mandioca ou amido de milho, urucum e óleo comestível. Embalagem: Saco de polietileno transparente atóxico, resistente, termossoldado, pacotes com capacidade de 500 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses, a contar da data da entrega. Marca Pré-Aprovada: VITAMARIA.	un.	300	R\$8,76	R\$2.628,00

49	Cookies integral diet (amêndoas ou coco ou castanha) Características Técnicas: Farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, óleos vegetais, milho integral em pó, maltodextrina, fibra solúvel, amido, edulcorantes naturais, matitol e glicosídeos de esteviol, agentes de crescimento estabilizante natural, lecitina de soja. Sem adição de açúcares, leite e derivados. Embalagem: peso mínimo de 150 g. Data de Validade: mínimo 6 meses.	un.	100	R\$12,06	R\$1.206,00
50	Couve Flor – Características técnicas: Tamanho médio, cabeça com diâmetro de 17 a 21 cm, pesando entre 700 gramas a 01 kg a unidade, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria (branca ou creme e sem manchas escuras), aparência de buquê, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	un.	600	R\$7,13	R\$4.278,00
51	Coxa e Sobrecoxa de Frango congelada SEM OSSO – Características Técnicas: Coxa e sobrecoxa de frango congelado sem osso. A ave deve ter contorno definido, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em bandejas ou sacos de polietileno leitoso ou transparente, pesando 1kg. Deve constar peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do frango. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Marcas Pré-Aprovadas: DANIELI. AGROVÊNETO e MORGANA.	kg	2000	R\$20,45	R\$40.900,00
52	Creme de Leite Pasteurizado (NATA) - Características Técnicas: Produto derivado lácteo, Ingredientes: creme de leite pasteurizado padronizado com no mínimo 45% de gordura e estabilizante carragena. Órgão Competente (SIE ou SIF ou SIM). Embalagem: pacote plástico de 300 gramas, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Apresentar laudo técnico, ficha técnica assinada, Inspeção estadual ou federal da unidade produtora. Apresentar amostra. Marcas Pré-Aprovadas: DELLA VITA e BELLUNO.	un.	800	R\$11,62	R\$9.296,00
53	Doce de Banana ZERO AÇÚCAR - Características Técnicas: Deve apresentar na sua constituição apenas banana e suco de limão. Embalagem: Potes de vidro, intacto, etiquetado com peso líquido de 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 90 dias, a contar da data da entrega. Marca Pré-Aprovada: ZIEMER.	un.	500	R\$20,33	R\$10.165,00
54	Doce de Banana com Tâmara ZERO AÇÚCAR - Características Técnicas: Deve apresentar na sua constituição apenas banana, tâmara e conservante. Embalagem: Potes de vidro, intacto, etiquetado com peso líquido de 240 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 90 dias, a contar da data da entrega. Marca Pré-Aprovada: LÍVIA.	un.	300	R\$21,73	R\$6.519,00
55	Espinafre – Características Técnicas: Espinafre in natura, fresco, com coloração verde escuro, cor uniforme, folhas íntegras e firmes. Maço contendo, no mínimo, 10 talos carregados. Cada maço deverá ser acondicionado em embalagem plástica aberta de forma a proteger as folhas. Maço de 300g. Embalagem: O produto deve estar em embalagens	maço	500	R\$4,75	R\$2.375,00

	específicas para tal finalidade, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.				
56	Farelo de Aveia – Características Técnicas: Cereal puro de aveia. Embalagem: Sacos de polietileno transparente termossoldado, pacotes com capacidade de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega. Marca Pré-Aprovada: GRANOMEL.	kg	500	R\$19,10	R\$9.550,00
57	Farinha de Arroz - Características técnicas: Produto alimentício que é o resultado da trituração dos grãos de arroz. Farinha fina indicada para o preparo de bolos. Livre de insetos e fungos. Deve apresentar coloração esbranquiçada. Embalagem: Embalada em pacote plástico resistente e íntegro, contendo 1kg. Prazo de validade: mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega. Marcas Pré-Aprovadas: MACARINI e RAMPINELLE.	kg	50	R\$9,29	R\$464,50
58	Farinha de Aveia – Características Técnicas: Farinha do Cereal puro de aveia. Embalagem: Sacos de polietileno transparente termossoldado, pacotes com capacidade de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	kg	500	R\$19,49	R\$9.745,00
59	Farinha de Mandioca – Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e refinamento da mandioca em raiz, sendo este seu único ingrediente. Grupo: farinha seca; Subgrupo: extra fina; Classe Branca - tipo 1. Não deve apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes transparente, com peso líquido de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Marca Pré-Aprovada: MANDIM.	kg	500	R\$6,88	R\$3.440,00
60	Farinha de Milho – Características Técnicas: Produto 100% natural, em forma de farinha proveniente da moagem do grão de milho, de aspecto fino e amarelo. Deve ser isenta de fragmentos estranhos, impurezas, bolor e livres de umidade. Embalagem: Saco de polietileno, transparente, atóxico, resistente, intacta, com peso de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega. Marca Pré-Aprovada: MACARINI.	kg	350	R\$6,98	R\$2.443,00
61	Farinha de Quinoa - Características Técnicas: Farinha de quinoa; de 1ª qualidade, fina, do grão de quinoa; com ausência de umidade, isento de sujidades, parasitas e larvas. Sem glúten. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados, com peso líquido de 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega. Marca Pré-Aprovada: SHAMBALA.	kg	150	R\$38,28	R\$5.742,00
62	Farinha de Trigo enriquecida com ferro e ácido fólico – Características Técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico; isento de material terroso, fragmentos estranhos, bolor e umidade, com características sensoriais apropriadas ao produto. Embalagem: Sacos de polietileno transparente ou em saco de papel original de fábrica, resistente e atóxico com peso de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega. Marcas Pré-Aprovadas: ORQUÍDEA e FIDALGA.	kg	900	R\$5,27	R\$4.743,00
63	Farinha de Trigo Integral - Características Técnicas: Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de material terroso, fragmentos estranhos, bolor e umidade, com características sensoriais apropriadas ao produto. Embalagem: Sacos de polietileno transparente ou em saco de papel original de fábrica, resistente e atóxico com peso de 1kg. Prazo de	kg	400	R\$6,51	R\$2.604,00

	Validade: Mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega. Marca Pré-Aprovada: ORQUÍDEA.				
64	Feijão Preto tipo 1 – Características técnicas: Deve ser do grupo 1, feijão comum, classe preto e tipo 1. Com desenvolvimento fisiológico normal, cor, sabor e aroma próprios da espécie, isenta de sujidades, fragmentos estranhos, insetos, larvas, devendo apresentar grãos sem perfurações. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes transparente, com peso líquido de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. Marcas Pré-Aprovadas: CALDO REAL, RIO BELO e KIFEIJÃO.	kg	900	R\$10,53	R\$9.477,00
65	Feijão Vermelho tipo 1 – Características técnicas: Deve ser do grupo 1, feijão comum, classe vermelho e tipo 1. Com desenvolvimento fisiológico normal, cor, sabor e aroma próprios da espécie, isenta de sujidades, fragmentos estranhos, insetos, larvas, devendo apresentar grãos sem perfurações. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes transparente, com peso líquido de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. Marca Pré-Aprovada: RIO BELO.	kg	900	R\$13,78	R\$12.402,00
66	Fermento Biológico – Características Técnicas: Fermento para a confecção de pães, seco, instantâneo, 100% natural. No rótulo deve constar as denominações: "Fermento Biológico - Seco Instantâneo". Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae. Embalagem: Embalagem de 3 sachês de 10 gramas cada, embalado à vácuo em envelopes aluminizados. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses, a contar da data da entrega. Marcas Pré-Aprovadas: FLEISCHMANN, DONA BENTA e APTI.	un.	150	R\$3,89	R\$583,50
67	Fermento em Pó Químico – Características Técnicas: Formado de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deve constar as denominações "Fermento Químico". Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem: Pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa também em polietileno de alta densidade, com capacidade para 250 gramas, não apresentando amassamentos ou vazamentos. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses, a contar da data da entrega. Marcas Pré-Aprovadas: FLEISCHMANN, DONA BENTA e APTI.	un.	280	R\$10,02	R\$2.805,60
68	Filé de Tilápia Congelado - Características Técnicas: O produto deve-se apresentar-se íntegro, sem pele e sem espinhas, congelado, não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado. Não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas, nem recolhido já morto. Devem ser de aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos da sua espécie. Após descongelamento, o produto deve apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabores próprios, livres de manchas, partes de pele, cartilagens, ossos e parasitas. Embalagem: Acondicionada em sacos de polietileno atóxico, resistente, transparente e com vedação termossoldada. Embalados em pacotes de 500g. Deve constar peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência do filé. Prazo de Validade: Mínimo de 02 meses, a contar da data da entrega.	un.	500	R\$31,62	R\$15.810,00
69	Grão de Bico - Características Técnicas: Produto tipo 1. Não apresentar sujidade e corpo estranho ao produto. Embalagem:	un.	350	R\$8,67	R\$3.034,50

	Deve estar acondicionada em embalagem plástica. Peso mínimo de 500 gramas. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses. Marca Pré-Aprovada: KANTY.				
70	Fórmula Infantil para Lactentes à base de soja – Características Técnicas: Fórmula Infantil para lactentes a partir de 0 meses de idade de acordo com o codex alimentarius, a base de proteína isolada de soja, com ferro, enriquecida com L-metionina, como fonte de carboidrato 100% maltodextrina, acrescida de vitaminas, minerais e outros oligoelementos. Isenta de lactose, sacarose, glúten e proteínas lácteas. Embalagem Primária: Lata, atóxica, resistente, de 800 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. Marca Pré-Aprovada: NAN DA NESTLE.	un.	60	R\$90,13	R\$5.407,80
71	Fórmula Infantil para Lactentes de 0 a 06 meses – Características Técnicas: Fórmula Infantil para lactentes a partir de 0 meses de idade de acordo com o codex alimentarius, acrescida de prebióticos. Embalagem Primária: Lata, atóxica, resistente, de 800 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. Marcas Pré-Aprovadas: NESTLE e APTAMIL.	un.	100	R\$86,80	R\$8.680,00
72	Fórmula Infantil para Lactentes de 06 a 12 meses – Características Técnicas: Fórmula Infantil para lactentes a partir de 06 meses de idade de acordo com o codex alimentarius, acrescida de prebióticos. Embalagem Primária: Lata, atóxica, resistente, de 800 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. Marcas Pré-Aprovadas: NESTLE e APTAMIL.	un.	300	R\$83,47	R\$25.041,00
73	Grãos de Quinoa - Características Técnicas: Quinoa em grão; de 1ª qualidade, com ausência de umidade, isento de sujidades. Sem glúten. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos de plásticos reforçados com peso líquido de 150 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega. Marcas Pré-Aprovadas: GRANOMEL e MAGRINHA.	un.	200	R\$16,43	R\$3.286,00
74	Iogurte com Polpa de Frutas 900 gramas - Características técnicas: Produto lácteo produzido através de fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microorganismos específicos. Ingredientes: leite pasteurizado padronizado, açúcar, preparado de frutas, corante natural, aroma idêntico ao natural, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio, fermento lácteo, estabilizantes e espessante. Não contendo corantes artificiais. Sabores morango, salada de frutas, abacaxi e coco. Embalagem de 900 gramas. Validade: mínimo de 30 dias. Apresentar laudo bromatológico, ficha técnica assinada, Inspeção estadual ou federal da unidade produtora. Apresentar amostra. Entrega: Deverá ser transportado em veículos fechados com sistema de refrigeração, com temperaturas entre 0°C a 5°C. Marca Pré-Aprovada: TIROL.	un.	2500	R\$9,98	R\$24.950,00
75	Iogurte Natural - Características Técnicas: Deve apresentar em sua constituição: Leite pasteurizado e fermento lácteo. Embalagem: Deve ser de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada, com conteúdo de 900ml. Prazo de Validade: Mínimo de 30 dias, a contar da data da entrega. Entrega: Deverá ser transportado em veículos fechados com sistema de refrigeração, com temperaturas entre 0°C a 5°C. Marcas Pré-Aprovadas: HOLANDÊS e WILSON.	un.	1200	R\$11,80	R\$14.160,00
76	Iogurte tradicional UHT com polpa de fruta ZERO LACTOSE - Características Técnicas - Produto lácteo de qualidade igual ou superior a marca Tirol®, zero lactose, composto de leite parcialmente desnatado e/ou leite	litro	300	R\$15,29	R\$4.587,00

	pasteurizado integral, preparado de fruta, enzima lactase, além de outros ingredientes aprovados pela legislação vigente. Sabor Morango. Não deve conter glúten. Deve ser acondicionado em embalagem apropriada e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução 273/05 da ANVISA/MS. Sabor morango. Embalagem: Garrafa ou pacote de 1 litro de plástico atóxico e resistente. Deve conter rótulo, identificação/nome/tipo do produto, lote, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e modo de conservação/armazenamento. Deve ser entregue refrigerado. Validade: Mínima de 30 dias a partir da data da entrega.				
77	Laranja - Características técnicas: Grupo I, de tamanho médio pesando entre 80 e 150 gramas. Deve apresentar as características de qualidade bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas plásticas ou em embalagens específicas para tal finalidade, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	4000	R\$6,63	R\$26.520,00
78	Leite de Arroz - Características Técnicas: Produto obtido pelos seguintes Ingredientes: água, arroz, óleo de girassol, carbonato de cálcio (fonte de cálcio), sal marinho e estabilizantes fosfato tricálcico e citrato de sódio. Embalagem: Caixa de Tetra Pack, resistente, com peso líquido de 1 litro. Lacrado, sem amassamentos e perfurações. Prazo de Validade: Mínimo de 02 meses, a contar da data da entrega. Marca Pré-Aprovada: RISOVITA.	litro	120	R\$19,66	R\$2.359,20
79	Leite de Coco – Características Técnicas: Leite de Coco PRONTO PARA BEBER EM CONSISTÊNCIA LÍQUIDA e coloração clara, obtido pelos seguintes ingredientes: água, leite de coco, aromatizante, espessante, sem glúten. Não deve conter leite de origem animal entre os ingredientes. Deve ser isento de grumos ou de odor e sabor azedo. Embalagem: Íntegra, resistente e lacrada, com peso líquido de 900ml. Prazo de Validade: Mínimo de 02 meses, a contar da data da entrega. Marca Pré-Aprovada: SOCOCO.	un.	200	R\$23,97	R\$4.794,00
80	Leite de Soja - Características Técnicas: Produto obtido pelos seguintes Ingredientes: Água, grão de soja, açúcar invertido, minerais (cálcio e zinco), açúcar, sal, vitaminas (E, B6, A, ácido fólico, D e vit. B12), aromatizante, estabilizantes: citrato de sódio, goma gelana e goma xantana, emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose. Embalagem: Íntegra, resistente e lacrada, com peso líquido de 1 litro. Prazo de Validade: Mínimo de 02 meses, a contar da data da entrega. Marca Pré-Aprovada: ADES.	litro	80	R\$11,25	R\$900,00
81	Leite em pó integral - Características Técnicas: Ingredientes: leite em pó integral, podendo ser apenas acrescido de vitaminas e minerais. Não contém glúten, Composição: produto resultante da desidratação do leite fresco; aspecto: pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos, semelhante ao leite fluido; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Embalagem: Deve constar data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações úteis sobre conservação e manuseio do produto, com no mínimo 400 gramas. O produto deverá ter no mínimo oito (8) meses de validade no ato da	un.	180	R\$18,79	R\$3.382,20

	entrega do produto. Marcas Pré-Aprovadas: TIROL e AUROR.				
82	Leite Pasteurizado Homogeneizado Integral – Características Técnicas: Produto obtido pelos seguintes Ingredientes: Leite classificado como integral, sendo pasteurizado padronizado a 3% de gordura láctea, homogeneizado e tratado termicamente. Embalagem: Deve ser envasado com material adequado para as condições previstas de armazenamento e que garanta a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra contaminação. Deste modo, a embalagem deve ser de polietileno leitoso, resistente e atóxico, apresentando vedação adequada, com peso líquido de 1 litro e contendo as especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade. Não deverá conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis e apresentar registro no Ministério da Saúde e Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual). Prazo de Validade: Máximo de 05 dias. Entrega: Deverá ser transportado em veículos fechados com sistema de refrigeração, com temperaturas entre 0°C a 5°C. Marcas Pré-Aprovadas: TIROL, BELLUNO e HOLANDÊS.	litro	1500 0	R\$6,91	R\$103.650,00
83	Leite longa vida UHT integral - Característica Técnica: Leite integral e estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten. Embalagem: Acondicionadas em embalagem Tetra Pack de 1 litro contendo no mínimo 12 litros por caixa. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	Caixa	200	R\$77,84	R\$15.568,00
84	Leite Zero Lactose – Características técnicas: Leite UHT semidesnatado para dietas com restrição de lactose. Sabor original. Produto envasado asépticamente em embalagem impermeável a germes. Ingredientes: Leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Embalagem: Caixa de Tetra Pack, com 6 camadas de proteção. Resistente, com peso líquido de 1 litro. Lacrado, sem amassamentos e perfurações. Prazo de Validade: Mínimo de 02 meses, a contar da data da entrega. Marcas Pré-Aprovadas: TIROL, PIRACANJUBA e ELEGE.	litro	350	R\$7,65	R\$2.677,50
85	Lentilha - Características técnicas: Lentilha seca, classe graúda, tipo 1, cor, odor e sabor próprios. O produto deverá estar em bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Embalagem: sacos de polietileno transparente, atóxico, termossoldado, pacotes com capacidade de 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega. Marcas Pré-Aprovadas: FONTE NOVA, CALDÃO e KANTY.	un.	150	R\$8,67	R\$1.300,50
86	Louro (folhas) - Características Técnicas: Folhas de louro. Embalagem: Pacote com no mínimo de 5g. Marcas Pré-Aprovadas: SILVA e L.BUZZI.	un.	250	R\$5,33	R\$1.332,50
87	Maçã Fuji – Características técnicas: Maçã vermelha classe 2, tamanho médio, pesando entre 50 e 70 gramas a unidade, fresca, íntegra e firme. Deve ter cor, aroma e sabor próprio da espécie e grau máximo de evolução no tamanho. Apresentar grau de maturação adequado que possibilite manipulação sem alterar a integridade da fruta. Isenção de enfermidades, insetos, larvas, bolor, mucosidade e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de ordem física ou mecânica, sem rachaduras ou cortes estando a polpa intacta e limpa e sem a presença de sujidades. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas plásticas ou em embalagens específicas para tal	kg	4000	R\$10,44	R\$41.760,00

	finalidade, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.				
88	Macarrão com ovos tipo alfabeto - Características técnicas: massa de sêmola com ovos em formato com as letras no alfabeto. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: sacos de polietileno atóxico, termossoldado, pacotes com 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega. Marcas Pré-Aprovadas: ISABELA, ORQUÍDEA e RENATA.	un.	350	R\$8,01	R\$2.803,50
89	Macarrão de arroz com ovos parafusos - SEM GLÚTEN. Características Técnicas: Farinha de arroz, emulsificante, ovo, corantes naturais cúrcuma e urucum. Embalagem: Pacote de Polietileno. Peso mínimo de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Marca Pré-Aprovada: URBANO.	un.	20	R\$8,16	R\$163,20
90	Macarrão de Mandioca – Características Técnicas: Macarrão do tipo espaguete, longo, contendo em seus ingredientes apenas: mandioca, milho e colágeno. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Resistente, atóxico, com embalagem de 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega. Marca Pré-Aprovada: CARPE ETIAM.	un.	20	R\$23,13	R\$462,60
91	Macarrão integral, tipo espaguete - Características Técnicas: Fonte de fibras e proteínas. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem: A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Pacote com 500 gramas ou kg. Prazo de Validade: Mínima de 180 dias no momento da entrega. Marca Pré-Aprovada: ORQUÍDEA.	un.	450	R\$6,90	R\$3.105,00
92	Macarrão tipo aletria/cabelo de anjo – Características técnicas: massa de sêmola com ovos. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: sacos de polietileno transparente, atóxico, termossoldado, pacotes com 500g. Prazo de Validade: mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega. Marcas Pré-Aprovadas: ORQUÍDEA, LIANE, RENATA e ISABELA.	un.	150	R\$8,88	R\$1.332,00
93	Macarrão tipo Parafuso – Características Técnicas: Tipo curto, contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais como urucum e/ou cúrcuma. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, termossoldado, pacotes com 500 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega. Marca Pré-Aprovada: ORQUÍDEA e TODESCHINI.	un.	2000	R\$6,01	R\$12.020,00
94	Macarrão tricolor parafuso - Características Técnicas: Composto de Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, espinafre e tomate desidratados, corantes naturais como urucum e cúrcuma. Embalagem: De plástico atóxico, com 500g ou kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	un.	1500	R\$7,11	R\$10.665,00
95	Mamão Formosa – Características técnicas: Mamão formosa de tamanho médio, pesando entre 1 e 2 kg a unidade, fresco, íntegro e firme. Deve ter cor, aroma e sabor próprio da espécie e grau máximo de evolução no tamanho. Apresentar grau de maturação adequado que possibilite manipulação sem alterar a	kg	3000	R\$12,19	R\$36.570,00

	integridade da fruta. Isenção de enfermidades, insetos, larvas, bolor, mucosidade e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de ordem física ou mecânica, sem rachaduras e sem a presença de sujidades. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela Nutricionista.				
96	Manga - Características técnicas: Produto de 1ª qualidade, com polpa firme e intacta, devendo ser madura, com tamanho médio, livre de pragas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de origem física ou mecânica. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	2200	R\$11,10	R\$24.420,00
97	Manga Congelada 100% FRUTA - Características técnicas: Produto de 1ª qualidade, congelado em cubos, sendo com polpa firme e intacta, devendo ser madura, livre de pragas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de origem física ou mecânica. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em embalagem de 1kg, (sendo dupla embalagem), sendo estes sacos resistentes transparentes e etiquetados.	kg	400	R\$28,47	R\$11.388,00
98	Manteiga de coco com sal VEGANO - Características Técnicas: Ingredientes: óleo de coco, sal, água, emulsificante, aromatizante e corante natural. Produto sem glúten e sem leite/ lactose. Embalagem: Potes de polietileno. Peso mínimo de 200 gramas. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto.	und	60	R\$20,83	R\$1.249,80
99	Manteiga Extra com Sal tablete de 200 gramas - Características Técnicas: Manteiga feita com creme de leite pasteurizado, com registro no SIF. Ingredientes: creme de leite pasteurizado e sal. Embalagem: deve estar intacto, formato retangular tipo tablete de 200g. Prazo de validade: mínimo de 4 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Apresentar laudo bromatológico, ficha técnica assinada, Inspeção estadual ou federal da unidade produtora. Apresentar amostra. Marcas Pré-Aprovadas: DELLA VITTA e TIROL.	un.	400	R\$13,27	R\$5.308,00
100	Massa de Mini Pizza - Características Técnicas: Massa de mini pizza obtida pela mistura e cozimento ou pré cozimento de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), sal e fermento biológico. Deve ser massa redonda para uma porção individual e deve estar assada ou pré assada. Não pode apresentar partes torradas. Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. Deve ser fabricado com matérias primas de qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Peso líquido da unidade: 60 gramas. Embalagem: Sacos de polietileno transparente ou de papel, atóxico, vedado e etiquetado. Prazo de validade: fabricados no máximo 12h antes do dia determinado da entrega solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	500	R\$29,10	R\$14.550,00
101	Melancia – Características técnicas: Deve apresentar características bem definidas e bem formadas. A melancia deve ser de boa coloração, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, pesando aproximadamente 10 kg a unidade. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede,	kg	2000	R\$4,40	R\$8.800,00

	pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.				
102	Melão - Características técnicas: Produto de 1ª qualidade, com polpa firme e intacta, devendo ser maduro, com tamanho médio, livre de pragas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de origem física ou mecânica. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela nutricionista.	kg	2500	R\$10,77	R\$26.925,00
103	Milho de Pipoca – Características Técnicas: Milho de pipoca puro; isento de matéria estranha. O produto não deve apresentar milhos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Sacos de polietileno transparente termossoldado, pacotes com capacidade de 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega. Marcas Pré-Aprovadas: FONTE NOVA, BASCHIROTO, YOKI e KANTY.	un.	500	R\$5,03	R\$2.515,00
104	Milho Verde em Espiga - Características técnicas: Milho verde em espiga, livre de sujidades, sem casca, em condições de maturação para o consumo. Livre de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de contusões e lesões, de insetos, bolores e /ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	un.	1000	R\$2,00	R\$2.000,00
105	Misturas de Farinhas SEM GLÚTEN - Características Técnicas: Produto obtido pelos seguintes Ingredientes: Farinha de arroz, amido de milho e polvilho doce. Mistura indicada para o preparo de bolos, pães e tortas. Não deve apresentar entre os ingredientes: glúten, lactose e ovos. Produto de origem vegetal com baixo teor de proteína (no máximo 1 grama por porção). Livre de insetos e fungos. Deve apresentar coloração esbranquiçada. Embalagem: Sacos de polietileno transparente ou em saco de papel original de fábrica, resistente e atóxico com peso de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega. Marca Pré-Aprovada: BELADRI.	kg	15	R\$21,00	R\$315,00
106	Morango - Características Técnicas: Morango de primeira qualidade. Tamanho e coloração uniforme, polpa firme. Produto muito maduro ou verde não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em bandeja pesada e etiquetada na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	500	R\$33,08	R\$16.540,00
107	Morango congelado 100% FRUTA - Características Técnicas: Produto de 1ª qualidade, congelado por unidades, sendo com polpa firme e intacta, devendo ser madura, livre de pragas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de origem física ou mecânica. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em embalagem de 1kg, sendo este saco resistente transparente e etiquetado conforme Legislação.	kg	300	R\$24,26	R\$7.278,00
108	Nachos (Salgadinho de Milho) - Características Técnicas: Salgadinho de Milho, crocante, sendo nachos feitos com puro milho não transgênico moído. Contendo em seus ingredientes apenas: milho, óleo de girassol e sal. O produto deve estar embalado em sacos resistentes, hermeticamente fechados, com peso mínimo de 250g. Prazo de Validade: Mínimo de 50 dias ao ato da entrega. Marca Pré-Aprovada: GARYTOS.	un.	500	R\$23,76	R\$11.880,00
109	Óleo de Coco - Características Técnicas: Óleo comestível obtido da amêndoa do fruto da espécie Cocos nucifera L.,	un.	20	R\$20,82	R\$416,40

	conhecido popularmente como coco-da-bahia, extraído por prensagem mecânica a frio. Nos ingredientes deve possuir apenas o óleo de Coco (Cocos nucifera L.) e não deverá conter Glúten. Cor: Incolor na forma líquida e branco na forma sólida. Visual: Produto homogêneo, límpido e isento de impurezas a 40° C. Aroma: Característico de coco. Sabor: Característico de coco. Livre de ranço. Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem de vidro transparente, atóxica, com conteúdo de 200 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega. Marca Pré-Aprovada: SHAMBALA.				
110	Óleo de Soja – Características Técnicas: Óleo de soja refinado obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de impurezas a 25°C, ter aspecto límpido, cor e odor característicos e que tenha no máximo 6,5g de gorduras poliinsaturadas. Ingredientes: Óleo de soja e antioxidante ácido cítrico. Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento; com conteúdo de 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses, a contar da data da entrega. Marca Pré-Aprovada: COAMO.	un.	1500	R\$9,96	R\$14.940,00
111	Orégano - Características Técnicas: Orégano puro, isento de matéria estranha, livre de umidade, tendo aspecto próprio do orégano, cor própria e cheiro próprio. Embalagem: Pacote ou lata de plástico transparente, mínimo de 20 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega. Marcas Pré-Aprovadas: L.BUZZY e DO CHEFF.	un.	150	R\$5,35	R\$802,50
112	Ovos de Galinha com inspeção sanitária – Características técnicas: Ovo classe A, íntegro, sem manchas ou sujidades, tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente, formato característico e peso de no máximo 55 gramas a unidade. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades intactas ou em bandeja, contendo 30 unidades intactas com embalagem externa de papelão. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal. Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias.	dúzia	3000	R\$11,91	R\$35.730,00
113	Pão de Cachorro Quente – Características Técnicas: Produto obtido pela mistura e cozimento de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), sal, açúcar, e fermento biológico. Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior. Deve ser fabricado com matérias primas de qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Peso líquido da unidade: 60 gramas. Embalagem: Sacos de polietileno transparente ou de papel, atóxico, vedado e etiquetado. Data de Fabricação: Dia anterior ao ato da entrega, no máximo. Prazo de Validade: 05 dias a partir da data da entrega. Marcas Pré-Aprovadas: MANFREPAN e PANIFICADORA SÃO DONATO.	kg	2000	R\$18,16	R\$36.320,00
114	Pão de Forma Fatiado (Sanduíche) - Características Técnicas: Pão com massa de farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, açúcar, sal, fermento biológico. Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior. Embalagem:	kg	800	R\$20,64	R\$16.512,00

	Embalados em sacos de polietileno transparente, individualmente etiquetados, pesando 500 gramas. Data de Fabricação: Dia anterior ao ato da entrega, no máximo. Prazo de Validade: 05 dias a partir da data da entrega. Marcas Pré-Aprovadas: MANFREPAN e PANIFICADORA SÃO DONATO.				
115	Pão de Forma SEM GLÚTEN E SEM LEITE - Características Técnicas: Pão com massa de fécula de mandioca, farinha de arroz, amido de milho, óleo de milho, ovos, fermento biológico e sal marinho. Não contém glúten. Embalagem: Sacos de polietileno transparente ou de papel atóxico, vedado e etiquetado. Deve apresentar o peso líquido de 400 gramas e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 05 dias a partir da data da entrega. Marca Pré-Aprovada: DONNA ASTA e AMINNA.	und	50	R\$21,55	R\$1.077,50
116	Pão de Hambúrguer com Gergelim - Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura animal, sal, aipim, água e fermento biológico, salpicado com sementes de gergelim. Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior. Embalagem: Peso líquido da unidade: 50 gramas. Sacos de polietileno transparente ou de papel, atóxico, vedado e etiquetado. Data de Fabricação: Dia anterior ao ato da entrega, no máximo. Prazo de Validade: 05 dias a partir da data da entrega. Marcas Pré-Aprovadas: MANFREPAN e PANIFICADORA SÃO DONATO.	kg	400	R\$26,72	R\$10.688,00
117	Pão de Trigo (Francês) – Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Deve ser fabricado com matérias primas de qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Peso líquido da unidade: 50 gramas. Embalagem: Sacos de polietileno transparente ou de papel, atóxico, vedado e etiquetado. Data de Fabricação: Dia anterior ao ato da entrega, no máximo. Prazo de Validade: 05 dias a partir da data da entrega. Marcas Pré-Aprovadas: MANFREPAN e PANIFICADORA SÃO DONATO.	kg	1500	R\$18,46	R\$27.690,00
118	Pão Doce SEM AÇÚCAR e com uva passas - Características Técnicas: Produto obtido pela mistura e cozimento de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), uva passas, sal e fermento biológico. Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior. Deve ser fabricado com matérias primas de qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Peso líquido da unidade: 70 gramas. Embalagem: Sacos de polietileno transparente ou de papel, atóxico, vedado e etiquetado. Data de Fabricação: Dia anterior ao ato da entrega, no máximo. Prazo de Validade: 05 dias a partir da data da entrega. Marcas Pré-Aprovadas: MANFREPAN e PANIFICADORA SÃO DONATO.	kg	1000	R\$19,39	R\$19.390,00
119	Pão tipo bisnaguinha SEM GLÚTEN - Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com amido de milho, farinha de arroz, ovos, óleo de girassol, açúcar, umectante: glicerina, emulsificantes: ésteres de ácidos graxos com	un.	180	R\$18,19	R\$3.274,20

	poliglicerol, mono e diglicerídeos de ácidos graxos, polisorbato 80; fibra vegetal (psyllium), espessante: hidroxipropilmetilcelulose; proteína de soja, fermento biológico, sal, fibra de cítricos e aroma natural. Contém ovos e derivados de soja. Não contém glúten. Embalagem: Sacos de polietileno transparente ou de papel atóxico, vedado e etiquetado. Deve apresentar o peso líquido de 150 gramas e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 15 dias a partir da data da entrega. Marca Pré-Aprovada: SCHAR.				
120	Peito de Frango SEM OSSO E SEM PELE CONGELADO - Características Técnicas: Peito de frango sem osso e sem pele, congelado. A ave deve ter contorno definido, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, pesando 1kg. Deve constar peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do frango. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Marcas Pré-Aprovadas: MACEDO, SADIA e MORGANA.	kg	4000	R\$25,13	R\$100.520,00
121	Pepino cru - Características Técnicas: Pepino fresco, com casca íntegra, sem imperfeições e de 1ª qualidade. Tamanho e Coloração: Uniformes. Entrega: semanal ou quinzenal. O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em bandeja pesada e etiquetada na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	600	R\$5,87	R\$3.522,00
122	Pêra - Características Técnicas: Fruta com casca lisa e macia, sem picada de inseto, nem amassada, sem imperfeições, deve ser doce e succulenta, não deverá estar verde nem totalmente madura, com polpa firme e intacta, de 1ª qualidade. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em bandeja pesada e etiquetada na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	2000	R\$12,98	R\$25.960,00
123	Pinhão - Características técnicas: Deve apresentar grau máximo de evolução no tamanho, cor, aroma e sabor próprio da espécie. Isenção de enfermidades, insetos, larvas, bolor, mucosidade e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de ordem física ou mecânica, sem rachaduras ou cortes e sem a presença de sujidades. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes, pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	500	R\$12,43	R\$6.215,00
124	Polpa de Açaí Congelada - Características técnicas: Produto de 1ª qualidade, com polpa firme e intacta, devendo ser madura, livre de pragas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de origem física ou mecânica. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em embalagem de 1kg (sendo dupla embalagem), sendo estes sacos resistentes, transparentes e etiquetado conforme Legislação.	kg	400	R\$38,32	R\$15.328,00
125	Polpa de Maçã Congelada - Características técnicas: Produto de 1ª qualidade, com polpa firme e intacta, devendo ser madura, livre de pragas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de origem física ou mecânica. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em embalagem de 1kg (sendo dupla embalagem), sendo estes sacos resistentes, transparentes e etiquetado conforme Legislação.	kg	300	R\$29,15	R\$8.745,00
126	Polvilho Azedo – Características Técnicas: Polvilho azedo, isento de material terroso, fragmentos estranhos, bolor e	kg	500	R\$12,84	R\$6.420,00

	umidade. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, resistente e atóxico com peso de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses, a contar da data da entrega. Marcas Pré-Aprovadas: BILPA, MACHADO, VALE SUL e KANTY.				
127	Polvilho Doce – Características Técnicas: Polvilho doce, isento de material terroso, fragmentos estranhos, bolor e umidade. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, resistente e atóxico com peso de 500 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses, a contar da data da entrega. Marcas Pré-Aprovadas: KANTY e VALE SUL.	un.	150	R\$9,15	R\$1.372,50
128	Queijo tipo Mussarela Fatiado e Interfolhado – Características Técnicas: Produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura. Fatiado deve apresentar crosta lisa, fina e isenta de bolor, cor, sabor e odor característicos do produto. Ingredientes: Leite pasteurizado, sal, coalho e fermento lácteos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente bem vedado, interfolhado, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. O produto deve estar acondicionado em embalagem de 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 90 dias, a contar da data da entrega. Apresentar laudo bromatológico, ficha técnica assinada, Inspeção estadual ou federal da unidade produtora. Apresentar amostra. Entrega: Deverá ser transportado em veículos fechados com sistema de refrigeração, com temperaturas entre 0°C a 5°C. Marcas Pré-Aprovadas: BELLUNO, TIROL e HOANDÊS.	kg	400	R\$50,54	R\$20.216,00
129	Repolho Verde - Características técnicas: Repolho verde de 1ª qualidade. Bem formado, tamanho médio, livre de danos mecânicos, pragas e doenças. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em bandeja pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	un.	400	R\$5,91	R\$2.364,00
130	Requeijão Cremoso 180 gramas ZERO LACTOSE - Características Técnicas: Produto derivado lácteo, produzido com massa de queijo, leite pasteurizado integral, cloreto de cálcio, Lactase, quimiosina e fermento lácteo, creme de leite, sal fundente, sal e ácido láctico. Órgão Competente (SIE ou SIF ou SIM). NÃO CONTÉM LACTOSE. Embalagem em pote plástico de 180 g, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Apresentar laudo técnico, ficha técnica assinada, Inspeção estadual ou federal da unidade produtora. Apresentar amostra. Entrega: Deverá ser transportado em veículos fechados com sistema de refrigeração, com temperaturas entre 0°C a 5°C. Marca Pré-Aprovada: HOLANDÊS.	un.	50	R\$12,06	R\$603,00
131	Rosquinha de Polvilho Salgada - Características Técnicas: Ingredientes: Polvilho azedo, leite sem lactose, ovos, óleo vegetal e sal. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes, pesados e etiquetados, acondicionados em pacotes de 350 gramas. Data de Fabricação: Máximo de 2 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Marca Pré-Aprovada: GRAPIGLIA.	un.	1200	R\$22,84	R\$27.408,00
132	Rosquinha sabor chocolate ZERO LACTOSE - Características Técnicas: Produto obtido pelos seguintes ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, cacau em pó, sal refinado, fermentos químicos	un.	800	R\$12,97	R\$10.376,00

	(bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), emulsificante lecitina de soja, corante caramelo e aromatizante artificial. Não deve conter leite ou traços de leite e gordura trans. Deve conter na embalagem o dizer zero lactose. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente com peso de 560 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega. Marca Pré-Aprovada: LIANE.				
133	Sagu – Características Técnicas: Sagu sem sabor, do grupo tapioca, subgrupo pérola, tipo 1. Livre de insetos e fungos. Embalagem: Embalagem plástica íntegra, com capacidade de 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega. Marcas Pré-Aprovadas: FONTE NOVA, KANTY e YOKI.	un.	50	R\$6,97	R\$348,50
134	Sal amoníaco - Características Técnicas: Sal amoníaco na composição. Embalagem de Polietileno . Peso mínimo 90g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	un.	150	R\$5,09	R\$763,50
135	Sal Marinho Iodado – Características Técnicas: Sal marinho iodado. Constituído de cristais, de granulação uniforme, isento de impurezas e umidade. Embalagem: Sacos de polietileno transparente ou leitoso, termossoldado, intacta. Pacotes com capacidade de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega. Marca Pré-Aprovada: MIRAMAR.	un.	450	R\$3,16	R\$1.422,00
136	Sementes de linhaça dourada – Características Técnicas: Semente de linho pura dourada; isento de matéria estranha. Embalagem: Sacos de polietileno transparente termossoldado, devidamente etiquetados e em pacotes com capacidade de 200 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega. Marcas Pré-Aprovadas: KANTY e MAGRINHA.	un.	80	R\$8,12	R\$649,60
137	Suco de Laranja Integral - Características Técnicas: Laranjas selecionadas, produto sem conservante, sem corantes, não fermentado, não alcoólico, sem glúten. Embalagem: galão de no mínimo 3,6 litros. Rotulagem: A rotulagem deve conter as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal. Marca Pré-Aprovada: PRATS.	un.	1200	R\$48,67	R\$58.404,00
138	Suco de Maçã Integral de 1 litro Cartonada - Características técnicas: Suco concentrado de maçã, sem adição de água, sem adição de açúcar, sem adição de conservantes e sem adição de corantes.Tendo como ingredientes: suco de maçã integral e antioxidantes UNS 220 e INS 300. Sendo 40% Fuji e 60% Gala (aproximadamente). Embalagem: Embalagem cartonada asséptica com capacidade de 1 litro. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Marca Pré-Aprovada: MONTE VÊNETO.	un.	600	R\$20,19	R\$12.114,00
139	Suco de Uva Tinto Integral de 1 litro Cartonada - Características técnicas: Suco concentrado de uva tinto, sem adição de água, sem adição de açúcar, sem adição de conservantes e sem adição de corantes.Tendo como ingredientes: 45% Bordô, 25% Isabel, 20% Concord e 10% outras (aproximadamente). Embalagem: Embalagem cartonada	un.	1500	R\$16,26	R\$24.390,00

	asséptica com capacidade de 1 litro. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Marca Pré-Aprovada: MONTE VÊNETO.				
140	Suco de Uva Tinto Integral de 200ml cartonada - Características técnicas: Suco concentrado de uva tinta, sem adição de água, sem adição de açúcar, sem adição de conservantes e sem adição de corantes.Tendo como ingredientes: 45% Bordô, 25% Isabel, 20% Concord e 10% outras (aproximadamente). Embalagem: Embalagem cartonada asséptica com capacidade de 200ml. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Marca Pré-Aprovada: MONTE VÊNETO.	un.	3000	R\$4,62	R\$13.860,00
141	Suco Misto de Tangerina, Manga e Maçã de 1 litro Cartonada - Características técnicas: Suco concentrado, sem adição de açúcar, sem adição de conservantes e sem adição de corantes.Tendo como ingredientes: suco de tangerina reconstituído, polpa de manga integral, suco de maçã integral e antioxidantes INS 220 e INS 300. Embalagem: Embalagem cartonada asséptica com capacidade de 1 litro. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Marca Pré-Aprovada: MONTE VÊNETO.	un.	600	R\$15,4	R\$9.240,00
142	Tempero Verde – Características técnicas: Cebola verde e salsinha de primeira qualidade. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio. Embalagem: O produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, separados por maços de 200g cada, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	Maço	500	R\$4,28	R\$2.140,00
143	Tomate Paron – Características técnicas: Deve ser íntegro e apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração e sabor próprios, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação que possibilite a manipulação sem alterar a integridade (firme). Deve ser de tamanho médio ou grande. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	700	R\$9,15	R\$6.405,00
144	Uva Niagara - Características Técnicas: Uva de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, polpa firme. Produto muito maduro ou verde não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	500	R\$17,55	R\$8.775,00

145	Uva Passas Branca - Características Técnicas: Uva passas brancas sem sementes. Embalagem: Deve estar bem vedada com peso mínimo de 200 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega. Marca Pré-Aprovada: LA VIOLETERA.	un.	600	R\$10,93	R\$6.558,00
146	Uva Passas Preta - Características Técnicas: Uva passas pretas sem sementes. Embalagem: Deve estar bem vedada com peso mínimo de 200 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega. Marca Pré-Aprovada: LA VIOLETERA.	un.	200	R\$10,81	R\$2.162,00
147	Vagem – Características Técnicas: Vagem in natura, tamanho e coloração uniformes, conservação e maturação adequados. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	kg	500	R\$12,97	R\$6.485,00
148	Vinagre de Alcool – Características Técnicas: Fermentado acético de álcool hidratado e água. Acidez máxima de 4%. Embalagem: Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente lacrada contendo 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega. Marca Pré-Aprovada: HEINING.	un.	250	R\$3,8	R\$950,00
VALOR TOTAL GLOBAL					R\$ 1.875.410,06

A estimativa do valor da contratação foi realizada com base na média aritmética. Para esse processo, a Secretaria solicitante elaborou uma cesta de preços, fundamentada em uma pesquisa de mercado que envolveu doze fornecedores. Com os dados obtidos, foram calculados os valores médios aritméticos, os quais serviram como referência para a definição dos valores unitários máximos aceitáveis. Essa abordagem garante uma tomada de decisão fundamentada e alinhada aos princípios da administração pública, assegurando a economicidade e a eficiência na contratação. Parte superior do formulário.

8. Parcelamento ou não da solução:

Considerando tratar-se de uma variedade de gêneros alimentícios, verificou-se que a melhor solução baseia-se na divisão por item, conforme a demanda, não por lote, objetivando-se a minimização dos gastos públicos sem comprometimento dos padrões de qualidade em observância ao princípio da economicidade.

9. Contratações correlatas e/ou interdependentes:

Não se aplicam contratações correlatas e/ou interdependente.

10. Alinhamento com o PCA – Plano de Contratações Anual:

O município de Sangão não instituiu o plano de contratação anual, impossibilitando o alinhamento dessa demanda com o referido plano.

11. Resultados pretendidos:

Pretende-se contratar empresas pelo menor preço, até o limite do preço máximo estimado, com a qualidade, especificações e exigências descritas no termo de referência, visando atender as necessidades da Prefeitura Municipal de Sangão e garantir a segurança e a conservação dos alimentos.

12. Providências a serem adotadas:

Após a realização do estudo técnico preliminar (ETP) o termo de referência será elaborado respeitando todas as normas e etapas da fase interna e, caso aprovado pela autoridade competente, será realizada a licitação através de pregão eletrônico.

13. Possíveis impactos ambientais:

A contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) pode gerar impactos ambientais, tais como:

O descarte inadequado de resíduos alimentares, como embalagens e restos de alimentos, pode resultar em poluição do solo e dos corpos d'água adjacentes, afetando os ecossistemas locais. Deste modo é essencial que sejam implementadas medidas para minimizar os impactos como, a adoção de práticas sustentáveis e a conscientização sobre a gestão de resíduos.

14. Medidas de Mitigação:

- Verificar se os fornecedores utilizam embalagens biodegradáveis ou recicláveis, minimizando os impactos ambientais gerados pelo uso de plásticos e outros materiais não degradáveis.;
- Implementar um sistema adequado de descarte de resíduos e compostagem, promovendo a reciclagem de embalagens e a reutilização de restos alimentares de forma sustentável;
- Incentivar práticas que diminuam o desperdício de alimentos, como o planejamento eficiente das quantidades a serem adquiridas;
- Promover programas de educação ambiental nas escolas, conscientizando alunos e funcionários sobre a importância de práticas sustentáveis no consumo e descarte de alimentos;

Essas medidas visam assegurar que a aquisição de gêneros alimentícios seja realizada de forma responsável, com o menor impacto ambiental possível, contribuindo para um ambiente saudável e sustentável nas instituições educacionais do município.

15. Adequação da forma de contratação:

Por tratar-se de aquisição de gêneros alimentícios optou-se pela formalização através de licitação por pregão eletrônico, conforme indica a legislação que regulamenta esta demanda, Lei Nº 14.133/2021, o pregão eletrônico é a opção de formalização mais adequada para este objeto, considerando as alternativas legais disponíveis.

16. Adequação da forma de julgamento e critérios de seleção:

Pregão eletrônico

Esta modalidade foi escolhida para registro de preços com forma de julgamento por menor preço por item, nos termos da Lei Federal 14.133/2021 e a condução da fase externa será de forma eletrônica.

DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DO ESTUDO

X

Esta equipe de planejamento declara **VIÁVEL** a contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar – ETP, nos termos da Lei Federal nº. 14.133/2021.

Esta equipe de planejamento declara **INVIÁVEL** a contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar – ETP, nos termos da Lei Federal nº. 14.133/2021.

Sangão/SC,23/12/2024.

Marieli Eva Pereira dos Santos
Secretária de Educação, Esporte, Cultura e Turismo
Matrícula: 3246