



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 07.015/2024

1. Descrição da Necessidade da Contratação

A necessidade de contratação para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para a alimentação escolar da rede de ensino do Município de Novo Oriente, Ceará, se fundamenta na prioridade de assegurar uma alimentação balanceada e de qualidade para os alunos, conforme as normativas da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução nº 26/2013 do FNDE.

Considerando o problema a ser resolvido, é imprescindível proporcionar alimentos que contribuam para o desenvolvimento nutritivo adequado dos estudantes, melhorando assim o desempenho escolar e a saúde infantil. Além disso, a contratação busca atender a política pública de incentivo à agricultura familiar, promovendo o desenvolvimento social e econômico da comunidade local.

Sob a perspectiva do interesse público e alinhado aos princípios da Lei 14.133, a contratação atende ao direito dos alunos de ter acesso a uma alimentação saudável, fator considerado essencial para o pleno desenvolvimento das capacidades cognitivas e físicas das crianças e adolescentes da rede pública de ensino. Portanto, esta necessidade se apresenta como uma ação imprescindível para garantir o cumprimento do calendário escolar e atender às demandas nutricionais básicas, contribuindo também para a redução da evasão escolar.

2. Área requisitante

| Área requisitante | Responsável |
|------------------------|---|
| Secretaria de Educação | MARIA DO SOCORRO VIEIRA SOUSA TEIXEIRA |

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

A descrição dos requisitos da contratação para a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar fundamenta-se na necessidade de garantir que todos os produtos adquiridos atendam a critérios de qualidade, sustentabilidade e legalidade, conforme regulamentações e leis específicas aplicáveis. Estes requisitos são essenciais para assegurar que as necessidades nutricionais dos alunos da rede de ensino sejam plenamente contempladas, promovendo práticas saudáveis e sustentáveis na alimentação escolar.

- Requisitos Gerais:



- Os produtos devem ser frescos, de qualidade comprovada, livres de agrotóxicos e com prazo de validade suficiente para o consumo no ambiente escolar.
 - Garantir que os produtos estejam dentro das especificações normalmente utilizadas no mercado, evitando especificações que limitem indevidamente a competição entre fornecedores.
- **Requisitos Legais:**
 - Cumprimento das normas sanitárias e fitossanitárias vigentes no Brasil, incluindo a obtenção de certificados e licenças necessários, como o selo de inspeção (SIF, SIE, ou SIM).
 - Conformidade com a Lei nº 11.947/2009 e as resoluções do FNDE aplicáveis ao fornecimento de alimentos para alimentação escolar.
 - **Requisitos de Sustentabilidade:**
 - Priorizar fornecedores que utilizem práticas agrícolas sustentáveis, que respeitem o meio ambiente e reduzam o impacto ambiental.
 - Empregar critérios de logística reversa para embalagens, sempre que possível, promovendo a reciclagem e a redução de resíduos.
 - **Requisitos da Contratação:**
 - Especificações claras sobre o tipo, a qualidade e a quantidade exata dos gêneros alimentícios requeridos, conforme previamente levantado.
 - Condições de entrega que garantam a integridade dos produtos durante o transporte e até o momento do recebimento nas unidades escolares.
 - Propostas de preços compatíveis com os parâmetros de mercado, conforme levantamento prévio realizado pela administração pública.

Os requisitos necessários à presente contratação são definidos de forma a assegurar que cada fornecimento atenda plenamente à necessidade especificada no âmbito da educação pública municipal de Novo Oriente, garantindo que a alimentação escolar contribua para o desenvolvimento saudável dos alunos. Somente os requisitos indispensáveis à consecução do objeto foram listados, evitando-se, assim, a restrição indevida à competitividade do processo licitatório.

4. Levantamento de mercado

- **Contratação direta com o fornecedor:** Identifica-se que a contratação direta com os agricultores familiares e empreendedores rurais pode garantir a aquisição dos produtos desejados, promovendo o desenvolvimento econômico local e fortalecendo ciclos curtos de fornecimento, o que pode resultar em produtos mais frescos e em maior alinhamento com as necessidades nutricionais dos alunos.
- **Contratação através de cooperativas ou associações:** Outra solução é a formação de parcerias com cooperativas ou associações de agricultores familiares, que podem atuar como intermediárias na distribuição dos produtos, garantindo um fornecimento regular e organizado.
- **Formas alternativas de contratação:** Considera-se a possibilidade de utilização de



plataformas digitais para conectar diretamente produtores e compradores, facilitando negociações e acompanhamento do cumprimento dos contratos, além de assegurar mais transparência em todas as etapas do processo.

Após a análise das opções disponíveis no mercado, a solução mais adequada consiste na contratação direta com o fornecedor, especialmente com os agricultores familiares e empreendedores rurais. Essa abordagem não só promove o fortalecimento da economia local e regional, mas também assegura que os produtos adquiridos sejam frescos e alinhados às necessidades nutricionais dos alunos da rede de ensino. Além disso, essa modalidade está em consonância com a Lei nº 11.947/2009, que incentiva a participação da agricultura familiar nas compras públicas para alimentação escolar.

5. Descrição da solução como um todo

A solução proposta para a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para a alimentação escolar contempla a seleção, aquisição e distribuição de produtos frescos, compatíveis com as necessidades nutricionais dos alunos da rede de ensino da Prefeitura Municipal de Novo Oriente. Este processo envolve a aquisição de frutas, hortaliças, legumes e outros produtos alimentícios, cuja especificação atende aos critérios de qualidade definidos pela legislação aplicável.

A escolha da solução fundamenta-se na análise de mercado e no cumprimento dos requisitos estabelecidos pela Lei 14.133, bem como na identificação de práticas vantajosas que promovam a sustentabilidade e a inclusão social, por meio do incentivo à agricultura familiar. Este modelo de contratação é o mais adequado, uma vez que oferece um equilíbrio ideal entre custo, qualidade nutricional e apoio ao desenvolvimento local.

- A solução contempla a aquisição direta de alimentos frescos da agricultura familiar, assegurando que a escolaridade mantenha uma alimentação saudável e balanceada, de acordo com as diretrizes do FNDE.
- Os fornecedores devem ser credenciados de acordo com a modalidade de credenciamento, respeitando os parâmetros da nova legislação de licitações e contratos.
- O fornecimento conta com a logística reversa das embalagens, onde aplicável, para garantir a minimização dos impactos ambientais. Isso está alinhado com os princípios de sustentabilidade mencionados nas diretrizes legislativas.

Justifica-se que esta solução é a mais adequada existente no mercado, considerando-se que atende às demandas nutricionais dos alunos, promove a inclusão social por meio de agricultores familiares, e atende aos critérios de economicidade e eficiência administrativa previstos na Lei 14.133.

6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|------|--|-----------|------------|
| 1 | ABACAXI - fresco, da primeira, com coroa, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de enfermidades, material. Entregue em unidades pesados e etiquetados separadamente | 7.800,000 | Quilograma |



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|------|--|------------|------------|
| | Especificação: ABACAXI - fresco, de primeira, com coroa, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de enfermidades, material. Entregue em unidades pesadas e etiquetados separadamente | | |
| 2 | ACELGA - de primeira, limpa fresca, tamanho médio em aproximadamente 1 kg e coloração uniforme. Sem excesso de folhas devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio | 4.900,000 | Unidade |
| | Especificação: ACELGA - de primeira, limpa fresca, tamanho médio em aproximadamente 1 kg e coloração uniforme. Sem excesso de folhas devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | | |
| 3 | ALFACE - Folhas lisas, e primeira, sem lesões de origem física e mecânica, livre de agrotóxicos. Embalagem: Adequada, In natura em unidades "pés" de 100 a 200 gramas. | 5.900,000 | Pé |
| | Especificação: ALFACE - Folhas lisas, e primeira, sem lesões de origem física e mecânica, livre de agrotóxicos. Embalagem: Adequada, In natura em unidades "pés" de 100 a 200 gramas. | | |
| 4 | BANANA - Em pencas, de primeira qualidade, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanhos e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas e sinais de apodrecimento. Acondicionadas em c | 10.600,000 | Quilograma |
| | Especificação: BANANA - Em pencas, de primeira qualidade, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanhos e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas e sinais de apodrecimento. Acondicionadas em caixas de polietileno. | | |
| 5 | BATATA DOCE - Lisa de primeira qualidade, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme, livre de agrotóxico, Acondicionadas, sem broca, para transporte em caixas ou sacos ou caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis. Embaladas individualmente em pacotes de 50 | 6.300,000 | Quilograma |
| | Especificação: BATATA DOCE - Lisa de primeira qualidade, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme, livre de agrotóxico. Acondicionadas, sem broca, para transporte em caixas ou sacos ou caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis. Embaladas individualmente em pacotes de 500g a 4 kg, em sacos transparentes resistentes. | | |
| 6 | BATATA INGLESA - de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes, deve ter casca firme, limpa, sem manchas verdes ou escuras, com a pele lisa, sem brotos. Acondicionadas para transporte em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Embaladas in | 6.500,000 | Quilograma |
| | Especificação: BATATA INGLESA - de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes, deve ter casca firme, limpa, sem manchas verdes ou escuras, com a pele lisa, sem brotos. Acondicionadas para transporte em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Embaladas individualmente em pacotes de 500g a 4 kg, em sacos transparentes resistentes. | | |
| 7 | BETERRABA - Lisa de primeira, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Acondicionadas para transporte em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Embaladas individualmente em pacotes de 500g a 4 kg, em sacos transparentes resistentes. | 1.400,000 | Quilograma |
| | Especificação: BETERRABA - Lisa de primeira, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Acondicionadas para transporte em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Embaladas individualmente em pacotes de 500g a 4 kg, em sacos transparentes resistentes. | | |
| 8 | CENOURA - De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda. | 3.900,000 | Quilograma |
| | Especificação: CENOURA - De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda. | | |
| 9 | CHEIRO-VERDE - Fresco, de primeira, cor verde, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos o | 5.200,000 | Maço |



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|------|---|-----------|------------|
| | <p>Especificação: CHEIRO-VERDE - Fresco, de primeira, cor verde, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, em maço de 150 a 200 gramas. Acondicionados em embalagens adequadas de forma individual, amarrados com barbante.</p> | | |
| 10 | <p>CHUCHU - Liso de primeira, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Acondicionadas para transporte, em caixas de polietileno de 10 a 20kg retornáveis. Embaladas individualmente em pacotes de 500g a 4 kg, em sacos transparentes resistentes.</p> | 1.400,000 | Quilograma |
| | <p>Especificação: CHUCHU - Liso de primeira, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Acondicionadas para transporte, em caixas de polietileno de 10 a 20kg retornáveis. Embaladas individualmente em pacotes de 500g a 4 kg, em sacos transparentes resistentes.</p> | | |
| 11 | <p>CEBOLA - In natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de parasitas, sujeiras e larvas. Embaladas individualmente em pacotes de 500g a 4 kg, em sacos transparentes resistentes.</p> | 3.500,000 | Quilograma |
| | <p>Especificação: CEBOLA - In natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de parasitas, sujeiras e larvas. Embaladas individualmente em pacotes de 500g a 4 kg, em sacos transparentes resistentes.</p> | | |
| 12 | <p>FEIJÃO CAUPI (CORDA) - Feijão de corda, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Não misturar com outro feijão de cor diferente. Embalagem de 1 kg e 2 kg em sacos plásticos transparente reforçado e atóxicos, limpos não</p> | 7.200,000 | Quilograma |
| | <p>Especificação: FEIJÃO CAUPI (CORDA) - Feijão de corda, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Não misturar com outro feijão de cor diferente. Embalagem de 1 kg e 2 kg em sacos plásticos transparente reforçado e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em monoblocos de PVC frestados</p> | | |
| 13 | <p>FOLHA DE COUVE -- Folhas lisas, de primeira, sem lesões de origem física e mecânica, livre de agrotóxicos. Embalagem: Adequada, In natura em maço com 5 folhas.</p> | 1.900,000 | Maço |
| | <p>Especificação: FOLHA DE COUVE -- Folhas lisas, de primeira, sem lesões de origem física e mecânica, livre de agrotóxicos. Embalagem: Adequada, In natura em maço com 5 folhas.</p> | | |
| 14 | <p>GOIABA - De primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada e separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg</p> | 3.000,000 | Quilograma |
| | <p>Especificação: GOIABA - De primeira qualidade apresentando tamanho, cor e formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada e separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg</p> | | |
| 15 | <p>JERIMUM (ABÓBORA) - de primeira e ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Com peso de 1kg a 5 kg. Transportados em monoblocos plásticos frestados, e/ou condicionados, para transportes;</p> | 3.300,000 | Quilograma |
| | <p>Especificação: JERIMUM (ABÓBORA) - de primeira e ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Com peso de 1kg a 5 kg. Transportados em monoblocos plásticos frestados, e/ou condicionados, para transportes, em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis.</p> | | |
| 16 | <p>MAÇA - de primeira, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com talo, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem dan</p> | 7.800,000 | Quilograma |



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|------|---|------------|------------|
| | <p>Especificação: MAÇA – de primeira, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com talo, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixa apropriada e separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sacos transparentes e resistentes.</p> | | |
| 17 | <p>LARANJA PÊRA – De ótima qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujeiras, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Acondicionadas em sacos de 20 kg. Separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sacos transparentes e resistentes.</p> | 4.500,000 | Quilograma |
| | <p>Especificação: LARANJA PÊRA – De ótima qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujeiras, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Acondicionadas em sacos de 20 kg. Separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sacos transparentes e resistentes.</p> | | |
| 18 | <p>MACAXEIRA – De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes, sem manchas escuras com tamanho e coloração uniforme. Acondicionadas em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sacos transparentes e resistentes.</p> | 6.500,000 | Quilograma |
| | <p>Especificação: MACAXEIRA – De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes, sem manchas escuras com tamanho e coloração uniforme. Acondicionadas em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sacos resistentes a rasgos e umidade.</p> | | |
| 19 | <p>MAMÃO (FORMOSA) – De primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvidos e em maturação, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis.</p> | 8.200,000 | Quilograma |
| | <p>Especificação: MAMÃO (FORMOSA) – De primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvidos e em maturação, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis, monoblocos de PVC frestados.</p> | | |
| 20 | <p>MANGA – Fruta de boa qualidade sem defeitos, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme. Fruta bem desenvolvida e madura. A casca pode apresentar manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Acondicionadas em caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis, monoblocos de PVC frestado.</p> | 11.700,000 | Quilograma |
| | <p>Especificação: MANGA – Fruta de boa qualidade sem defeitos, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme. Fruta bem desenvolvida e madura. A casca pode apresentar manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Acondicionadas em caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis, monoblocos de PVC frestados.</p> | | |
| 21 | <p>MELÃO - Fresco, fruto com 70% a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, materiais terrosos e sujidades, sem danos físicos e mecânicos recente, livre de resíduos de fertilizantes.</p> | 8.200,000 | Quilograma |
| | <p>Especificação: MELÃO - Fresco, fruto com 70% a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, materiais terrosos e sujidades, sem danos físicos e mecânicos recentes, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportados de forma adequada.</p> | | |
| 22 | <p>MELANCIA – Melancia fresca, frutos com 70% a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, com talo isenta de enfermidades, parasitas e larvas, materiais terrosos e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p> | 11.700,000 | Quilograma |
| | <p>Especificação: MELANCIA – Melancia fresca, frutos com 70% a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, com talo isenta de enfermidades, parasitas e larvas, materiais terrosos e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportados de forma adequada.</p> | | |
| 23 | <p>PEPINO - de primeira, fresco. Com tamanhos e coloração uniforme, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte. Separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sacos transparentes e resistentes a rasgos.</p> | 4.500,000 | Quilograma |



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|------|--|-----------|------------|
| | <p>Especificação: PEPINO - de primeira, fresco. Com tamanhos e coloração uniforme, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte. Separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sacos transparentes e resistentes a rasgos.</p> | | |
| 24 | <p>PIMENTÃO VERDE - Ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, isentos de enfermidades e material terrosos, com talo, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionados para transporte, em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Separados individualmente em pacote</p> | 2.000,000 | Quilograma |
| | <p>Especificação: PIMENTÃO VERDE - Ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, isentos de enfermidades e material terrosos, com talo, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionados para transporte, em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sacos transparentes e resistentes.</p> | | |
| 25 | <p>PIMENTINHA DE CHEIRO - Espécie: de cheiro, Tipo: extra, Características adicionais: Firmes, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Hortaliça de primeira e boa qualidade, sem cor amarelada, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação unifo</p> | 1.300,000 | Quilograma |
| | <p>Especificação: PIMENTINHA DE CHEIRO - Espécie: de cheiro, Tipo: extra, Características adicionais: Firmes, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Hortaliça de primeira e boa qualidade, sem cor amarelada, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de materiais terrosos e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e a saúde dos estudantes. Acondicionados para transporte, em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sacos transparentes e resistentes</p> | | |
| 26 | <p>QUIABO - De primeira, intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Embalados em pacotes de até 1kg</p> | 900,000 | Quilograma |
| | <p>Especificação: QUIABO - De primeira, intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Embalados em pacotes de até 1kg</p> | | |
| 27 | <p>REPOLHO - Cabeça de repolho, de primeira, com a cobertura de folhagem de colheita, com folhas rígidas sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho igual ou aproximado de no mínimo 500g e no máximo 1kg. Acondicionadas para transporte, em caixas de polietileno de 10 a 20kg retornáveis.</p> | 3.200,000 | Unidade |
| | <p>Especificação: REPOLHO - Cabeça de repolho, de primeira, com a cobertura de folhagem de colheita, com folhas rígidas sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho igual ou aproximado de no mínimo 500g e no máximo 1kg. Acondicionadas para transporte, em caixas de polietileno de 10 a 20kg retornáveis.</p> | | |
| 28 | <p>TOMATE - Aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de agrotóxicos, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em caixa polietileno</p> | 4.550,000 | Quilograma |
| | <p>Especificação: TOMATE - Aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de agrotóxicos, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em caixa polietileno de 20 kg retornáveis.</p> | | |
| 29 | <p>BOLO CASEIRO - Sem cobertura ou recheio. Acondicionados em embalagens com peso de até 800 gramas, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagens descartáveis padronizadas de plástico atóxico e transparente para bolos e tortas. O bolo deve ser produzid</p> | 3.000,000 | Quilograma |
| | <p>Especificação: BOLO CASEIRO - Sem cobertura ou recheio. Acondicionados em embalagens com peso de até 800 gramas, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagens descartáveis padronizadas de plástico atóxico e transparente para bolos e tortas. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos em sua maioria, da produção do (a) agricultor(a) familiar. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo e com massa que não esfalele. Serão rejeitados portanto, que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo: procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Validade não inferior a 3 dias, rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional.</p> | | |



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|--|---|------------|------------|
| 30 | MEL DE ABELHA EM SACHÊ DE 5 GRAMAS – Não deverá ter adição de açúcares ou outras substâncias que alterem a sua composição original, sem aditivos, indícios de fermentação. Deverá apresentar aspecto líquido e cristalino, com cor levemente amarelada e castanho escuro e aroma característico. Embalagem | 2.500,000 | Quilograma |
| <p>Especificação: MEL DE ABELHA EM SACHÊ DE 5 GRAMAS – Não deverá ter adição de açúcares ou outras substâncias que alterem a sua composição original, sem aditivos, indícios de fermentação. Deverá apresentar aspecto líquido e cristalino, com cor levemente amarelada e castanho escuro e aroma característico. Embalagem primária: sachê em tubo PVC flexível, transparente e atóxico, próprio para armazenamento identificado com marca, número do SIF/SISP e SAC da empresa, contendo 5 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, devidamente rotulado conforme legislação vigente. O mel utilizado no envase deverá ser aprovado pelo MAPA (Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p> | | | |
| 31 | POLPA DE FRUTA – Polpa de frutas de primeira qualidade, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado, sem adição de açúcar, congelada, selecionada, isenta de contaminação, o produto deverá ser embalado em embalagem primária, e acondicionada em saco plástico de polietileno, com conteúdo líquido de 1 | 19.500,000 | Quilograma |
| <p>Especificação: POLPA DE FRUTA – Polpa de frutas de primeira qualidade, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado, sem adição de açúcar, congelada, selecionada, isenta de contaminação, o produto deverá ser embalado em embalagem primária, e acondicionada em saco plástico de polietileno, com conteúdo líquido de 1 kg. O produto deve conter no rótulo a identificação do produto e do fabricante, data de embalagem e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.</p> | | | |
| 32 | PÃO CASEIRO – Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. Embalado em pacotes de 500 gramas com 10 unidades, em embalagem adequada, cont | 5.000,000 | Quilograma |
| <p>Especificação: PÃO CASEIRO – Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. Embalado em pacotes de 500 gramas com 10 unidades, em embalagem adequada, contendo data de validade.</p> | | | |
| 33 | CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO) – De primeira congelada, com no máximo 6% de gordura, embalagem média de 1KG. Embalagem primária plástica transparente a vácuo termo formada em filme PET + PE de alta barreira em pacotes de 1 kg, inviolados e íntegros. Não deve conter cristais de gelo no interior da emb | 25.000,000 | Quilograma |
| <p>Especificação: CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO) – De primeira congelada, com no máximo 6% de gordura, embalagem média de 1KG. Embalagem primária plástica transparente a vácuo termo formada em filme PET + PE de alta barreira em pacotes de 1 kg, inviolados e íntegros. 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, selo de inspeção federal (SIF) ou o selo de inspeção estadual (SIE), rotulagem de acordo com a legislação vigente. Itens deverão ser transportados em carros refrigerados.</p> | | | |
| 34 | CARNE BOVINA DE 1ª CONGELADA (ISCAS DE COXÃO MOLE) – Cortes bovinos de coxão mole fatiado em iscas de 40 g, embalados em embalagem primária plástica transparente e vácuo termo formado em filme PET + PE de alta barreira em pacotes de 1 kg, inviolados e íntegros. Não deve conter cristais de gelo no i | 25.000,000 | Quilograma |
| <p>Especificação: CARNE BOVINA DE 1ª CONGELADA (ISCAS DE COXÃO MOLE) – Cortes bovinos de coxão mole fatiado em iscas de 40 g, embalados em embalagem primária plástica transparente e vácuo termo formado em filme PET + PE de alta barreira em pacotes de 1 kg, inviolados e íntegros. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto sem osso com coloração vermelha-escuro, em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA, selo de inspeção federal (SIF) ou o selo de inspeção estadual (SIE), rotulagem de acordo com a legislação vigente. Itens deverão ser transportados em carros refrigerados.</p> | | | |
| 35 | CARNE DE CARNEIRO CORTADA EM PEDAÇOS – De primeira qualidade, congelada ou resfriada, sem pele e sem aparas, magra e sem gordura aparente, com osso, sadio, congelado, apresentando com e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas | 22.000,000 | Quilograma |



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|------|---|------------|------------|
| | <p>Especificação: CARNE DE CARNEIRO CORTADA EM PEDAÇOS – De primeira qualidade, congelada ou resfriada, sem pele e sem aparas, magra e sem gordura aparente, com osso, sadio, congelado, apresentando com e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. O produto deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 a 2 kg. Procedente de abatedouro com inspeção sanitária. O produto deve ser transportado em meios próprios e bem higienizado, que garanta a conservação da temperatura do produto, como caixas térmicas de isopor ou carro refrigerado, conforme pedido feito núcleo de alimentação escolar. O produto deve conter com selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM). Prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da data de entrega. Contendo na embalagem a identificação do produto.</p> | | |
| 36 | <p>CARNE SUÍNA CORTADA EM PEDAÇOS – De primeira qualidade, congelada ou resfriada, sem pele e sem aparas, magra e sem gordura aparente, com osso, sadio, congelado, apresentando com e odor característico. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujid</p> | 22.000,000 | Quilograma |
| | <p>Especificação: CARNE SUÍNA CORTADA EM PEDAÇOS – De primeira qualidade, congelada ou resfriada, sem pele e sem aparas, magra e sem gordura aparente, com osso, sadio, congelado, apresentando com e odor característico. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substâncias contaminante. O produto deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, SERRADA, resistente, peso líquido de 1 a 2 kg. Procedente de abatedouro com inspeção sanitária. O produto deve ser transportado em meios próprios e bem higienizado, que garanta conservação da temperatura do produto, como caixas térmicas de isopor ou carro refrigerado, conforme pedido feito pelo núcleo de alimentação escolar. O produto deve conter com selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM) Prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. Contendo na embalagem a identificação do produto.</p> | | |
| 37 | <p>FILÉ DE PEIXE – Tipo tilápia, congelado de acordo com as especificações da legislação, com peso de 80 a 120 gramas. Com coloração e odor característicos, livre de manchas, com textura não amolecida e não pegajosa, sem espinha, sem pele, teor de água até 10%. Embalagem primária de 1 a 2 kg e secundária</p> | 19.000,000 | Quilograma |
| | <p>Especificação: FILÉ DE PEIXE – Tipo tilápia, congelado de acordo com as especificações da legislação, com peso de 80 a 120 gramas. Com coloração e odor característicos, livre de manchas, com textura não amolecida e não pegajosa, sem espinha, sem pele, teor de água até 10%. Embalagem primária de 1 a 2 kg e secundária de 5 kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, carimbo do SIF, SIM ou IMA, com prazo de validade mínima de 60 dias da data da entrega.</p> | | |
| 38 | <p>GALINHA CAIPIRA – Frango inteiro, de primeira qualidade, congelada, com corte, congelada frontal, sem miúdos/visceras, sem pescoço, sem tempero, sem coloração, sem gordura na parte traseira superior sambiquira sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou da galinha, consistên</p> | 22.000,000 | Quilograma |
| | <p>Especificação: GALINHA CAIPIRA – Frango inteiro, de primeira qualidade, congelada, com corte, congelada frontal, sem miúdos/visceras, sem pescoço, sem tempero, sem coloração, sem gordura na parte traseira superior sambiquira sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou da galinha, consistência firme, não amolecida, e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, sem cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, cheiro desagradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). Acondicionada em embalagem própria de aproximadamente 1 a 2 kg, transparente, atóxica, de polietileno, limpo, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Procedente de abatedouro com inspeção sanitária. O produto deve ser transportado em meios próprios e bem higienizado, que garanta a conservação da temperatura do produto, como caixas térmicas de isopor ou carro refrigerado, conforme pedido feito pelo núcleo de alimentação escolar. O produto deve conter com selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM), prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da data de entrega. Contendo na embalagem a identificação do produto.</p> | | |
| 39 | <p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO - De primeira qualidade, congelado, sem osso, cartilagem, sem pele e sem gordura consistência firme, não amolecida, e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, sem cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, cheiro desagradável</p> | 8.400,000 | Quilograma |
| | <p>Especificação: FILÉ DE PEITO DE FRANGO - De primeira qualidade, congelado, sem osso, cartilagem, sem pele e sem gordura consistência firme, não amolecida, e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, sem cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, cheiro desagradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). Acondicionada em embalagem própria 1 kg, em bandejas de isopor envolvidas em papel filme, sem água dentro da embalagem ou do filé. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, carimbo do SIF, SIM ou IMA, com prazo de validade mínima de 60 dias da data da entrega.</p> | | |



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|------|---|-----------|---------|
| 40 | OVOS CAPIRA – De criação tipo caipira, tamanho grande, de primeira qualidade, frescos, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas, e organolépticas), com selos de inspeção: SIF, SIE ou SIM, a | 3.000,000 | Bandeja |

Especificação: OVOS CAPIRA – De criação tipo caipira, tamanho grande, de primeira qualidade, frescos, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas, e organolépticas), com selos de inspeção: SIF, SIE ou SIM, acomodados cartelas de 30 unidades e embalados e caixas secundárias de papelão, sendo estas em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas, entregues semanalmente com prazo de 30 dias a partir da entrega.

7. Estimativa do valor da contratação

| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|--|---|------------|------------|---------------|----------------|
| 1 | ABACAXI - fresco, de primeira, com coroa, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de enfermidades, material. Entregue em unidades pesadas e etiquetados separadamente | 7.800,000 | Quilograma | 8,00 | 62.400,00 |
| Especificação: ABACAXI - fresco, de primeira, com coroa, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de enfermidades, material. Entregue em unidades pesadas e etiquetados separadamente | | | | | |
| 2 | ACELGA – de primeira, limpa fresca, tamanho médio em aproximadamente 1 kg e coloração uniforme. Sem excesso de folhas devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio | 4.900,000 | Unidade | 6,00 | 29.400,00 |
| Especificação: ACELGA – de primeira, limpa fresca, tamanho médio em aproximadamente 1 kg e coloração uniforme. Sem excesso de folhas devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | | | | | |
| 3 | ALFACE – Folhas lisas, e primeira, sem lesões de origem física e mecânica, livre de agrotóxicos. Embalagem: Adequada, In natura em unidades "pés" de 100 a 200 gramas. | 5.900,000 | Pé | 3,00 | 17.700,00 |
| Especificação: ALFACE – Folhas lisas, e primeira, sem lesões de origem física e mecânica, livre de agrotóxicos. Embalagem: Adequada, In natura em unidades "pés" de 100 a 200 gramas. | | | | | |
| 4 | BANANA – Em pencas, de primeira qualidade, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanhos e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas e sinais de apodrecimento. Acondicionadas em c | 10.600,000 | Quilograma | 7,00 | 74.200,00 |

Especificação: BANANA – Em pencas, de primeira qualidade, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanhos e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas e sinais de apodrecimento. Acondicionadas em caixas de polietileno.



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|--|---|-----------|------------|---------------|----------------|
| 5 | BATATA DOCE – Lisa de primeira qualidade, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme, livre de agrotóxico. Acondicionadas, sem broca, para transporte em caixas ou sacos ou caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis. Embaladas individualmente em pacotes de 50 | 6.300,000 | Quilograma | 7,00 | 44.100,00 |
| Especificação: BATATA DOCE – Lisa de primeira qualidade, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme, livre de agrotóxico. Acondicionadas, sem broca, para transporte em caixas ou sacos ou caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis. Embaladas individualmente em pacotes de 500g a 4 kg, em sacos transparentes resistentes. | | | | | |
| 6 | BATATA INGLESA – de primeira, fresca compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes, deve ter casca firme, limpa, sem manchas verdes ou escuras, com a pele lisa, sem brotos. Acondicionadas para transporte em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Embaladas in | 6.500,000 | Quilograma | 10,00 | 65.000,00 |
| Especificação: BATATA INGLESA – de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes, deve ter casca firme, limpa, sem manchas verdes ou escuras, com a pele lisa, sem brotos. Acondicionadas para transporte em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Embaladas individualmente em pacotes de 500g a 4 kg, em sacos transparentes resistentes. | | | | | |
| 7 | BETERRABA – Lisa de primeira, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Acondicionadas para transporte, em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Embaladas individualmente em pacotes de 500g a 4 kg, em sacos transparentes resistentes. | 1.400,000 | Quilograma | 8,00 | 11.200,00 |
| Especificação: BETERRABA – Lisa de primeira, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Acondicionadas para transporte, em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Embaladas individualmente em pacotes de 500g a 4 kg, em sacos transparentes resistentes. | | | | | |
| 8 | CENOURA – De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda. | 3.900,000 | Quilograma | 9,00 | 35.100,00 |
| Especificação: CENOURA – De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda. | | | | | |
| 9 | CHEIRO-VERDE – Fresco, de primeira, cor verde, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos o | 5.200,000 | Maço | 3,00 | 15.600,00 |
| Especificação: CHEIRO-VERDE – Fresco, de primeira, cor verde, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, em maço de 150 a 200 gramas. Acondicionados em embalagens adequadas de forma individual, amarrados com barbante. | | | | | |



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|---|--|-----------|------------|---------------|----------------|
| 10 | CHUCHU - Liso de primeira, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Acondicionadas para transporte, em caixas de polietileno de 10 a 20kg retornáveis. Embaladas individualmente em pacotes de 500g a 4 kg, em sacos transparentes resistentes. | 1.400,000 | Quilograma | 6,50 | 9.100,00 |
| Especificação: CHUCHU - Liso de primeira, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Acondicionadas para transporte, em caixas de polietileno de 10 a 20kg retornáveis. Embaladas individualmente em pacotes de 500g a 4 kg, em sacos transparentes resistentes. | | | | | |
| 11 | CEBOLA - In natura, apresentando graus de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de parasitas, sujeiras e larvas. Embaladas individualmente em pacotes de 500g a 4 kg, em sacos transparentes resistentes. | 3.500,000 | Quilograma | 9,50 | 33.250,00 |
| Especificação: CEBOLA - In natura, apresentando graus de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de parasitas, sujeiras e larvas. Embaladas individualmente em pacotes de 500g a 4 kg, em sacos transparentes resistentes. | | | | | |
| 12 | FEIJÃO CAUPI (CORDA) - Feijão de corda, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Não misturar com outro feijão de cor diferente. Embalagem de 1 kg e 2 kg em sacos plásticos transparente reforçado e atóxicos, limpos não | 7.200,000 | Quilograma | 8,50 | 61.200,00 |
| Especificação: FEIJÃO CAUPI (CORDA) - Feijão de corda, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Não misturar com outro feijão de cor diferente. Embalagem de 1 kg e 2 kg em sacos plásticos transparente reforçado e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em monoblocos de PVC frestados | | | | | |
| 13 | FOLHA DE COUVE -- Folhas lisas, de primeira, sem lesões de origem física e mecânica, livre de agrotóxicos. Embalagem: Adequada, In natura em maço com 5 folhas. | 1.900,000 | Maço | 3,50 | 6.650,00 |
| Especificação: FOLHA DE COUVE -- Folhas lisas, de primeira, sem lesões de origem física e mecânica, livre de agrotóxicos. Embalagem: Adequada, In natura em maço com 5 folhas. | | | | | |
| 14 | GOIABA - De primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada e separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg | 3.000,000 | Quilograma | 7,00 | 21.000,00 |
| Especificação: GOIABA - De primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada e separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg | | | | | |
| 15 | JERIMUM (ABÓBORA) - de primeira e ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Com peso de 1kg a 5 kg. Transportados em monoblocos plásticos frestados, e/ou condicionados, para transportes, | 3.300,000 | Quilograma | 6,00 | 19.800,00 |



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|---|-----------|------------|---------------|----------------|
| | <p>Especificação: JERIMUM (ABÓBORA) – de primeira e ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Com peso de 1kg a 5 kg. Transportados em monoblocos plásticos frestados, e/ou condicionados, para transportes, em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis.</p> | | | | |
| 16 | MAÇA – de primeira, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com talo, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem dan | 7.800,000 | Quilograma | 13,00 | 101.400,00 |
| | <p>Especificação: MAÇA – de primeira, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com talo, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixa apropriada e separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sacos transparentes e resistentes.</p> | | | | |
| 17 | LARANJA PÊRA – De ótima qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujeiras, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Acondicionadas em sacos de 20 kg. Separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sacos transparentes e resistentes. | 4.500,000 | Quilograma | 6,50 | 29.250,00 |
| | <p>Especificação: LARANJA PÊRA – De ótima qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujeiras, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Acondicionadas em sacos de 20 kg. Separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sacos transparentes e resistentes.</p> | | | | |
| 18 | MACAXEIRA – De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes, sem manchas escuras com tamanho e coloração uniforme. Acondicionadas em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sa | 6.500,000 | Quilograma | 7,00 | 45.500,00 |
| | <p>Especificação: MACAXEIRA – De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes, sem manchas escuras com tamanho e coloração uniforme. Acondicionadas em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sacos resistentes a rasgos e umidade.</p> | | | | |
| 19 | MAMÃO (FORMOSA) – De primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvidos e em maturação, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáv | 8.200,000 | Quilograma | 5,00 | 41.000,00 |
| | <p>Especificação: MAMÃO (FORMOSA) – De primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvidos e em maturação, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis, monoblocos de PVC frestados</p> | | | | |



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|--|--|------------|------------|---------------|----------------|
| 20 | MANGA – Fruta de boa qualidade, sem defeitos, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme. Fruta bem desenvolvida e madura. A casca pode apresentar manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Acondicionadas em caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis, monoblocos de PVC frestado | 11.700,000 | Quilograma | 6,00 | 70.200,00 |
| Especificação: MANGA – Fruta de boa qualidade, sem defeitos, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme. Fruta bem desenvolvida e madura. A casca pode apresentar manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Acondicionadas em caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis, monoblocos de PVC frestados. | | | | | |
| 21 | MELÃO - Fresco, fruto com 70% a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, materiais terrosos e sujidades, sem danos físicos e mecânicos recente, livre de resíduos de fertilizantes, | 8.200,000 | Quilograma | 6,00 | 49.200,00 |
| Especificação: MELÃO - Fresco, fruto com 70% a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, materiais terrosos e sujidades, sem danos físicos e mecânicos recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportados de forma adequada. | | | | | |
| 22 | MELANCIA – Melancia fresca, frutos com 70% a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, com talo isenta de enfermidades, parasitas e larvas, materiais terrosos e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e | 11.700,000 | Quilograma | 3,00 | 35.100,00 |
| Especificação: MELANCIA – Melancia fresca, frutos com 70% a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, com talo isenta de enfermidades, parasitas e larvas, materiais terrosos e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportados de forma adequada. | | | | | |
| 23 | PEPINO - de primeira, fresco. Com tamanhos e coloração uniforme, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte. Separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sacos transparentes e resistentes a rasgos. | 4.500,000 | Quilograma | 6,00 | 27.000,00 |
| Especificação: PEPINO - de primeira, fresco. Com tamanhos e coloração uniforme, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte. Separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sacos transparentes e resistentes a rasgos. | | | | | |
| 24 | PIMENTÃO VERDE – Ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, isentos de enfermidades e material terroso, com talo, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionados para transporte, em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Separados individualmente em pacote | 2.000,000 | Quilograma | 12,00 | 24.000,00 |
| Especificação: PIMENTÃO VERDE – Ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, isentos de enfermidades e material terroso, com talo, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionados para transporte, em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sacos transparentes e resistentes. | | | | | |



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|---|--|-----------|------------|---------------|----------------|
| 25 | PIMENTINHA DE CHEIRO – Espécie de cheiro, Tipo: extra, Características adicionais: Firmes, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Hortaliça de primeira e boa qualidade, sem cor amarelada, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação unifo | 1.300,000 | Quilograma | 11,00 | 14.300,00 |
| Especificação: PIMENTINHA DE CHEIRO – Espécie: de cheiro, Tipo: extra, Características adicionais: Firmes, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Hortaliça de primeira e boa qualidade, sem cor amarelada, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de materiais terrosos e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e a saúde dos estudantes. Acondicionados para transporte, em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sacos transparentes e resistentes | | | | | |
| 26 | QUIABO - De primeira, intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Embalados em pacotes de até 1kg | 900,000 | Quilograma | 9,00 | 8.100,00 |
| Especificação: QUIABO - De primeira, intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Embalados em pacotes de até 1kg | | | | | |
| 27 | REPOLHO - Cabeça de repolho, de primeira, com a cobertura de folhagem de colheita, com folhas rígidas sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho igual ou aproximado de no mínimo 500g e no máximo 1kg. Acondionadas para transporte, em caixas de polietileno de 10 a 20kg retornáveis. | 3.200,000 | Unidade | 7,00 | 22.400,00 |
| Especificação: REPOLHO - Cabeça de repolho, de primeira, com a cobertura de folhagem de colheita, com folhas rígidas sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho igual ou aproximado de no mínimo 500g e no máximo 1kg. Acondionadas para transporte, em caixas de polietileno de 10 a 20kg retornáveis. | | | | | |
| 28 | TOMATE – Aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de agrotóxicos, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em caixa polietile | 4.550,000 | Quilograma | 8,50 | 38.675,00 |
| Especificação: TOMATE – Aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de agrotóxicos, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em caixa polietileno de 20 kg retornáveis. | | | | | |
| 29 | BOLO CASEIRO – Sem cobertura ou recheio. Acondicionados em embalagens com peso de até 800 gramas, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagens descartáveis padronizadas de plástico atóxico e transparente para bolos e tortas. O bolo deve ser produzid | 3.000,000 | Quilograma | 17,00 | 51.000,00 |
| Especificação: BOLO CASEIRO – Sem cobertura ou recheio. Acondicionados em embalagens com peso de até 800 gramas, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagens descartáveis padronizadas de plástico atóxico e transparente para bolos e tortas. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção do (a) agricultor(a) familiar. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo e com massa que não esfale. Serão rejeitados, portanto, que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo: procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Validade não inferior a 3 dias, rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional. | | | | | |



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|--|---|------------|------------|---------------|----------------|
| 30 | MEL DE ABELHA EM SACHÊ DE 5 GRAMAS - Não deverá ter adição de açúcares ou outras substâncias que alterem a sua composição original, sem aditivos, indícios de fermentação. Deverá apresentar aspecto líquido e cristalino, com cor levemente amarelada e castanho escuro e aroma característico. Embalagem | 2.500,000 | Quilograma | 38,00 | 95.000,00 |
| <p>Especificação: MEL DE ABELHA EM SACHÊ DE 5 GRAMAS - Não deverá ter adição de açúcares ou outras substâncias que alterem a sua composição original, sem aditivos, indícios de fermentação. Deverá apresentar aspecto líquido e cristalino, com cor levemente amarelada e castanho escuro e aroma característico. Embalagem primária: sachê em tubo PVC flexível, transparente e atóxico, próprio para armazenamento identificado com marca, número do SIF/SISP e SAC da empresa, contendo 5 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, devidamente rotulado conforme legislação vigente. O mel utilizado no envase deverá ser aprovado pelo MAPA (Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p> | | | | | |
| 31 | POLPA DE FRUTA - Polpa de frutas de primeira qualidade, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado, sem adição de açúcar, congelada, selecionada, isenta de contaminação, o produto deverá ser embalado em embalagem primária, e acondicionada em saco plástico de polietileno, com conteúdo líquido de 1 | 19.500,000 | Quilograma | 18,00 | 351.000,00 |
| <p>Especificação: POLPA DE FRUTA - Polpa de frutas de primeira qualidade, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado, sem adição de açúcar, congelada, selecionada, isenta de contaminação, o produto deverá ser embalado em embalagem primária, e acondicionada em saco plástico de polietileno, com conteúdo líquido de 1 kg. O produto deve conter no rótulo a identificação do produto e do fabricante, data de embalagem e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.</p> | | | | | |
| 32 | PÃO CASEIRO - Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. Embalado em pacotes de 500 gramas com 10 unidades, em embalagem adequada, cont | 5.000,000 | Quilograma | 14,00 | 70.000,00 |
| <p>Especificação: PÃO CASEIRO - Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. Embalado em pacotes de 500 gramas com 10 unidades, em embalagem adequada, contendo data de validade.</p> | | | | | |
| 33 | CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO) - De primeira congelada, com no máximo 6% de gordura, embalagem média de 1KG. Embalagem primária plástica transparente a vácuo termo formada em filme PET + PE de alta barreira em pacotes de 1 kg, inviolados e íntegros. Não deve conter cristais de gelo no interior da emb | 25.000,000 | Quilograma | 36,00 | 900.000,00 |
| <p>Especificação: CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO) - De primeira congelada, com no máximo 6% de gordura, embalagem média de 1KG. Embalagem primária plástica transparente a vácuo termo formada em filme PET + PE de alta barreira em pacotes de 1 kg, inviolados e íntegros. 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, selo de inspeção federal (SIF) ou o selo de inspeção estadual (SIE), rotulagem de acordo com a legislação vigente. Itens deverão ser transportados em carros refrigerados.</p> | | | | | |



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|--|--|------------|------------|---------------|----------------|
| 34 | CARNE BOVINA DE 1º CONGELADA (ISCAS DE COXÃO MOLE) – Cortes bovinos de coxão mole fatiado em iscas de 40 g, embalados em embalagem primária plástica transparente e vácuo termo formado em filme PET + PE de alta barreira em pacotes de 1 kg, inviolados e íntegros. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. | 25.000,000 | Quilograma | 38,00 | 950.000,00 |
| <p>Especificação: CARNE BOVINA DE 1º CONGELADA (ISCAS DE COXÃO MOLE) – Cortes bovinos de coxão mole fatiado em iscas de 40 g, embalados em embalagem primária plástica transparente e vácuo termo formado em filme PET + PE de alta barreira em pacotes de 1 kg, inviolados e íntegros. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto sem osso com coloração vermelha-escura, em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro de inspeção/MAPA, selo de inspeção federal (SIF) ou o selo de inspeção estadual (SIE), rotulagem de acordo com a legislação vigente. Itens deverão ser transportados em carros refrigerados.</p> | | | | | |
| 35 | CARNE DE CARNEIRO CORTADA EM PEDAÇOS – De primeira qualidade, congelada ou resfriada, sem pele e sem aparas, magra e sem gordura aparente, com osso, sadio, congelado, apresentando com e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas | 22.000,000 | Quilograma | 29,00 | 638.000,00 |
| <p>Especificação: CARNE DE CARNEIRO CORTADA EM PEDAÇOS – De primeira qualidade, congelada ou resfriada, sem pele e sem aparas, magra e sem gordura aparente, com osso, sadio, congelado apresentando com e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, larvas e qualquer substância contaminante. O produto deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 a 2 kg. Procedente de abatedouro com inspeção sanitária. O produto deve ser transportado em meios próprios e bem higienizado, que garanta a conservação da temperatura do produto, como caixas térmicas de isopor ou carro refrigerado, conforme pedido feito núcleo de alimentação escolar. O produto deve conter com selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM). Prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da data de entrega. Contendo na embalagem a identificação do produto.</p> | | | | | |
| 36 | CARNE SUÍNA CORTADA EM PEDAÇOS – De primeira qualidade, congelada ou resfriada, sem pele e sem aparas, magra e sem gordura aparente, com osso, sadio, congelado, apresentando com e odor característico. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidade | 22.000,000 | Quilograma | 26,00 | 572.000,00 |
| <p>Especificação: CARNE SUÍNA CORTADA EM PEDAÇOS – De primeira qualidade, congelada ou resfriada, sem pele e sem aparas, magra e sem gordura aparente, com osso, sadio, congelado, apresentando com e odor característico. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substâncias contaminante. O produto deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, SERRADA, resistente, peso líquido de 1 a 2 kg. Procedente de abatedouro com inspeção sanitária. O produto deve ser transportado em meios próprios e bem higienizado, que garanta conservação da temperatura do produto, como caixas térmicas de isopor ou carro refrigerado, conforme pedido feito pelo núcleo de alimentação escolar. O produto deve conter com selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM). Prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. Contendo na embalagem a identificação do produto.</p> | | | | | |
| 37 | FILÉ DE PEIXE – Tipo tilápia, congelado de acordo com as especificações da legislação, com peso de 80 a 120 gramas. Com coloração e odor característicos, livre de manchas, com textura não amolecida e não pegajosa, sem espinha, sem pele, teor de água até 10%. Embalagem primária de 1 a 2 kg e secundária | 19.000,000 | Quilograma | 25,00 | 475.000,00 |



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|---|------------|------------|---------------|----------------|
| | <p>Especificação: FILÉ DE PEIXE – Tipo tilápia, congelado de acordo com as especificações da legislação, com peso de 80 a 120 gramas. Com coloração e odor característicos, livre de manchas, com textura não amolecida e não pegajosa, sem espina, sem pele, teor de água até 10%. Embalagem primária de 1 a 2 kg e secundária de 5 kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, carimbo do SIF, SIM ou IMA, com prazo de validade mínima de 60 dias da data da entrega.</p> | | | | |
| 38 | GALINHA CAPIRA – Frango inteiro, de primeira qualidade, congelada, com corte, congelada frontal, sem miúdos/visceras, sem pescoço, sem tempero, sem coloração, sem gordura na parte traseira superior sambiquira sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou da galinha, consistência firme. | 22.000,000 | Quilograma | 24,00 | 528.000,00 |
| | <p>Especificação: GALINHA CAPIRA – Frango inteiro, de primeira qualidade, congelada, com corte, congelada frontal, sem miúdos/visceras, sem pescoço, sem tempero, sem coloração, sem gordura na parte traseira superior sambiquira sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou da galinha, consistência firme, não amolecida, e cor característica, sem escurecimento ou manchas averdeadas, sem cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, cheiro desagradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). Acondicionada em embalagem própria de aproximadamente 1 a 2 kg, transparente, atóxica, de polietileno, limpo, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Procedente de abatedouro com inspeção sanitária. O produto deve ser transportado em meios próprios e bem higienizado, que garanta a conservação da temperatura do produto, como caixas térmicas de isopor ou carro refrigerado, conforme pedido feito pelo núcleo de alimentação escolar. O produto deve conter com selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM), prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da data de entrega. Contendo na embalagem a identificação do produto.</p> | | | | |
| 39 | FILÉ DE PEITO DE FRANCO - De primeira qualidade, congelado, sem osso, cartilagem, sem pele e sem gordura consistência firme, não amolecida, e cor característica, sem escurecimento ou manchas averdeadas, sem cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, cheiro desagradável | 8.400,000 | Quilograma | 26,00 | 218.400,00 |
| | <p>Especificação: FILÉ DE PEITO DE FRANCO - De primeira qualidade, congelado, sem osso, cartilagem, sem pele e sem gordura consistência firme, não amolecida, e cor característica, sem escurecimento ou manchas averdeadas, sem cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, cheiro desagradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). Acondicionada em embalagem própria 1 kg, em bandejas de isopor envolvidas em papel filme, sem água dentro da embalagem ou do filé. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, carimbo do SIF, SIM ou IMA, com prazo de validade mínima de 60 dias da data da entrega.</p> | | | | |
| 40 | OVOS CAPIRA – De criação tipo caipira, tamanho grande, de primeira qualidade, frescos, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas, e organolépticas), com selos de inspeção: SIF, SIE ou SIM, a | 3.000,000 | Bandeja | 30,00 | 90.000,00 |
| | <p>Especificação: OVOS CAPIRA – De criação tipo caipira, tamanho grande, de primeira qualidade, frescos, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas, e organolépticas), com selos de inspeção: SIF, SIE ou SIM, acomodados cartelas de 30 unidades e embalados e caixas secundárias de papelão, sendo estas em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas, entregues semanalmente com prazo de 30 dias a partir da entrega.</p> | | | | |

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\$ 5.950.225,00 (cinco milhões, novecentos e cinquenta mil, duzentos e vinte e cinco reais)

8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução



A decisão pelo não parcelamento do objeto licitado para a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar foi baseada em uma análise criteriosa e fundamentada nos seguintes aspectos:

- **Avaliação da Divisibilidade do Objeto:** Constatou-se que, apesar de tecnicamente divisível, o objeto não deve ser parcelado para garantir a funcionalidade e os resultados pretendidos, como a consistência na qualidade dos alimentos fornecidos e na logística de entrega para toda a rede de ensino.
- **Viabilidade Técnica e Econômica:** A divisão do objeto mostrou ser tecnicamente complicada e economicamente inviável. O parcelamento poderia comprometer a qualidade dos gêneros alimentícios, uma vez que processos de compra fragmentados poderiam levar a inconsistências na qualidade e segurança dos produtos entregues.
- **Economia de Escala:** O parcelamento acarretaria uma perda significativa de economia de escala, resultando em um aumento proporcional dos custos que superaria os benefícios de divisão, prejudicando a otimização dos recursos públicos.
- **Competitividade e Aproveitamento do Mercado:** Embora a fragmentação possa abrir espaço para fornecedores menores, a capacidade de atender uniformemente a demanda de todas as unidades escolares com alimentos de qualidade assegurada torna preferível manter o fornecimento unificado.
- **Decisão pelo Não Parcelamento:** A decisão pode ser justificada pelos impactos negativos que o parcelamento teria sobre a eficiência do processo, financeiro e operacional, além de comprometer os resultados almejados pela administração.
- **Análise do Mercado:** O mercado de gêneros alimentícios, especialmente aqueles de origem da agricultura familiar, não favorece o parcelamento, uma vez que fornecedores menores frequentemente enfrentam dificuldades logísticas e de produção em larga escala.
- **Consideração de Lotes:** Foi considerada a divisão em lotes para volumes maiores e foi concluído que isso não proporcionaria vantagem econômica significativa ou aumento competitivo, justificando assim a manutenção do não parcelamento.

Conclui-se que, para atingir os objetivos pretendidos sem comprometer a economicidade e a viabilidade da contratação, a opção mais adequada é a não fragmentação do objeto.

9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar está plenamente alinhada ao Plano de Contratações Anual da Prefeitura Municipal de Novo Oriente para o exercício financeiro correspondente. Este alinhamento reforça o compromisso da administração pública com a gestão eficiente dos recursos, priorizando aquisições que atendam de forma eficaz às necessidades da rede de ensino e que estejam em sintonia com as diretrizes orçamentárias e administrativas da entidade.

O plano de contratações anual, elaborado com base em projeções de consumo e análise de necessidades das unidades de ensino, serve de guia para assegurar a disponibilidade contínua de gêneros alimentícios de qualidade, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional dos alunos matriculados na rede de ensino do município.



Além disso, a estratégia de aquisição proposta é coerente com o objetivo de promover o desenvolvimento sustentável e o fortalecimento da agricultura familiar local, garantindo que a alimentação escolar seja composta por itens de qualidade superior, respeitando as regulamentações vigentes e atendendo às especificidades do planejamento estratégico da Prefeitura Municipal de Novo Oriente.

10. Resultados pretendidos

- Garantir a aquisição de gêneros alimentícios de qualidade para a alimentação escolar, atendendo às necessidades nutricionais e restrições alimentares dos alunos da rede de ensino, conforme especificado pela resolução do FNDE.
- Promover o desenvolvimento econômico e social local, através da aquisição de alimentos da agricultura familiar, incentivando a produção rural e a sustentabilidade econômica dos pequenos produtores.
- Assegurar a economicidade e eficiência na utilização dos recursos públicos, mediante a escolha de soluções de contratação que proporcionem o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis.
- Fortalecer o compromisso da administração pública com a promoção da saúde e bem-estar dos alunos, oferecendo refeições balanceadas e nutritivas que impactem positivamente o rendimento escolar.
- Contribuir para a sustentabilidade ambiental ao priorizar fornecedores que adotem práticas agrícolas sustentáveis, visando a redução dos impactos ambientais associados à produção e ao consumo de alimentos.

11. Providências a serem adotadas

- Designar responsáveis pela fiscalização e acompanhamento do cumprimento contratual, garantindo que todas as etapas sejam observadas conforme os termos estabelecidos.
- Capacitar a equipe de fiscalização e gestão contratual, proporcionando treinamentos específicos para garantir que os agentes públicos tenham pleno conhecimento sobre normas, requisitos técnicos e critérios de qualidade relacionados à alimentação escolar.
- Estabelecer mecanismos de controle e monitoramento que assegurem a conformidade dos produtos entregues com as especificações técnicas e de qualidade definidas no contrato.
- Implementar um sistema de comunicação eficiente entre fornecedores, equipe de fiscalização e gestores da rede de ensino, para assegurar que eventuais problemas sejam rapidamente identificados e solucionados.
- Desenvolver procedimentos para verificação contínua das condições de armazenamento e conservação dos gêneros alimentícios, de forma a evitar desperdícios e garantir a segurança alimentar dos estudantes.
- Elaborar relatórios periódicos sobre a execução do contrato, com registro das entregas realizadas, conformidade dos produtos e qualquer desvio encontrado, para fins de auditoria e melhoria contínua do processo.
- Integrar as atividades de fiscalização e controle ao planejamento estratégico da Prefeitura, alinhando-as aos objetivos de eficiência e qualidade no fornecimento



da alimentação escolar.

12. Justificativa para adoção do registro de preços

Após análise técnica e econômica, foi decidido que a contratação de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar não seguirá o sistema de registro de preços. Abaixo estão as justificativas para essa escolha:

- **Natureza da Contratação:** A aquisição de gêneros alimentícios envolve a entrega de produtos com características perecíveis e de sazonalidade, o que demanda compras imediatas e frequentes para garantir a qualidade e frescor dos produtos.
- **Variação de Preços:** Os preços dos alimentos perecíveis podem sofrer variações significativas em curtos períodos devido a fatores climáticos e de mercado. Um contrato sem sistema de registro de preços permite maior flexibilidade para ajustar valores conforme necessário.
- **Volume de Compra:** A aquisição não é em larga escala ou contínua durante o período de vigência do contrato, o que possibilita negociações pontuais mais vantajosas do que um registro de preços que estabeleceria parâmetros fixos para longo prazo.
- **Foco no Produtor Local:** Ao evitar o registro de preços, a Prefeitura pode, de maneira mais eficiente e ágil, priorizar a seleção de fornecedores locais, atendendo assim à política pública de fomento à agricultura familiar e de apoio aos empreendedores familiares rurais.
- **Adequação aos Princípios da Lei 14.133/2021:** A decisão atende aos princípios de economicidade e de desenvolvimento nacional sustentável, permitindo à Prefeitura realizar uma gestão mais eficiente e responsável dos recursos públicos, conforme princípios da Lei 14.133/2021.

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

Na presente contratação, será vedada a participação de empresas na forma de consórcio. Tal vedação está alinhada com as disposições da Lei 14.133, que, em seu Art. 15, possibilita a participação de empresas em consórcio apenas em situações específicas e desde que observadas as normas estabelecidas no próprio edital.

1. Observamos que, embora a lei permita a formação de consórcios, no atual contexto desta contratação, a natureza e o escopo do objeto a ser contratado não justificam a formação de um consórcio, dado que não há complexidade técnica ou quantitativa que exija tal agrupamento de capacidades.
2. Além disso, a vedação ao consórcio busca garantir uma competição mais ampla e direta entre as licitantes individuais, promovendo assim uma isonomia entre as participantes e evitando a concentração de mercado que poderia advir da formação de consórcios.
3. Essa decisão visa igualmente assegurar que a responsabilidade pela execução seja direta e individual dos contratados, facilitando a fiscalização e a gestão contratual por parte da Administração.
4. Em conformidade com as diretrizes do Art. 14, inciso IV, é necessário evitar a presença de vínculos técnicos e econômicos nos processos licitatórios, assegurando



que as empresas participantes atuem de forma independente e em competição justa, no certame.

Em razão do exposto, a proibição do formato consorciado nesta licitação é considerada uma medida prudente, visando ao cumprimento dos princípios que regem as contratações públicas conforme disposto na Lei 14.133, bem como à proteção do interesse público e à obtenção dos melhores resultados para a Administração.

14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

Durante a aquisição e fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar oriundos da agricultura familiar, é importante considerar os potenciais impactos ambientais associados às atividades agrícolas e de transporte. Os principais impactos e respectivas medidas mitigadoras são apresentados a seguir:

- **Impacto relacionado ao uso de agrotóxicos:**

O uso excessivo de agrotóxicos na produção agrícola pode contaminar o solo e as fontes de água, afetando a biodiversidade local e a saúde pública.

Medida Mitigadora: Incentivar o uso de práticas agrícolas sustentáveis e orgânicas pelos produtores familiares, privilegiando processos de cultivo que dispensam o uso de produtos químicos nocivos. Planejar ações educativas sobre práticas agrícolas sustentáveis e certificações de produção orgânica.

- **Impacto da emissão de gases de efeito estufa:**

O transporte dos produtos pode gerar emissões de gases de efeito estufa, contribuindo para mudanças climáticas.

Medida Mitigadora: Otimizar as rotas de transporte e incentivar o uso de veículos de menor impacto ambiental, como aqueles que utilizam combustíveis alternativos ou híbridos. Além disso, considerar a compra de produtos de fornecedores locais para reduzir a necessidade de transporte de longa distância.

- **Impacto no solo e na biodiversidade:**

A monocultura pode levar à degradação do solo e à perda de biodiversidade.

Medida Mitigadora: Promover a rotação de culturas e a associação de culturas variadas para manter a saúde do solo e proteger a biodiversidade. Estimular práticas agroecológicas que reforcem a sustentabilidade das atividades agrícolas.

- **Impacto no consumo de água:**

A produção agrícola pode demandar grandes volumes de água, impactando os recursos hídricos locais.

Medida Mitigadora: Implementar técnicas de manejo e uso eficiente de água, como irrigação por gotejamento e captação de água de chuva, reduzindo o consumo e preservando os recursos hídricos.

Adotar essas medidas está em conformidade com o princípio do desenvolvimento nacional sustentável previsto na Lei 14.133, buscando minimizar os impactos



ambientais e promover práticas mais sustentáveis no fornecimento de gêneros alimentícios.

15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

A contratação para a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar mostra-se viável e razoável, estando em plena consonância com o interesse público e com os princípios estabelecidos pela Lei 14.133/2021. A análise demonstrou que os benefícios da aquisição, como a promoção da saúde e nutrição dos alunos, bem como o incentivo ao desenvolvimento sustentável por meio do apoio à agricultura familiar, superam amplamente os custos envolvidos na execução. Além disso, a contratação atende aos requisitos de economicidade e eficiência previstos no Art. 5º ao promover um uso eficaz dos recursos públicos, alinhando-se com a moralidade e a probidade administrativa. Tal alocação de recursos visa a melhor seleção de fornecedores, amparada pela adequada pesquisa de mercado, conforme estipulado no Art. 23. O processo também observa o princípio da competitividade, permitindo ampla participação de fornecedores, em conformidade com o dispositivo de assegurar maior vantajosidade e isonomia no processo licitatório, conforme as diretrizes gerais do Art. 11. Portanto, considera-se que a contratação em análise é recomendável e atende plenamente aos objetivos legais e administrativos da Prefeitura Municipal de Novo Oriente, beneficiando diretamente a comunidade escolar com produtos de qualidade e comprometendo-se com a legislação vigente.

Novo Oriente / CE, 21 de novembro de 2024.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Daíza Vieira Araújo Galvão
PRESIDENTE