



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0000820240411000246

1. Descrição da Necessidade da Contratação

A necessidade de contratação advém da urgência em prover a rede municipal de ensino do Município de Nova Russas - Ceará, com uma vasta gama de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados à merenda escolar dos alunos devidamente matriculados. Esta ação é crucial para o atendimento eficaz das diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e pela participação do estado no Programa de Aprendizagem na Idade Certa (PAIC), sob a gerência da Secretaria de Educação. A importância desta contratação reside não apenas em cumprir com uma obrigação legal e ética de fornecer alimentação de qualidade aos estudantes, contribuindo diretamente para o seu rendimento e permanência escolar, mas também em promover a saúde e bem-estar dos alunos, assegurando refeições balanceadas, nutritivas e adequadas ao seu desenvolvimento físico e cognitivo.

Adicionalmente, a adoção do sistema de Registro de Preços para futura e eventual aquisição desses gêneros alimentícios permite à administração pública municipal a flexibilidade e rapidez necessárias para o atendimento da demanda flutuante ao longo do ano letivo, sem comprometer a qualidade ou a continuidade do fornecimento da merenda escolar. A estratégia de entregas parceladas, ajustadas às necessidades específicas das unidades de ensino, visa não apenas a adaptabilidade operacional, mas também a minimização de desperdícios, observando a sazonalidade dos produtos e garantindo a eficiência no uso dos recursos públicos.

Esta necessidade emerge também como uma oportunidade de fomentar práticas de desenvolvimento sustentável e inclusão social, ao priorizar a aquisição de produtos de agricultura familiar local e de produtores que adotem práticas sustentáveis de produção. Além disso, reafirma o compromisso do município com as questões de saúde pública, ao exigir produtos que atendam às especificações de qualidade nutricional, em conformidade com as normas e regulamentações da ANVISA.

Por fim, a realização desta contratação está alinhada ao planejamento estratégico da Secretaria de Educação do Município de Nova Russas, contribuindo para a meta de promover uma educação de qualidade, acessível e inclusiva, que prepare nossos estudantes para os desafios futuros, fomentando um ambiente educacional estimulante, seguro e saudável.

2. Área requisitante

Área requisitante	Responsável
Fundo Municipal de Educacao	FRANCISCA JESSIKA FERRO CARVALHO





3. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os requisitos da contratação devem ser precisamente definidos para garantir a seleção da solução mais eficaz e sustentável que atenda à necessidade pública identificada. A definição desses requisitos deve ser pautada em critérios de sustentabilidade, em conformidade com legislações e regulamentações específicas, e observar padrões mínimos de qualidade e desempenho. Dessa forma, assegura-se a promoção do desenvolvimento nacional sustentável, conforme estabelecido no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, contribuindo não apenas para um ambiente mais saudável, mas também para o alcance de resultados eficientes e eficazes para a comunidade escolar.

Requisitos Gerais

- Fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis com garantia de frescor e qualidade até o consumo pelos alunos.
- Capacidade do fornecedor de adaptar-se às variações na demanda, assegurando adequação e continuidade do fornecimento sem interrupções.
- Flexibilidade na entrega, permitindo ajustes no cronograma conforme necessidades da Secretaria de Educação, sem prejuízo da qualidade e do valor nutricional dos alimentos.

Requisitos Legais

- Conformidade com todas as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e legislação pertinente para garantir a segurança e a qualidade alimentar.
- Observância das legislações relativas à oferta de alimentos para escolas, incluindo as especificações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Requisitos de Sustentabilidade

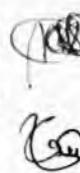
- Priorização de produtos de agricultura orgânica e de pequenos produtores locais, visando a sustentabilidade e o desenvolvimento da economia local.
- Minimização do uso de embalagens, preferindo-se embalagens recicláveis ou biodegradáveis, para redução do impacto ambiental.
- Produtos com menor teor de processamento químico, promovendo a saúde alimentar e nutricional dos alunos.

Requisitos da Contratação

- Estabelecimento de um cronograma de entrega flexível e adaptativo às necessidades da rede municipal de ensino.
- Garantia de manutenção da cadeia de frio para produtos perecíveis, assegurando sua qualidade até o ponto de entrega.
- Cumprimento de prazos de validade, garantindo que os produtos estejam adequados para o consumo durante a vigência do contrato.

Considerações Finais sobre os Requisitos Necessários

Os requisitos elencados são essenciais para o atendimento eficaz e eficiente da necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para a rede municipal de ensino. A contratação visa não apenas suprir a demanda alimentar dos estudantes, mas também promover práticas sustentáveis e responsáveis que atendam às expectativas





de qualidade, segurança alimentar e nutricional, bem como apoiar a economia local e minimizar o impacto ambiental. Portanto, faz-se necessária a estrita observância desses requisitos, sem adição de especificações desnecessárias que possam limitar o caráter competitivo da licitação, mantendo-se alinhado ao objetivo de garantir a seleção da proposta mais vantajosa para a administração pública.

4. Levantamento de mercado

Considerando a necessidade de contratação para o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para merenda escolar, diversas soluções de contratação foram avaliadas para determinar o melhor atendimento às exigências da Prefeitura Municipal de Nova Russas - CE, alinhadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e ao convênio com o programa PAIC Integral pela Secretaria de Educação. As principais soluções encontradas no levantamento de mercado incluem:

- Contratação direta com o fornecedor, que possibilita negociações direcionadas e focadas na qualidade e na segurança alimentar, permitindo um acompanhamento mais rigoroso dos produtos entregues;
- Contratação através de terceirização, em que uma empresa especializada fica responsável por toda a logística de fornecimento, desde a seleção dos produtos até a entrega nas unidades escolares, podendo apresentar vantagens em termos de eficiência operacional e de custos;
- Formas alternativas de contratação, como parcerias com cooperativas agrícolas locais ou sistemas de compras compartilhadas entre diferentes entidades educacionais, promovendo o desenvolvimento local e potencialmente oferecendo produtos a preços mais competitivos.

Após uma análise detalhada, considerando os critérios de qualidade, sustentabilidade, capacidade de fornecimento, e alinhamento com as diretrizes do PNAE e legislação vigente (Lei 14.133/2021), a solução mais adequada para esta contratação envolve uma combinação de contratação direta com fornecedores locais, para gêneros alimentícios perecíveis, e terceirização através de empresa especializada para a aquisição e logística de itens não perecíveis. Esta abordagem permite maximizar a qualidade nutricional e o frescor dos alimentos fornecidos aos alunos, ao mesmo tempo que se beneficia da eficiência logística e custos competitivos oferecidos por uma empresa com expertise em gestão de suprimentos para os produtos não perecíveis.

Adicionalmente, enfatiza-se a importância da inclusão de critérios de sustentabilidade e apoio à economia local nas especificações do edital, em conformidade com os artigos 5º e 40 da Lei nº 14.133/2021, fomentando assim o desenvolvimento sustentável e fortalecendo a comunidade local mediante o apoio a produtores e fornecedores regionais.

5. Descrição da solução como um todo

A solução proposta para atender à necessidade de registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para merenda escolar, com entrega parcelada, foi elaborada após um meticuloso processo de análise e planejamento, em conformidade com o Artigo 18 da Lei 14.133/2021, que estabelece diretrizes para a fase preparatória do processo licitatório, incluindo a descrição da



(Handwritten initials)



necessidade da contratação fundamentada em estudo técnico preliminar. Este estudo demonstra que o objeto do Estudo Técnico Preliminar (ETP) é a solução mais adequada existente no mercado para atender às necessidades da rede municipal de ensino.

A seleção desta solução fundamenta-se no princípio da economicidade e no desenvolvimento nacional sustentável, conforme delineado no Art. 5º da Lei 14.133/2021, e visa assegurar a oferta de alimentação escolar de qualidade, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e do convênio entre estado do programa PAIC Integral pela Secretaria de Educação do Município de Nova Russas - CE. A escolha levou em consideração não somente o custo de aquisição dos gêneros alimentícios, mas também a qualidade nutricional, a sustentabilidade do fornecimento e a adequação às necessidades específicas de consumo dos alunos da rede municipal de ensino.

Para garantir a seleção da proposta mais vantajosa, foi realizada uma ampla pesquisa de mercado, conforme determina o Art. 23 da Lei 14.133/2021. Esta etapa teve por objetivo comparar as alternativas disponíveis, considerando os custos associados, a capacidade de fornecimento dos possíveis fornecedores, a qualidade dos produtos e o cumprimento de critérios de sustentabilidade. Tal pesquisa confirmou que a modalidade de registro de preços, com sua flexibilidade e potencial de economia de escala, é a opção mais eficiente e econômica para o atendimento das demandas do município.

Ademais, a adoção do sistema de registro de preços permite a adequação quantitativa e a otimização do fornecimento em resposta às variações sazonais e de demanda escolar, sem comprometimento da continuidade e qualidade da alimentação oferecida. Tal procedimento está alinhado ao Art. 40 da Lei 14.133/2021, o qual recomenda a determinação de quantidades a serem adquiridas baseadas no consumo e utilização prováveis, favorecendo também a aplicabilidade e a eficácia na gestão de contratos.

Por conseguinte, este ETP conclui pela viabilidade da contratação por meio de registro de preços como a solução integral que melhor atende às necessidades identificadas para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para a merenda escolar. Este modelo proporcionará ao ente municipal a flexibilidade necessária para um fornecimento eficaz e eficiente, garantindo nutrição adequada aos alunos e observância aos princípios de economicidade, eficiência e sustentabilidade.

6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADAS. Carne bovina obtida do músculo bovino cortada em iscas, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada em sacos de polietileno à vácuo contendo 1000gr do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve s	12.600,000	Quilograma
Especificação: CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADAS. Carne bovina obtida do músculo bovino cortada em iscas, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada em sacos de polietileno à vácuo contendo 1000gr do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 83 anexos II de 21/11/03 MAPA). Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, Lei nº10.674).			





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UN.
2	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO): Músculo Moído. Embalagem primária: saco plástico transparente a vácuo contendo 1000g do produto, inviolado e íntegro. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com coloração vermelho-escuro, produzido de acordo com a legislação vigente	16.300,000	Quilograma
Especificação: CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO): Músculo Moído. Embalagem primária: saco plástico transparente a vácuo contendo 1000g do produto, inviolado e íntegro. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com coloração vermelho-escuro, produzido de acordo com a legislação vigente. Em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE).			
3	FRANGO. Corte de frango tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esv	18.600,000	Quilograma
Especificação: FRANGO. Corte de frango tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada peito de frango deve ser embalado individualmente com pesos estimado entre 1kg e 1,2kg;			
4	ACHOCOLATADO EM PÓ. Mistura para preparo de achocolatado em pó enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: açúcar refinado, maltodextrina, cacau em pó, sal refinado e aroma artificial de baunilha. Embalagem primária laminada de alumínio de 1000g, inviolada, livre de insetos, larvas, microrganismos	2.430,000	Quilograma
Especificação: ACHOCOLATADO EM PÓ. Mistura para preparo de achocolatado em pó enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: açúcar refinado, maltodextrina, cacau em pó, sal refinado e aroma artificial de baunilha. Embalagem primária laminada de alumínio de 1000g, inviolada, livre de insetos, larvas, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e saúde humana.			
5	AVEIA EM FLOCOS FINOS. Flocos de aveia embalados em saco plástico e acondicionados em caixa contendo de 170 a 200 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	1.090,000	Quilograma
Especificação: AVEIA EM FLOCOS FINOS. Flocos de aveia embalados em saco plástico e acondicionados em caixa contendo de 170 a 200 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.			
6	AMIDO DE MILHO - Produto amiláceo extraído do milho, coloração branca, textura fina. Isento de mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura,	580,000	Quilograma
Especificação: AMIDO DE MILHO - Produto amiláceo extraído do milho, coloração branca, textura fina. Isento de mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 01 kg			
7	CEREAL DE ARROZ. Cereal a base de arroz para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de arroz, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aroma artificial de baunilha. Embal	570,000	Quilograma
Especificação: CEREAL DE ARROZ. Cereal a base de arroz para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de arroz, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aroma artificial de baunilha. Embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 200 a 250 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA			
8	CEREAL DE MILHO. Cereal a base de milho para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de arroz, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aroma artificial de baunilha. Embal	540,000	Quilograma





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	Especificação: CEREAL DE MILHO. Cereal a base de milho para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de arroz, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aroma artificial de baunilha. Embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 200 a 250 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA		
9	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Enriquecido com no mínimo 12 vitaminas A,C,B2,B5,B6,B12,D,E,H,PP,B9, cinzas, ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio e manganês e sais minerais. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro SIE, ou SIF, validade de 08(oito) meses da data de fabricação e embalagem interna	14.800,000	Quilograma
	Especificação: LEITE EM PÓ INTEGRAL. Enriquecido com no mínimo 12 vitaminas A,C,B2,B5,B6,B12,D,E,H,PP,B9, cinzas, ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio e manganês e sais minerais. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro SIE, ou SIF, validade de 08(oito) meses da data de fabricação e embalagem interna: sachê laminado com 500g. Externa fardo de papel dupla folha com capacidade de até 10kg		
10	ADOÇANTE DIETÉTICO. À base de aspartame. Embalado em frasco plástico transparente contendo 100 mL do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.	135,000	Unidade
	Especificação: ADOÇANTE DIETÉTICO. À base de aspartame. Embalado em frasco plástico transparente contendo 100 mL do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.		
11	LEITE DE SOJA. Leite em pó instantâneo, elaborado com grãos de soja acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 300 a400g de peso líquido. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas	250,000	Lata
	Especificação: LEITE DE SOJA. Leite em pó instantâneo, elaborado com grãos de soja acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 300 a400g de peso líquido. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.		
12	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO. Cristal de primeira qualidade. Obtido de cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragm	13.900,000	Quilograma
	Especificação: AÇÚCAR CRISTAL BRANCO. Cristal de primeira qualidade. Obtido de cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.		
13	ARROZ BRANCO. Grupo: beneficiado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14%	6.900,000	Quilograma
	Especificação: ARROZ BRANCO. Grupo: beneficiado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.		
14	ARROZ PARBOILIZADO. Grupo: parboilizado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo	15.400,000	Quilograma
	Especificação: ARROZ PARBOILIZADO. Grupo: parboilizado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.		

[Handwritten signatures]



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UNID.
15	FARINHA DE MANDIOCA QUEBRADINHA. Tipo 01, classe branca, grupo seca. Embalagem primária plástico transparente de 1 Kg, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.	3.700,000	Quilograma
Especificação: FARINHA DE MANDIOCA QUEBRADINHA. Tipo 01, classe branca, grupo seca. Embalagem primária plástico transparente de 1 Kg, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.			
16	FLOCOS DE MILHO. Em flocos, pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem	7.700,000	Quilograma
Especificação: FLOCOS DE MILHO. Em flocos, pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo ou saco de papelão contendo 10 kg a 30 kg. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.			
17	MILHO PARA PIPOCA. Grupo: duro. Classe: amarelo. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas	1.180,000	Quilograma
Especificação: MILHO PARA PIPOCA. Grupo: duro. Classe: amarelo. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.			
18	FEIJÃO TIPO CORDA. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, colo	4.100,000	Quilograma
Especificação: FEIJÃO TIPO CORDA. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 –ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.			
19	FEIJÃO TIPO CARIOQUINHA. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos	4.600,000	Quilograma
Especificação: FEIJÃO TIPO CARIOQUINHA. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 –ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.			
20	FEIJÃO TIPO BRANCO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, col	2.300,000	Quilograma
Especificação: FEIJÃO TIPO BRANCO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 –ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.			



[Handwritten signature]



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UNID.
21	FEIJÃO TIPO PRETO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, colo	3.000,000	Quilograma
Especificação: FEIJÃO TIPO PRETO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 -ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto			
22	CREME DE LEITE. Creme de leite tradicional, contendo no mínimo 200g, em lata ou caixa UHT, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses.	2.400,000	Unidade
Especificação: CREME DE LEITE. Creme de leite tradicional, contendo no mínimo 200g, em lata ou caixa UHT, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses.			
23	EXTRATO DE TOMATE: Tradicional embalagem de 140g (TP) validade mínima de 06 meses.	2.400,000	Sachê
Especificação: EXTRATO DE TOMATE: Tradicional embalagem de 140g (TP) validade mínima de 06 meses.			
24	MILHO VERDE. Em conserva, a base de: milho /água / sal. Sem conservantes, acondicionado em embalagem contendo 200g (peso líquido), com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de material estranho. Validade mini	2.900,000	Sachê
Especificação: MILHO VERDE. Em conserva, a base de: milho /água / sal. Sem conservantes, acondicionado em embalagem contendo 200g (peso líquido), com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega			
25	ERVILHA EM CONSERVA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 31 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e demais legislações vigentes pertinentes ao produto. Ingredientes: grãos inteiros selecionados. Características: cor; sabor, odor e textura próprios do ingrediente, deverá também apresentar uniform	2.700,000	Lata
Especificação: ERVILHA EM CONSERVA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 31 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e demais legislações vigentes pertinentes ao produto. Ingredientes: grãos inteiros selecionados. Características: cor; sabor, odor e textura próprios do ingrediente, deverá também apresentar uniformidade de tamanho e formato. Embalagem primária: em lata de folha de flandres com vernizes sanitários, fechados e esterilizados, contendo 2Kg., as informações nutricionais e ingredientes deverão se apresentarem de forma indelével dispostas diretamente na embalagem do produto, não devendo estar na forma de etiqueta (colada). A embalagem deverá estar intacta, sem amassados ou ferrugens.			
26	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO I Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 35 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e demais legislações vigentes pertinentes ao produto. Características: produto deverá ser obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo benefi	2.300,000	Quilograma
Especificação: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO I Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 35 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e demais legislações vigentes pertinentes ao produto. Características: produto deverá ser obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e em perfeito estado de conservação, apresentar aspecto de pó fino, cor branca e odor próprio. Embalagem primária: de saco plástico resistente e atóxica pesando 01 kg, deverá conter as informações nutricionais e ingredientes; as informações quanto ao número de lote e data de validade deverão se apresentar de forma indelével disposta diretamente na embalagem do produto, não devendo estar na forma de etiqueta (colada). A embalagem deverá estar intacta sem perfurações. Embalagem secundária: de saco plástico, ou saco multifoldado de papel kraft, reforçados e resistente,			
27	BISCOITO CREAM CRACKER. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker, enriquecido com vitaminas do complexo B e zinco. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, gordura vegetal, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno at	9.160,000	Quilograma
Especificação: BISCOITO CREAM CRACKER. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker, enriquecido com vitaminas do complexo B e zinco. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, gordura vegetal, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g do produto, caixa com 7kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.			

(Handwritten signatures and marks)



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
28	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker Integral. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g do produto, caixa com 7Kg.	1.830,000	Quilograma
Especificação: BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker Integral. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g do produto, caixa com 7Kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano. BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker Integral. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 400g do produto, caixa com 8Kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.			
29	BISCOITO TIPO MARIA SEM LACTOSE: Biscoito ou bolacha doce tipo Maria, isento de lactose. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), água, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, estabilizantes e fermentos e sal. Embalagem plástica contendo 350 gram	580,000	Quilograma
Especificação: BISCOITO TIPO MARIA SEM LACTOSE: Biscoito ou bolacha doce tipo Maria, isento de lactose. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), água, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, estabilizantes e fermentos e sal. Embalagem plástica contendo 350 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano			
30	BISCOITO TIPO MAISENA: Biscoito ou bolacha doce tipo Maizena, enriquecido com vitaminas do complexo B e zinco. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e b	8.700,000	Quilograma
Especificação: BISCOITO TIPO MAISENA: Biscoito ou bolacha doce tipo Maizena, enriquecido com vitaminas do complexo B e zinco. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), leite, sal refinado, estabilizante lecitina de soja, acondicionados em caixas de papelão, validade de no mínimo 06 meses a 01 ano. Com peso de 350g. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.			
31	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE: Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor leite. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal, fermentos químicos, amido de milho e aroma artificial de leite. Embalagem saco de po	1.280,000	Quilograma
Especificação: BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE: Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor leite. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal, fermentos químicos, amido de milho e aroma artificial de leite. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06mesesa 01 ano.			
32	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE MILHO: Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor milho verde. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar invertido, gordura vegetal, sal, fermentos químicos, aroma de milho verde. Embalagem saco de po	970,000	Quilograma
Especificação: BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE MILHO: Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor milho verde. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar invertido, gordura vegetal, sal, fermentos químicos, aroma de milho verde. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06mesesa 01 ano			
33	MACARRÃO ESPAGUETE. Macarrão longo, fino, tipo espaguete, sémola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, sem ovos. Embalagem primária plástica de 350g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas qu	10.000,000	Quilograma
Especificação: MACARRÃO ESPAGUETE. Macarrão longo, fino, tipo espaguete, sémola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, sem ovos. Embalagem primária plástica de 350g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.			
34	ALHO AMASSADO SEM SAL. Tempero. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 276 de 22/09/05 -ANVISA, Portaria nº242 MAPA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 -ANVISA, Lei nº10674/03). Embalagem primária: pote de	2.640,000	Quilograma

(Handwritten signatures and initials)



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: ALHO AMASSADO SEM SAL. Tempero. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 276 de 22/09/05 -ANVISA, Portaria nº242 MAPA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 -ANVISA, Lei nº.10674/03). Embalagem primária: pote de PVC leitoso atóxico contendo 1000g do produto.			
35	COLORÍFICO. Ingredientes: urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal. (RDC nº. 276 de 22/09/05 -ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Com peso de 100g a 1kg. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 2	1.170,000	Quilograma
Especificação: COLORÍFICO. Ingredientes: urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal. (RDC nº. 276 de 22/09/05 -ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Com peso de 100g a 1kg. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04			
36	ÓLEO DE SOJA REFINADO. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 -ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 -ANVISA, lei nº.10	2.500,000	Garrafa
Especificação: ÓLEO DE SOJA REFINADO. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 -ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 -ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto.			
37	VINAGRE DE ÁLCOOL. Fermentação acética de mistura hidro alcoólica originária do álcool etílico. Cor característica com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes. Aroma acético. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/	1.380,000	Garrafa
Especificação: VINAGRE DE ÁLCOOL. Fermentação acética de mistura hidro alcoólica originária do álcool etílico. Cor característica com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes. Aroma acético. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 -ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 500ml do produto.			
38	SAL REFINADO. Iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	2.400,000	Quilograma
Especificação: SAL REFINADO. Iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.			
39	ALHO EM CABEÇA, tamanho médio, íntegro e firme, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionado em saco plástico contendo 1000 gramas do produto.	580,000	Quilograma
Especificação: ALHO EM CABEÇA, tamanho médio, íntegro e firme, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionado em saco plástico contendo 1000 gramas do produto.			
40	BANANA, tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em sacos vazados.	6.700,000	Quilograma
Especificação: BANANA, tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em sacos vazados.			
41	BATATA INGLESA, tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.	2.600,000	Quilograma
Especificação: BATATA INGLESA, tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.			
42	CEBOLA BRANCA, tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em sacos vazados.	1.900,000	Quilograma
Especificação: CEBOLA BRANCA, tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em sacos vazados.			

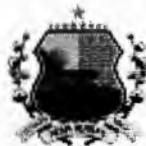


[Handwritten signatures and marks]



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
43	CHEIRO VERDE - de 1ª qualidade, contendo proporções iguais de coentro e cebolinha; maço cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionado em monoblocos de plástico frestado; com maços de 1kg.	400,000	Quilograma
Especificação: CHEIRO VERDE - de 1ª qualidade, contendo proporções iguais de coentro e cebolinha; maço cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionado em monoblocos de plástico frestado; com maços de 1kg.			
44	CENOURA, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.	1.900,000	Quilograma
Especificação: CENOURA, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.			
45	GOIABA, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.	4.600,000	Quilograma
Especificação: GOIABA, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.			
46	LARANJA PERA, tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em sacos vazados.	2.400,000	Quilograma
Especificação: LARANJA PERA, tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em sacos vazados.			
47	OVO DE GALINHA, tipo médio (igual ou superior a 50g), bandeja com 30 unidades. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA e registro.	8.000,000	Bandeja
Especificação: OVO DE GALINHA, tipo médio (igual ou superior a 50g), bandeja com 30 unidades. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA e registro.			
48	PIMENTÃO VERDE - de 1ª qualidade, íntegros e frescos, com casca sã, sem ruptura, acondicionados em monoblocos de plástico frestado.	700,000	Quilograma
Especificação: PIMENTÃO VERDE - de 1ª qualidade, íntegros e frescos, com casca sã, sem ruptura, acondicionados em monoblocos de plástico frestado.			
49	POLPA DE FRUTA. Sabores variados, congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	9.400,000	Quilograma
Especificação: POLPA DE FRUTA. Sabores variados, congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.			
50	TOMATE - de 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, acondicionados em monoblocos de plástico frestado.	2.000,000	Quilograma
Especificação: TOMATE - de 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, acondicionados em monoblocos de plástico frestado.			
51	PÃO. Pão massa fina tipo hot-dog. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades), fardo com 10 pacotes. Com número de registro no MS e validade mínima de 7 dias. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	11.400,000	Quilograma
Especificação: PÃO. Pão massa fina tipo hot-dog. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades), fardo com 10 pacotes. Com número de registro no MS e validade mínima de 7 dias. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.			
52	PÃO DE FORMA INTEGRAL - Composto de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, água, açúcar, fermento biológico, margarina, sal, reforçador ácido ascórbico (ins300) e conservador propionato de cálcio (ind282). Contém glúten. Deverão ser acondicionados em pacot	570,000	Quilograma

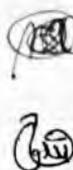




ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	Especificação: PÃO DE FORMA INTEGRAL - Composto de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, água, açúcar, fermento biológico, margarina, sal, reforçador ácido ascórbico (ins300) e conservador propionato de cálcio (ind282). Contém glúten. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade a partir da entrega.		

7. Estimativa do valor da contratação

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADAS. Carne bovina obtida do músculo bovino cortada em iscas, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada em sacos de polietileno à vácuo contendo 1000gr do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve s	12.600,000	Quilograma	27,58	347.508,00
	Especificação: CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADAS. Carne bovina obtida do músculo bovino cortada em iscas, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada em sacos de polietileno à vácuo contendo 1000gr do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 83 anexos II de 21/11/03 MAPA). Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674).				
2	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO): Músculo Moído. Embalagem primária: saco plástico transparente a vácuo contendo 1000g do produto, inviolado e íntegro. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com coloração vermelho-escuro, produzido de acordo com a legislação vigent	16.300,000	Quilograma	28,95	471.885,00
	Especificação: CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO): Músculo Moído. Embalagem primária: saco plástico transparente a vácuo contendo 1000g do produto, inviolado e íntegro. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com coloração vermelho-escuro, produzido de acordo com a legislação vigente. Em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE).				
3	FRANGO. Corte de frango tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esv	18.600,000	Quilograma	25,80	479.880,00
	Especificação: FRANGO. Corte de frango tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada peito de frango deve ser embalado individualmente com pesos estimado entre 1kg e 1,2kg;				
4	ACHOCOLATADO EM PÓ. Mistura para preparo de achocolatado em pó enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: açúcar refinado, maltodextrina, cacau em pó, sal refinado e aroma artificial de baunilha. Embalagem primária laminada de alumínio de 1000g, inviolada, livre de insetos, larvas, microrgani	2.430,000	Quilograma	25,00	60.750,00
	Especificação: ACHOCOLATADO EM PÓ. Mistura para preparo de achocolatado em pó enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: açúcar refinado, maltodextrina, cacau em pó, sal refinado e aroma artificial de baunilha. Embalagem primária laminada de alumínio de 1000g, inviolada, livre de insetos, larvas, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e saúde humana.				





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
5	AVEIA EM FLOCOS FINOS. Flocos de aveia embalados em saco plástico e acondicionados em caixa contendo de 170 a 200 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	1.090,000	Quilograma	29,28	31.915,20
Especificação: AVEIA EM FLOCOS FINOS. Flocos de aveia embalados em saco plástico e acondicionados em caixa contendo de 170 a 200 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
6	AMIDO DE MILHO - Produto amiláceo extraído do milho, coloração branca, textura fina. Isento de mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura,	580,000	Quilograma	21,25	12.325,00
Especificação: AMIDO DE MILHO - Produto amiláceo extraído do milho, coloração branca, textura fina. Isento de mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 01 kg					
7	CEREAL DE ARROZ. Cereal a base de arroz para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de arroz, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aroma artificial de baunilha. Embal	570,000	Quilograma	33,25	18.952,50
Especificação: CEREAL DE ARROZ. Cereal a base de arroz para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de arroz, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aroma artificial de baunilha. Embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 200 a 250 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA					
8	CEREAL DE MILHO. Cereal a base de milho para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de arroz, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aroma artificial de baunilha. Embal	540,000	Quilograma	33,96	18.338,40
Especificação: CEREAL DE MILHO. Cereal a base de milho para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de arroz, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aroma artificial de baunilha. Embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 200 a 250 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA					
9	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Enriquecido com no mínimo 12 vitaminas A,C,B2,B5,B6,B12,D,E,H,PP,B9, cinzas, ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio e manganês e sais minerais. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro SIE, ou SIF, validade de 08(oito) meses da data de fabricação e embalagem interna	14.800,000	Quilograma	36,63	542.124,00
Especificação: LEITE EM PÓ INTEGRAL. Enriquecido com no mínimo 12 vitaminas A,C,B2,B5,B6,B12,D,E,H,PP,B9, cinzas, ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio e manganês e sais minerais. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro SIE, ou SIF, validade de 08(oito) meses da data de fabricação e embalagem interna: sachê laminado com 500g. Externa fardo de papel dupla folha com capacidade de até 10kg					
10	ADOÇANTE DIETÉTICO. À base de aspartame. Embalado em frasco plástico transparente contendo 100 mL do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.	135,000	Unidade	8,08	1.090,80

(Handwritten signatures and marks)



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: ADOÇANTE DIETÉTICO. À base de aspartame. Embalado em frasco plástico transparente contendo 100 mL do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.					
11	LEITE DE SOJA. Leite em pó instantâneo, elaborado com grãos de soja acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 300 a400g de peso líquido. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas	250,000	Lata	21,98	5.495,00
Especificação: LEITE DE SOJA. Leite em pó instantâneo, elaborado com grãos de soja acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 300 a400g de peso líquido. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.					
12	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO. Cristal de primeira qualidade. Obtido de cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC n.º. 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragm	13.900,000	Quilograma	5,25	72.975,00
Especificação: AÇÚCAR CRISTAL BRANCO. Cristal de primeira qualidade. Obtido de cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC n.º. 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n.º. 360/359 de 23/12/03, RDC n.º. 259 de 20/09/02, RDC n.º. 123 de 13/05/04 - ANVISA, lei n.º.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.					
13	ARROZ BRANCO. Grupo: beneficiado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal n.º. 9972/00 Decreto n.º. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14%	6.900,000	Quilograma	6,97	48.093,00
Especificação: ARROZ BRANCO. Grupo: beneficiado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal n.º. 9972/00 Decreto n.º. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n.º. 360/359 de 23/12/03, RDC n.º. 259 de 20/09/02, RDC n.º.123 de 13/05/04 - ANVISA, lei n.º.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.					
14	ARROZ PARBOILIZADO. Grupo: parboilizado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal n.º. 9972/00 Decreto n.º. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo	15.400,000	Quilograma	6,97	107.338,00
Especificação: ARROZ PARBOILIZADO. Grupo: parboilizado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal n.º. 9972/00 Decreto n.º. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n.º. 360/359 de 23/12/03, RDC n.º. 259 de 20/09/02, RDC n.º.123 de 13/05/04 - ANVISA, lei n.º.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.					
15	FARINHA DE MANDIOCA QUEBRADINHA. Tipo 01, classe branca, grupo seca. Embalagem primária plástico transparente de 1 Kg, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.	3.700,000	Quilograma	7,90	29.230,00

(Handwritten signature)



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: FARINHA DE MANDIOCA QUEBRADINHA. Tipo 01, classe branca, grupo seca. Embalagem primária plástico transparente de 1 Kg, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.					
16	FLOCOS DE MILHO. Em flocos, pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem	7.700,000	Quilograma	7,27	55.979,00
Especificação: FLOCOS DE MILHO. Em flocos, pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo ou saco de papelão contendo 10 kg a 30 kg. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.					
17	MILHO PARA PIPOCA. Grupo: duro. Classe: amarelo. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas	1.180,000	Quilograma	8,97	10.584,60
Especificação: MILHO PARA PIPOCA. Grupo: duro. Classe: amarelo. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.					
18	FEIJÃO TIPO CORDA. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade- máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, colo	4.100,000	Quilograma	9,96	40.836,00
Especificação: FEIJÃO TIPO CORDA. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade- máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 –ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.					
19	FEIJÃO TIPO CARIOQUINHA. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade- máximo de 14% -isento de parasitas e fungos	4.600,000	Quilograma	10,60	48.760,00
Especificação: FEIJÃO TIPO CARIOQUINHA. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade- máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 –ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.					



Handwritten signatures and initials



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
20	FEIJÃO TIPO BRANCO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, col	2.300,000	Quilograma	9,57	22.011,00
Especificação: FEIJÃO TIPO BRANCO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 -ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.					
21	FEIJÃO TIPO PRETO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, colo	3.000,000	Quilograma	11,73	35.190,00
Especificação: FEIJÃO TIPO PRETO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 -ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto					
22	CREME DE LEITE. Creme de leite tradicional, contendo no mínimo 200g, em lata ou caixa UHT, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses.	2.400,000	Unidade	4,73	11.352,00
Especificação: CREME DE LEITE. Creme de leite tradicional, contendo no mínimo 200g, em lata ou caixa UHT, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses.					
23	EXTRATO DE TOMATE: Tradicional embalagem de 140g (TP) validade mínima de 06 meses.	2.400,000	Sachê	4,55	10.920,00
Especificação: EXTRATO DE TOMATE: Tradicional embalagem de 140g (TP) validade mínima de 06 meses.					
24	MILHO VERDE. Em conserva, a base de: milho /água / sal. Sem conservantes, acondicionado em embalagem contendo 200g (peso líquido), com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de material estranho. Validade míni	2.900,000	Sachê	5,05	14.645,00
Especificação: MILHO VERDE. Em conserva, a base de: milho /água / sal. Sem conservantes, acondicionado em embalagem contendo 200g (peso líquido), com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega					
25	ERVILHA EM CONSERVA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 31 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e demais legislações vigentes pertinentes ao produto. Ingredientes: grãos inteiros selecionados. Características: cor; sabor, odor e textura próprios do ingrediente, deverá também apresentar uniform	2.700,000	Lata	5,07	13.689,00



[Handwritten signature]



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
<p>Especificação: ERVILHA EM CONSERVA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 31 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e demais legislações vigentes pertinentes ao produto. Ingredientes: grãos inteiros selecionados. Características: cor, sabor, odor e textura próprios do ingrediente, deverá também apresentar uniformidade de tamanho e formato. Embalagem primária: em lata de folha de flandres com vernizes sanitários, fechados e esterilizados, contendo 2Kg., as informações nutricionais e ingredientes deverão se apresentarem de forma indelével dispostas diretamente na embalagem do produto, não devendo estar na forma de etiqueta (colada). A embalagem deverá estar intacta, sem amassados ou ferrugens.</p>					
26	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO I Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 35 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e demais legislações vigentes pertinentes ao produto. Características: produto deverá ser obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo benefi	2.300,000	Quilograma	7,10	16.330,00
<p>Especificação: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO I Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 35 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e demais legislações vigentes pertinentes ao produto. Características: produto deverá ser obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e em perfeito estado de conservação, apresentar aspecto de pó fino, cor branca e odor próprio. Embalagem primária: de saco plástico resistente e atóxica pesando 01 kg, deverá conter as informações nutricionais e ingredientes; as informações quanto ao número de lote e data de validade deverão se apresentar de forma indelével disposta diretamente na embalagem do produto, não devendo estar na forma de etiqueta (colada). A embalagem deverá estar intacta sem perfurações. Embalagem secundária: de saco plástico, ou saco multifoldado de papel kraft, reforçados e resistente,</p>					
27	BISCOITO CREAM CRACKER. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker, enriquecido com vitaminas do complexo B e zinco. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, gordura vegetal, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno at	9.160,000	Quilograma	19,17	175.597,20
<p>Especificação: BISCOITO CREAM CRACKER. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker, enriquecido com vitaminas do complexo B e zinco. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, gordura vegetal, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g do produto, caixa com 7Kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.</p>					
28	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker Integral. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g do produto, caixa com 7Kg.	1.830,000	Quilograma	25,08	45.896,40
<p>Especificação: BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker Integral. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g do produto, caixa com 7Kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano. BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker Integral. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 400g do produto, caixa com 8Kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.</p>					
29	BISCOITO TIPO MARIA SEM LACTOSE: Biscoito ou bolacha doce tipo Maria, isento de lactose. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), água, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, estabilizantes e fermentos e sal. Embalagem plástica contendo 350 gram	580,000	Quilograma	53,40	30.972,00
<p>Especificação: BISCOITO TIPO MARIA SEM LACTOSE: Biscoito ou bolacha doce tipo Maria, isento de lactose. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), água, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, estabilizantes e fermentos e sal. Embalagem plástica contendo 350 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano</p>					





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
30	BISCOITO TIPO MAISENA: Biscoito ou bolacha doce tipo Maizena, enriquecido com vitaminas do complexo B e zinco. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e b	8.700,000	Quilograma	22,07	192.009,00
Especificação: BISCOITO TIPO MAISENA: Biscoito ou bolacha doce tipo Maizena, enriquecido com vitaminas do complexo B e zinco. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), leite, sal refinado, estabilizante lecitina de soja, acondicionados em caixas de papelão, validade de no mínimo 06 meses a 01 ano. Com peso de 350g. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
31	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE: Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor leite. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal, fermentos químicos, amido de milho e aroma artificial de leite. Embalagem saco de po	1.280,000	Quilograma	25,17	32.217,60
Especificação: BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE: Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor leite. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal, fermentos químicos, amido de milho e aroma artificial de leite. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06mesesa 01 ano.					
32	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE MILHO: Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor milho verde. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar invertido, gordura vegetal, sal, fermentos químicos, aroma de milho verde. Embalagem saco de po	970,000	Quilograma	25,50	24.735,00
Especificação: BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE MILHO: Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor milho verde. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar invertido, gordura vegetal, sal, fermentos químicos, aroma de milho verde. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06mesesa 01 ano					
33	MACARRÃO ESPAGUETE. Macarrão longo, fino, tipo espaguete, sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, sem ovos. Embalagem primária plástica de 350g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas qu	10.000,000	Quilograma	13,13	131.300,00
Especificação: MACARRÃO ESPAGUETE. Macarrão longo, fino, tipo espaguete, sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, sem ovos. Embalagem primária plástica de 350g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.					
34	ALHO AMASSADO SEM SAL Tempero. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 276 de 22/09/05 –ANVISA, Portaria nº242 MAPA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 –ANVISA, Lei nº.10674/03). Embalagem primária: pote de	2.640,000	Quilograma	28,27	74.632,80
Especificação: ALHO AMASSADO SEM SAL Tempero. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 276 de 22/09/05 –ANVISA, Portaria nº242 MAPA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 –ANVISA, Lei nº.10674/03). Embalagem primária: pote de PVC leitoso atóxico contendo 1000g do produto.					



(Handwritten signatures and initials)



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	TOTAL (R\$)
35	COLORÍFICO. Ingredientes: urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal. (RDC nº. 276 de 22/09/05 -ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Com peso de 100g a 1kg. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 -ANVISA, lei nº.10674/03).	1.170,000	Quilograma	18,93	22.148,10
Especificação: COLORÍFICO. Ingredientes: urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal. (RDC nº. 276 de 22/09/05 -ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Com peso de 100g a 1kg. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 -ANVISA, lei nº.10674/03).					
36	ÓLEO DE SOJA REFINADO. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 -ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 -ANVISA, lei nº.10674/03).	2.500,000	Garrafa	10,60	26.500,00
Especificação: ÓLEO DE SOJA REFINADO. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 -ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 -ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto.					
37	VINAGRE DE ÁLCOOL. Fermentação acética de mistura hidro alcoólica originária do álcool etílico. Cor característica com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes. Aroma acético. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 -ANVISA, lei nº.10674/03).	1.380,000	Garrafa	2,95	4.071,00
Especificação: VINAGRE DE ÁLCOOL. Fermentação acética de mistura hidro alcoólica originária do álcool etílico. Cor característica com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes. Aroma acético. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 -ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 500ml do produto.					
38	SAL REFINADO. Iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	2.400,000	Quilograma	1,77	4.248,00
Especificação: SAL REFINADO. Iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.					
39	ALHO EM CABEÇA, tamanho médio, íntegro e firme, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionado em saco plástico contendo 1000 gramas do produto.	580,000	Quilograma	38,33	22.231,40
Especificação: ALHO EM CABEÇA, tamanho médio, íntegro e firme, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionado em saco plástico contendo 1000 gramas do produto.					
40	BANANA, tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em sacos vazados.	6.700,000	Quilograma	11,17	74.839,00
Especificação: BANANA, tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em sacos vazados.					
41	BATATA INGLESA, tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em monoblocos de PVC frescadas.	2.600,000	Quilograma	13,17	34.242,00

(Handwritten signatures and marks)



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: BATATA INGLESA, tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.					
42	CEBOLA BRANCA, tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em sacos vazados.	1.900,000	Quilograma	13,17	25.023,00
Especificação: CEBOLA BRANCA, tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em sacos vazados.					
43	CHEIRO VERDE - de 1ª qualidade, contendo proporções iguais de coentro e cebolinha; maço cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionado em monoblocos de plástico frestado; com maços de 1kg.	400,000	Quilograma	34,60	13.840,00
Especificação: CHEIRO VERDE - de 1ª qualidade, contendo proporções iguais de coentro e cebolinha; maço cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionado em monoblocos de plástico frestado; com maços de 1kg.					
44	CENOURA, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.	1.900,000	Quilograma	13,67	25.973,00
Especificação: CENOURA, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.					
45	GOIABA, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.	4.600,000	Quilograma	16,27	74.842,00
Especificação: GOIABA, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.					
46	LARANJA PERA, tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em sacos vazados.	2.400,000	Quilograma	14,07	33.768,00
Especificação: LARANJA PERA, tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em sacos vazados.					
47	OVO DE GALINHA, tipo médio (igual ou superior a 50g), bandeja com 30 unidades. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA e registro.	8.000,000	Bandeja	27,33	218.640,00
Especificação: OVO DE GALINHA, tipo médio (igual ou superior a 50g), bandeja com 30 unidades. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA e registro.					
48	PIMENTÃO VERDE - de 1ª qualidade, íntegros e frescos, com casca sã, sem ruptura, acondicionados em monoblocos de plástico frestado.	700,000	Quilograma	22,00	15.400,00
Especificação: PIMENTÃO VERDE - de 1ª qualidade, íntegros e frescos, com casca sã, sem ruptura, acondicionados em monoblocos de plástico frestado.					
49	POLPA DE FRUTA. Sabores variados, congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	9.400,000	Quilograma	17,50	164.500,00
Especificação: POLPA DE FRUTA. Sabores variados, congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.					





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
50	TOMATE - de 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, acondicionados em monoblocos de plástico frestado.	2.000,000	Quilograma	14,08	28.160,00
Especificação: TOMATE - de 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, acondicionados em monoblocos de plástico frestado.					
51	PÃO. Pão massa fina tipo hot-dog. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades), fardo com 10 pacotes. Com número de registro no MS e validade mínima de 7 dias. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	11.400,000	Quilograma	15,47	176.358,00
Especificação: PÃO. Pão massa fina tipo hot-dog. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades), fardo com 10 pacotes. Com número de registro no MS e validade mínima de 7 dias. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
52	PÃO DE FORMA INTEGRAL - Composto de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, água, açúcar, fermento biológico, margarina, sal, reforçador ácido ascórbico (ins300) e conservador propionato de cálcio (ind282). Contém glúten. Deverão ser acondicionados em pacot	570,000	Quilograma	14,80	8.436,00
Especificação: PÃO DE FORMA INTEGRAL - Composto de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, água, açúcar, fermento biológico, margarina, sal, reforçador ácido ascórbico (ins300) e conservador propionato de cálcio (ind282). Contém glúten. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade a partir da entrega.					

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 4.208.776,00 (quatro milhões, duzentos e oito mil, setecentos e setenta e seis reais)

8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

A análise da divisibilidade do objeto da contratação de registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar revelou diversos aspectos técnicos e econômicos que influenciam a decisão de parcelar ou não esta aquisição. Com base em uma avaliação detalhada, considerando a Lei nº 14.133/2021, apresentamos as justificativas para o parcelamento ou não da solução, conforme segue:

- **Avaliação da Divisibilidade do Objeto:** Verificou-se que o objeto, consistindo em gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, é tecnicamente divisível. A diversidade e a especificidade dos itens permitem separá-los em lotes sem prejuízos à sua funcionalidade ou aos resultados pretendidos pela Administração.
- **Viabilidade Técnica e Econômica:** A divisão do objeto em lotes específicos para gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis é considerada técnica e economicamente viável. Tal divisão assegura que a qualidade e eficácia dos resultados, particularmente a adequação e diversidade da alimentação oferecida aos alunos, não sejam comprometidas.
- **Economia de Escala:** A análise demonstrou que o parcelamento, neste caso, não resulta em perda significativa de economia de escala. O volume estimado de



[Handwritten signature]



compra e a rotatividade dos produtos garantem que os custos não aumentem proporcionalmente, mantendo-se dentro de uma faixa econômica vantajosa.

- **Competitividade e Aproveitamento do Mercado:** O parcelamento em lotes específicos provou-se uma estratégia eficaz para aumentar a competitividade, permitindo a participação de uma gama mais ampla de fornecedores, incluindo pequenos produtores locais e empresas de menor porte, o que está alinhado ao desenvolvimento nacional sustentável promovido pela Lei nº 14.133/2021.
- **Decisão pelo Não Parcelamento:** Não se aplica, pois a análise concluiu pela viabilidade e benefícios do parcelamento. Cada justificativa supracitada fortalece a decisão de dividir a aquisição em lotes, visando uma maior eficiência e efetividade na contratação.
- **Análise do Mercado:** A análise do mercado reforçou a decisão pelo parcelamento, evidenciando que é uma prática comum no setor econômico correspondente. Esse cenário favorece a obtenção de preços mais competitivos e a inclusão de produtos de maior qualidade nutricional e sustentabilidade.
- **Consideração de Lotes:** A adoção de lotes para a aquisição dos gêneros alimentícios foi fundamentada na expectativa de promover maior inclusão de fornecedores com diferentes capacidades de produção e entrega, sem causar prejuízos à economia de escala. Esse formato permite uma gestão mais eficaz do contrato e otimiza a logística de distribuição para as unidades escolares.

Com base nos elementos analisados, conclui-se pela integral viabilidade e adequação do parcelamento da solução em lotes, conforme os critérios da Lei nº 14.133/2021. Essa estratégia assegura a competitividade, o aproveitamento eficiente do mercado, a economicidade, bem como atende aos requisitos de qualidade e sustentabilidade estipulados no objeto da contratação.

9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Este processo de contratação, que visa o registro de preço para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para merenda escolar, está em pleno alinhamento com o Plano de Contratações Anual da Prefeitura Municipal de Nova Russas para o exercício financeiro vigente. A inclusão deste processo no plano anual foi determinada após uma análise detalhada das necessidades de fornecimento sustentável e contínuo de gêneros alimentícios de qualidade para os alunos da rede municipal de ensino, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e do convênio entre o Estado do Programa PAIC Integral pela Secretaria de Educação do Município de Nova Russas - CE.

A previsão deste processo de contratação como parte integrante do plano anual é resultado de um estudo cuidadoso, que levou em consideração não apenas a demanda corrente e estimada de alimentação escolar, mas também a necessidade de priorizar investimentos que promovam o desenvolvimento nutricional e educacional dos alunos. Além disso, esta contratação está alinhada com o compromisso da Administração Pública Municipal com o desenvolvimento nacional sustentável, evidenciando a busca por soluções que contemplem sustentabilidade, qualidade e economia.

A integração deste processo de registro de preços ao Plano de Contratações Anual reflete o planejamento estratégico da Administração Pública Municipal de Nova Russas, garantindo que as contratações realizadas estejam em sintonia com as metas de longo prazo estabelecidas para a melhoria contínua do fornecimento de merenda





escolar. Essa abordagem estratégica assegura não apenas a adequação da contratação à legislação e às políticas públicas relevantes, como também sua viabilidade econômica e a eficácia no atendimento das necessidades identificadas.

O processo de contratação foi cuidadosamente planejado para cumprir com os objetivos estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, respeitando os princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, entre outros, assegurando assim uma seleção vantajosa e justa para a Administração Pública e para a população servida.

10. Resultados pretendidos

O principal objetivo desta contratação, embasando-se nos princípios e diretrizes estabelecidos pela Lei 14.133/2021, é alcançar resultados que não somente atendam às necessidades imediatas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e do convênio entre o Estado do Programa PAIC Integral pela Secretaria de Educação do Município de Nova Russas - CE, mas que também promovam a melhoria contínua da qualidade da merenda escolar, a economicidade no uso dos recursos públicos, a eficiência na gestão desses recursos, além de impulsionar o desenvolvimento sustentável local. Neste sentido, os resultados pretendidos com a contratação incluem:

- Garantia da alimentação saudável e nutritiva aos alunos da rede municipal de ensino, atendendo integralmente aos requisitos de qualidade e sustentabilidade, conforme preconizado pelas normas técnicas brasileiras, pela legislação da ANVISA, e alinhado ao Art. 5º da Lei 14.133/2021, que evoca o desenvolvimento nacional sustentável.
- Promoção da eficiência e economicidade na aquisição de gêneros alimentícios, em consonância com o Art. 11 da Lei 14.133/2021, que preconiza a obtenção do resultado mais vantajoso para a administração pública, evitando o desperdício de alimentos e de recursos financeiros, e garantindo a melhor relação custo-benefício.
- Fomento à economia local através do incentivo à participação de pequenos produtores e empresas da região no processo de fornecimento dos gêneros alimentícios, em conformidade com o Art. 40 da Lei 14.133/2021, que recomenda o planejamento de compras de forma a promover o desenvolvimento econômico e social no âmbito local e regional.
- Fortalecimento do controle social e da transparência nas contratações públicas, permitindo um acompanhamento efetivo por parte da comunidade escolar e da sociedade em geral, em alinhamento ao Art. 5º, que estatui a transparência e a publicidade como princípios básicos da administração pública.
- Implementação de práticas de gestão de riscos e de controles internos eficazes para a manutenção da integridade do processo de aquisição, assegurando a aderência ao Art. 11, parágrafo único, da Lei 14.133/2021, que atribui à alta administração a responsabilidade pela governança das contratações.

A busca por esses resultados visa não apenas o cumprimento legal e a adequação às normativas vigentes, mas também a promoção de um impacto positivo duradouro no bem-estar dos alunos e na qualidade da educação fornecida pela rede municipal de ensino de Nova Russas - CE. Além disso, enfatiza-se a importância de um processo licitatório conduzido de forma ética, íntegra e transparente, elementos fundamentais para a concretização dos resultados pretendidos e alinhados às diretrizes da Lei 14.133/2021.





11. Providências a serem adotadas

Para garantir a eficiência e eficácia do processo de contratação para o registro de preço para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados à merenda escolar no município de Nova Russas - CE, as seguintes providências deverão ser adotadas, detalhando cada etapa e responsabilidade envolvida:

- Realização de um levantamento detalhado sobre as necessidades nutricionais específicas dos alunos, considerando faixa etária e particularidades dietéticas, para garantir a adequação dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, em alinhamento com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e do convênio com o programa PAIC Integral.
- Definição de critérios rigorosos para a qualidade e sustentabilidade dos produtos, conforme descrito nas respostas às perguntas complementares, incluindo a definição de padrões para embalagens, a favor da redução de impactos ambientais.
- Desenvolvimento de um plano de gestão de riscos que aborde variáveis como a variabilidade da demanda, sazonalidade das entregas, logística de distribuição dos produtos até as unidades escolares, e capacidade de fornecimento, visando minimizar potenciais impactos negativos sobre a disponibilidade e a qualidade dos alimentos fornecidos.
- Estruturação de um cronograma de execução para as etapas de licitação e contratação, especificando os prazos para cada fase, desde o planejamento até a efetivação do contrato, incluindo períodos para eventuais ajustes ou renovações do registro de preços.
- Organização de sessões de capacitação para os membros da equipe responsável pelo processo de licitação e gestão contratual, com o objetivo de assegurar a compreensão e aderência à nova Lei de Licitações (Lei nº 14.133/2021) e demais regulamentações aplicáveis.
- Instituição de um procedimento claro para comunicação e interação com os fornecedores, garantindo transparência, equidade e eficiência no processo de seleção e durante toda a execução contratual.
- Implantação de um sistema de acompanhamento e fiscalização das entregas dos produtos, assegurando que estas sejam realizadas conforme os termos contratados, incluindo a verificação da qualidade e do prazo de validade dos gêneros alimentícios entregues.
- Preparação de um plano de contingência para situações emergenciais ou imprevistas, como atrasos nas entregas, problemas de qualidade dos produtos ou necessidades de ajustes quantitativos devido à variabilidade da demanda.
- Por último, garantir a adequada publicidade do processo licitatório e dos resultados alcançados, mantendo o compromisso com a transparência e o controle social, conforme estabelecido pelo art. 5º da Lei 14.133/2021, observando os princípios da eficácia, publicidade e transparência.

12. Justificativa para adoção do registro de preços

A adoção do sistema de registro de preços para a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados à merenda escolar, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o convênio entre o estado do Programa PAIC Integral pela Secretaria de Educação



[Handwritten signature]



do Município de Nova Russas - CE, está fundamentada na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

Conforme estabelecido no art. 40, II, da Lei nº 14.133/2021, o processamento por meio do sistema de registro de preços é indicado quando pertinente, para estabelecer condições de aquisição e pagamento análogas às do setor privado, otimizando recursos e promovendo a eficiência nas contratações públicas.

Adicionalmente, o art. 82 do mesmo diploma legal especifica as diretrizes e condições para a elaboração de editais de licitação voltados ao registro de preços, incluindo a possibilidade de prever preços diferentes em razão do local de entrega e em função da variabilidade da demanda, aspectos essenciais para a gestão eficiente da variedade e da quantidade dos gêneros alimentícios necessários ao longo do período letivo.

A escolha por este sistema é justificada pela necessidade de flexibilidade na aquisição de gêneros alimentícios cuja demanda pode variar significativamente em razão de oscilações no número de alunos matriculados, bem como pela perecibilidade de parte dos itens a serem fornecidos, conforme indicado no § 3º, II, do art. 83, que permite o registro de preços para alimento perecível. Esta modalidade possibilita a realização de compras de acordo com a necessidade, evitando desperdícios e garantindo maior frescor e qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos.

Dessa maneira, o registro de preços apresenta-se como a estratégia mais adequada para atender às exigências de fornecimento contínuo e adaptável, em linha com o art. 85 da Lei nº 14.133/2021, que reconhece a possibilidade de contratar execução de serviços pelo sistema de registro de preços, atendendo aos requisitos e características do objeto licitado, contribuindo para a promoção de uma alimentação escolar de qualidade, em conformidade com os princípios de economicidade e sustentabilidade.

A adoção deste sistema, portanto, está alinhada aos objetivos de eficácia e eficiência nas contratações públicas, promovendo o desenvolvimento nacional sustentável e assegurando o atendimento às necessidades nutricionais dos alunos da rede municipal de ensino de Nova Russas - CE, de modo econômico e adequado às variações de demanda, em conformidade com os princípios estabelecidos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

13. Da vedação da participação de empresas na forma de consórcio

Com base nas disposições previstas pela Lei nº 14.133, de abril de 2021, ressalta-se a importância de vedar a participação de empresas na forma de consórcio para o processo de Registro de Preço para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para merenda escolar do município de Nova Russas - CE. Esta vedação encontra fundamento jurídico e prático, conforme descrito a seguir:

- **Clareza e Simplificação Processual:** A participação de consórcios pode tornar o processo licitatório mais complexo e menos transparente, dificultando a análise das propostas e a verificação dos requisitos de habilitação. A Lei 14.133/2021, em seu Art. 15, prevê a possibilidade de participação de empresas em consórcio sob certas condições, porém, a natureza deste procedimento de contratação, especialmente considerando o fornecimento de itens com frequente necessidade de rápida mobilização, aponta para a conveniência de se evitar tal complexidade.
- **Gestão de Contratos e Fiscalização:** A fiscalização e a gestão de contratos com empresas consorciadas podem ser mais desafiadoras do que com empresas



individuais. A divisão de responsabilidades entre os membros do consórcio pode levar a ambiguidades em responsabilidades contratuais, prejudicando a eficiência e eficácia na entrega e qualidade dos alimentos. A Lei, em seu Art. 7º, enfatiza a importância de uma gestão eficiente e de agentes públicos capacitados para a fiscalização dos contratos, o que pode ser prejudicado na gestão de contratos com consórcios.

- **Velocidade e Eficiência na Entrega:** Considerando a natureza perecível de parte dos itens a serem fornecidos, a agilidade nos processos de entrega e na solução de possíveis problemas é crucial. A estrutura de um consórcio pode retardar decisões e ações corretivas, contrariando os princípios de eficiência e celeridade previstos no Art. 5º da Lei 14.133/2021.
- **Riscos de Execução do Contrato:** O aumento dos riscos operacionais e de execução, decorrentes das complexidades inerentes à gestão de consórcios, pode reduzir a segurança jurídica e a previsibilidade do fornecimento dos gêneros alimentícios. O Art. 12, inciso X, da Lei 14.133/2021, menciona a importância da análise dos riscos que possam comprometer o sucesso da licitação e a boa execução contratual, sugerindo que formatos contratuais que elevam esses riscos devem ser evitados.

Portanto, com o objetivo de assegurar uma contratação eficaz, mantendo a integridade, transparência e agilidade do processo, e em consonância com os princípios e diretrizes estabelecidos na Lei 14.133/2021, conclui-se pela vedação da participação de empresas na forma de consórcio neste procedimento licitatório específico.

14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

Considerando a Lei 14.133/2021 e sua ênfase no desenvolvimento nacional sustentável como um de seus princípios fundamentais (art. 5º), é imprescindível avaliar os possíveis impactos ambientais decorrentes da futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para a merenda escolar, com entrega parcelada. Dessa forma, busca-se assegurar não apenas a viabilidade da contratação, mas também a sua conformidade com as premissas de responsabilidade socioambiental.

- **Impactos Ambientais Identificados:**
 - Produção e descarte de resíduos sólidos: Crescimento da quantidade de embalagens e resíduos gerados pela manipulação e oferecimento dos alimentos.
 - Uso de embalagens não biodegradáveis: Contribuição para o incremento do volume de resíduos em aterros sanitários e potencial poluição do solo e corpos d'água.
 - Emissões de gases de efeito estufa: Decorrentes do transporte e distribuição dos gêneros alimentícios, impactando o aquecimento global.
- **Medidas Mitigadoras Propostas:**
 - Adoção de critérios de sustentabilidade na seleção de fornecedores, priorizando aqueles que utilizam embalagens biodegradáveis ou recicladas e que demonstram práticas de redução de resíduos sólidos conforme art. 40, § 1º, II.
 - Estímulo ao uso de produtos locais, reduzindo a necessidade de transporte de longa distância e, conseqüentemente, a emissão de gases poluentes, em alinhamento com o art. 5º referente ao desenvolvimento sustentável e a valorização da economia local.



- Promover a educação ambiental nas unidades escolares, incentivando a reciclagem e a conscientização sobre o consumo responsável de alimentos, conforme se alinha com o art. 12, VIII, promovendo o planejamento e a sensibilização ambiental na comunidade escolar.
- Implementação de um plano de gestão de resíduos nas escolas, com foco na coleta seletiva e na compostagem de resíduos orgânicos, alinhando-se ao disposto no art. 12, VII e § 1º, para redução de impactos ambientais negativos.

Por fim, a adoção destas medidas mitigadoras reforça o compromisso da administração pública com a preservação ambiental e a promoção do desenvolvimento sustentável, em conformidade com os preceitos da Lei 14.133/2021, assegurando que a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar contribua positivamente para o bem-estar da comunidade escolar e o meio ambiente.

15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Após a realização de um minucioso Estudo Técnico Preliminar (ETP), com base nos parâmetros e diretrizes previstos na Lei nº 14.133/2021, procede-se à análise da viabilidade e razoabilidade da contratação para o registro de preço para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para merenda escolar, com entrega parcelada, visando atender aos alunos devidamente matriculados na rede municipal de ensino de Nova Russas - CE. A avaliação é fundamentada nas seguintes considerações, conforme as orientações da referida Lei:

- A **necessidade da contratação** foi claramente identificada e fundamentada, atendendo ao interesse público envolvido, conforme exige o art. 18, §1º, I da Lei nº 14.133/2021. A demanda por gêneros alimentícios para a merenda escolar é uma necessidade contínua, que alinha-se aos objetivos da política de alimentação escolar e aos princípios de direito à alimentação e educação.
- Foi realizada uma **amostra de mercado**, conforme o art. 18, §1º, V, para garantir a seleção da proposta mais vantajosa. Com base nas informações obtidas, verifica-se que o registro de preço é a modalidade mais adequada para esta contratação, permitindo flexibilidade e adequação às variações quantitativas, sazonalidade dos produtos e necessidades do município.
- A **estimativa de quantidades** e o **valor da contratação** foram elaborados com base em dados objetivos e realistas, em conformidade com os arts. 18, §1º, IV e VI, promovendo-se uma previsão acurada que visa evitar desperdícios e sobrepreço, corroborando com os princípios de economicidade e eficiência.
- As considerações sobre a **sustentabilidade** e **impacto ambiental** (art. 18, §1º, XII) demonstram o comprometimento com o desenvolvimento nacional sustentável, atendendo ao que preconiza o art. 5º da Lei nº 14.133/2021, ao priorizar, quando possível, gêneros alimentícios provenientes de agricultura orgânica e de pequenos produtores locais, bem como embalagens recicláveis ou biodegradáveis.
- O **planejamento** e a **gestão da contratação** estão alinhados ao princípio da eficiência e ao interesse público, conforme os arts. 7º e 11º da Lei nº 14.133/2021, garantindo que as etapas do processo sejam realizadas atendendo às melhores práticas de gestão pública e às necessidades da população escolar do município.

Considerando todos os aspectos analisados, conclui-se pela viabilidade e razoabilidade da contratação pelo sistema de registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar.





alimentícios para a merenda escolar no Município de Nova Russas - CE. Esta modalidade de contratação oferece flexibilidade necessária para atender às demandas variáveis durante o período de vigência do contrato, garantindo a continuidade e qualidade da alimentação oferecida aos alunos, além de estar alinhada com os princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, entre outros, estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021.

Nova Russas / CE, 20 de maio de 2024

assinado eletronicamente

GUILHERME VIEIRA PINTO DA SILVA
RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

