

ANEXO I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de empresas fornecedoras de gêneros alimentícios e identificar no mercado a melhor proposta, em observância às normas vigentes na lei de licitações nº 14.133/2021 e os princípios que regem a Administração Pública.

1. OBJETO

- **1.1.** Aquisição exclusiva de gêneros alimentícios para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), para atender à necessidade das escolas abaixo selecionadas da rede municipal e estadual de ensino do Fundo Municipal de Educação e da Diretoria Regional de Educação Itaituba (através de Termo de Anuência e Termo de Adesão ao programa PEAE/Pa) pelo período de 12 (doze) meses, através de pregão eletrônico menor preço por item.
- **1.2.** Escolas selecionadas: César Almeida, Centro Infantil ABC, Jardim do Ouro, Alegria do Saber, Emanuel Nunes, Eng. Francisco Barros, Prof^a. Ieda Maria Gomes Barbalho, Prof^a. Maria Pereira da Silva, Raimundo Sudário Bastos da Silva, Ribamar Pinheiro Brandão, Santa Rosa I, São Francisco de Assis II, Ucholândia.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

- 2.1. O PNAE é o mais antigo programa do governo brasileiro na área de Alimentação Escolar e de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Esta política pública, gerenciada pelo FNDE, atende a todos os alunos matriculados na Educação Infantil (creche e pré-escola), Ensino Fundamental, Educação de Jovens e Adultos (EJA), Ensino Médio, Educação Tempo Integral e as modalidades Indígena, Atendimento Educacional Especializado (AEE- sendo atendidos duplamente, desde que em turno distinto) matriculados em escolas públicas, filantrópicas, comunitárias e confessionais em conformidade com o Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento.
- **2.2.** O PNAE tem sua fundamentação legal nos artigos 6°, 205, 208 e 211 e inciso VI do art. 30. da Constituição Federal de 1988, na Portaria Interministerial MEC/MS n° 1.010, de 08 de maio de 2006, nos termos da Lei n.º 11.947 de 16/07/2009, alterada pela Lei nº 14.660, de 23/08/2023 e Resolução n.º 06 do FNDE, de 08/05/2020, alterada pela CD/FNDE n° 20 de 02/12/2020 e Resolução CD/FNDE n° 21, de 16/11/2021 e na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas n° 465, 23/08/2010 e demais matérias legais aplicáveis.
- **2.3.** Em todas as legislações aplicáveis estabelece que a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, sendo frisado que o recurso do PNAE é de caráter suplementar e será promovida e incentivada com vista ao atendimento universal.



- **2.4.** O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período em que permanecem na escola.
- 2.5. Considerando que o município de Itaituba é um território imenso, que possui escolas com cerca de 600 km distantes da sede do município (por ex. a escola Raimundo Sudário), com acesso difícil em estradas de chão, onde muitas comunidades ficam isoladas em época de chuva. Junto a isso se soma o custo de transporte em levar os alimentos, cuidados no armazenamento e conservação de perecíveis, onde leva-se em média cinco dias para chegar, quando não acontece problemas mecânicos com o transporte e preocupação com a segurança dos funcionários. Essa necessidade de levar alimentos por dezenas de quilômetros tem forte expressão orçamentária e põe em risco a qualidade do produto final.
- **2.6.** Considerando que o cardápio da alimentação escolar das escolas destacadas, que é o nosso maior polo de alunos (em média, 4.200 alunos), não contempla as necessidades nutricionais, com atendimento de alimentos variados (frutas e verduras) que vão contribuir para a formação de práticas alimentares adequadas e saudáveis dos estudantes.
- **2.7.** Considerando que nessas escolas observa-se muitas crianças em situação de vulnerabilidade social, sendo a alimentação escolar, por muitas vezes, a única refeição que recebem durante o dia. Essa realidade desalentadora reforça ainda mais a importância da escola oferecer refeições completas, saudáveis e nutritivas para as crianças.
- **2.8.** Considerando que nas escolas destacadas, suas comunidades não se enquadram nas particularidades da Nota Técnica N°3744623/2023/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE que regulariza a Participação de Povos e Comunidades Tradicionais no PNAE.
- **2.9.** Considerando que o Departamento de Alimentação Escolar já fez levantamento de produção da agricultura familiar nestas comunidades e não teve êxito.
- **2.10.** Considerando que o PNAE é acompanhado e fiscalizado pelo Conselho de Alimentação Escolar, pelo FNDE, pelo Tribunal de Contas da União (TCU), pela Controladoria Geral da União (CGU) e pelo Ministério Público.
- **2.11.** Considerando que a (s) possível (is) contratada (s), para o fornecimento dos alimentos, objeto deste estudo técnico preliminar, deverá observar, a proposta de entrega de todos os gêneros alimentícios diretamente nas escolas, e para tanto deverá dispor de veículos adequados o quanto for necessário para cumprir as rotas de entrega dentro dos prazos estabelecidos, de forma a não prejudicar o fornecimento da alimentação aos alunos, sob pena de sofrer as sanções previstas na legislação por inexecução do contrato.



2.12. Diante das considerações elencadas e sendo responsabilidade da esfera pública municipal a oferta da alimentação escolar em quantidade e qualidade nas escolas em, no mínimo, 200 (duzentos) dias letivos, se faz necessário a aquisição específica dos gêneros alimentícios discriminados qualitativa e quantitativamente na planilha em anexo deste estudo para o atendimento das escolas *César Almeida, Centro Infantil ABC, Jardim do Ouro, Alegria do Saber, Emanuel Nunes, Eng. Francisco Barros, Prof^a Ieda Maria Gomes Barbalho, Prof^a Maria Pereira da Silva, Raimundo Sudário Bastos da Silva, Ribamar Pinheiro Brandão, Santa Rosa I, São Francisco de Assis II, Ucholândia, em todas as modalidades de ensino, para o ano letivo de 2024 e conforme a vigência do contrato.*

3. ÁREA REQUISITANTE

3.1. FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura Municipal de Itaituba, sob responsabilidade do Secretário de Educação Amilton Teixeira Pinho.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- **4.1.** A contratada deverá ter total ciência de todas as exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e seus anexos.
- **4.2.** A Contratada deverá, durante toda a execução do contrato, dedicar-se a cumprir as obrigações assumidas constantes no edital, seus anexos e propostas, e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, sob pena de rescisão unilateral do Contrato.
- **4.3.** A contratada deverá atender, com a diligência possível, as determinações do Gestor, adotando todas as providências necessárias à regularização de faltas e irregularidades verificadas.
- **4.4.** A contratada deverá prever nos valores propostos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens. Assim como fornecer Nota Fiscal correspondente aos produtos comercializados, assim como se responsabilizar pelas despesas operacionais e administrativas, de mão-de-obra dos produtos e transporte até o local da entrega.
- **4.5.** A contratada deverá comprovar através de documentos que possui transporte apropriado, conforme o tipo de objeto.
- **4.6. Natureza do objeto requerido:** o objeto a ser contratado é caracterizado como bens comuns tendo em vista que seus padrões de desempenho, qualidade e todas as características gerais e específicas dos produtos podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado, sendo obrigatório a utilização da modalidade pregão, na forma eletrônica nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.



- **4.7. Da qualidade dos gêneros alimentícios:** os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos constantes na Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 ANVISA /MS, Resolução RDC n.º 360, de 23 /12/2003, ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 12 de 28/03 /08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 ANVISA, Resolução RDC nº 14, de 28/03/14 ANVISA e pelas Autoridades Sanitárias Locais conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).
- **4.8. Da análise das amostras:** é obrigatório a apresentação de amostras para avaliação e seleção dos produtos, os quais poderão ser submetidos a testes necessários. Na ocasião da análise serão observadas todas as especificações, que será realizada pela equipe técnica do Departamento de Alimentação Escolar (nutricionista RT e\ou QT) e/ou acompanhamento de membros do Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CAE). O prazo e local para entrega das amostras para avaliação e seleção será determinado pelo pregoeiro. A não apresentação de amostras dentro do prazo desclassifica a empresa interessada.

4.9. Da entrega:

4.9.1. Do local de entrega do objeto: todos os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente nas escolas, com nome e endereço na planilha ANEXO A.

4.9.2. Dos gêneros alimentícios perecíveis:

- **4.9.2.1.** O transporte **É OBRIGATÓRIO SER** veículo refrigerado em temperatura adequada ao tipo de alimento e o responsável pela entrega deverá estar uniformizado e limpo.
- **4.9.2.2.** O Departamento de Alimentação Escolar expedirá uma planilha de distribuição denominada **Caderno de Entrega de Perecíveis**, onde estarão determinadas as quantidades de cada alimento perecível por escola, assim como a datas da entrega. Após o encerramento da entrega, a planilha deverá ser devolvida ao setor devidamente assinada com atesto de recebimentos pelos responsáveis de cada escola, para a devida prestação de contas.
- **4.9.2.3.** O Caderno de Entrega de Perecíveis é um documento oficial que comprova que foi entregue na escola, portanto é de responsabilidade do entregador da empresa que solicite as devidas assinaturas assim como registro do motivo da recusa do produto, caso aconteça.

4.9.2.4. Do aspecto de qualidade dos alimentos perecíveis:

4.9.2.4.1. Carne bovina: aspecto firme, cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas e odor característico. Embalagem primária: saco plástico transparente, identificada com rótulo indicando o tipo de corte, peso, logomarca da empresa. Peso deverá ser de **01 (um) quilo.**



- **4.9.2.4.2.** Cortes de carne que serão aceitos: Carne bovina congelada em corte tipo iscas: alcatra, coxão mole, lagarto, patinho, miolo da paleta, músculo, ponta de peito; Carne bovina moída congelada: acém, paleta e coxão duro. Sem gordura; Carne bovina congelada com osso: acém com osso, costela do peito, agulha com osso, paleta com osso.]
- **4.9.2.4.3. Frangos:** deverá ter aspecto firme e cor característica, com embalagem unitária, reforçada, lacrada, identificada com rótulo com data de congelamento e validade e registro no órgão competente em caixas de papelão de 20 kg para frango inteiro e 15kg para peito de frango.]
- **4.9.2.4.4. Horti fruti:** entregue em temperatura ambiente. Embalagens do hortifruti: caixas plásticas, sendo a embalagem primária conforme especificações da pauta.
- **4.9.2.4.5. Ovos:** em temperatura ambiente, embalados em caixas de papelão em cubas individuais de 30unidades.
- **4.9.2.4.6. Polpas de frutas:** entregues congeladas, acondicionada em isopor.
- 4.9.2.5. Dos gêneros alimentícios não perecíveis:
- **4.9.2.5.1.** Deverão serão entregues por suas unidades comuns de pacotes tradicionais com peso prédeterminado na pauta de compra e somente poderá ser alterado mediante autorização prévia do Departamento e com justificativa plausível e dentro de tempo hábil que não atrapalhe a logística de distribuição do mês em execução. Entende-se por tempo hábil 24 (vinte e quatro) horas após recebimento da ordem de compra.
- **4.9.2.5.2.** O Departamento de Alimentação Escolar expedirá uma guia de distribuição, onde estarão discriminadas as quantidades de cada alimento por escola. Após o encerramento da entrega, a guia deverá ser devolvida ao setor devidamente assinada com atesto de recebimentos pelos responsáveis de cada escola, para a devida prestação de contas.
- 4.9.2.6. Dos prazos, das condições de recebimento, das obrigações da contratada:
- **4.9.2.6.1.** A Solicitação de Despesa expedida pela Diretoria Administrativa\SEMED será mensal, com prazo de 15 (quinze) dias antes da data da efetiva entrega nas escolas, para planejamento da contratada.
- **4.9.2.6.2.** A data para entrega nas escolas será determinado pelo Departamento de Alimentação Escolar, sendo variável, conforme os dias letivos do mês e conforme feriados previstos no calendário letivo.
- **4.9.2.6.3.** Por questão da Solicitação de Despesa ser mensal não serão aceitas entregas parceladas dos produtos. Caso por situações adversas, como sazonalidade, no caso dos hortifrutis, as entregas poderão ser parceladas quinzenalmente, desde que o Departamento seja informado da situação.



- **4.9.2.6.4.** A contratada deverá fazer previsão da sua entrega nas escolas para iniciar na segunda e finalizar na quinta. Salvo a semana que coincidir com feriados previstos no calendário letivo.]
- **4.9.2.6.5.** A contratada deverá fazer previsão da sua entrega observando o horário de funcionamento das escolas. Não será permitida entrega após as 18 (dezoito) horas.
- **4.9.2.6.6.** A escola fará conferência do produto no local de recebimento, com total autonomia para devolução caso o produto não atenda as especificações de qualidade.
- **4.9.2.6.7.** O fornecedor deverá fazer substituição da mercadoria devolvida no prazo de 24h.
- **4.9.2.6.8.** As entregas dos gêneros perecíveis poderão sofrer vistoria do Departamento de Alimentação Escolar, onde designará funcionário responsável para verificar pesos e quantidades dos produtos, em qualquer tempo, sem aviso prévio ao fornecedor.
- **4.9.2.6.9.** A escola, através de funcionário responsável designado, será responsável pela fiscalização do recebimento dos produtos, conferindo os produtos entregues e observando os aspectos de prazo de validade, quantidades e qualidade.
- **4.9.2.6.10.** Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:
- **4.9.2.6.10.1.** Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo parcialmente ou no seu todo, determinando sua substituição, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- **4.9.2.6.10.2.** Na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;
- **4.9.2.6.10.3.** O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente no prazo de 03 (três) dias após o recebimento provisório, após será expedido Termo de Recebimento Definitivo.
- **4.9.2.7.** Substituições e trocas de marcas do produto poderão ser aceitas, desde que sejam mantidas as mesmas características do produto e marca contratados, mediante apresentação de justificativa em prazo hábil, que será analisada pelo técnico\RT responsável. Entende-se por tempo hábil 24 (vinte e quatro) horas após o recebimento da ordem de compra.
- **4.9.2.8.** Por ocasião da entrega, a Contratada poderá colher no respectivo comprovante, dados pessoais do servidor que recebeu a mercadoria.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES



- **4.1.** As quantidades de gêneros alimentícios a serem adquiridos foram quantificados baseado em cardápios planejados pelo quadro técnico de nutricionistas, conforme a demanda de alunos do ano de 2023, com margem de segurança considerando a possibilidade de matrículas de novos alunos, por modalidade de ensino a ser atendida em 2024.
- **4.2.** A estimativa de quantidade é calculada conforme a fórmula: *PERCAPTA DO ALIMENTOS X NÚMERO DE ALUNOS X FREQUÊNCIA = TOTAL / UNIDADE DE COMPRA = TOTAL FINAL*.
- **4.3.** A pauta de gêneros alimentícios se faz resumida nas quantidades e especificações técnicas que segue no ANEXO B.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

- **5.1.** Diante das necessidades identificadas neste estudo, foram realizadas pesquisas de preços nos sites: https://paineldeprecos.planejamento.gov.br/analise-materiais, Banco de Preços e https://www.portaldecompraspublicas.com.br/processos/#prettyPhoto, porém, por não estar acessível o PAINEL DE PREÇOS no momento das pesquisas, foram concretizadas e obtidas apenas nos dois últimos sites, bem como as comprovações encontram-se todas em anexo no processo.
- **5.2.** Segue relatórios: ANEXO D e E.
- **5.3.** As pesquisas de preço foram realizadas pela servidora Bianca Cordeiro de Moraes, matrícula nº 161643-9 lotada na Secretaria Municipal de Educação/Diretoria Administrativa/ Departamento de Alimentação Escolar.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1. A estimativa de valor de **R\$ 1.147.466,30**, está com base na pesquisa de preço realizada nos sites citados, considerando as quantidades constantes na pauta de gêneros alimentícios, conforme demonstrativo em ANEXO C.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

- **7.1.** A aquisição dos gêneros alimentícios para o atendimento da alimentação escolar é indispensável e prioritário de execução por parte da Administração.
- **7.2.** Diante disso a resolução efetiva dessa demanda requer a contratação de empresa(s) cujo ramo de atividade esteja alinhado com o objeto em questão.
- **7.3.** Há no mercado, inclusive local, diversos fornecedores que trabalham com os produtos solicitados, não havendo, portanto, restrições e nem exclusividade de mercado.



7.4. A escolha da modalidade Pregão eletrônico, é vantajosa para a administração pública e também facilita o trabalho de planejamento orçamentário do Departamento de Alimentação Escolar, possibilitando uma melhor aplicabilidade dos recursos ao longo do exercício assim como pela conveniência da aquisição de bens com previsão de entregas parceladas, conforme descrito neste Estudo Técnico Preliminar.

8. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1. Segue indicação de recursos previstos na lei orçamentária anual do município – LOA para 2024.

123060251.2.040 Programa de Alimentação Escolar – PNAE.

123060251.2.041 Manutenção do PNAE - Indígena

123060251.2.042 Manutenção do PNAE – INTEGRAL/MAIS EDUCAÇÃO

123060252.2.044 Manutenção do Prog. de Alimentação Escolar - PRE-ESCOLA

123060252.2.045 Manutenção do Prog. De Alimentação Escolar - PNAEC/CRECHE

123060253.2.046 Manutenção do Prog. De Alimentação Escolar - EJA

123060251.2.047 Manutenção do PNAE – Ensino Médio

Finalidade: 3.390.30.00 – Material de Consumo

Fonte de recurso: 15000000 - 15520000

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO

- **9.1.** Em regra, conforme disposições estabelecidas na da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.
- **9.2.** Considerando as especificidades do objeto a demanda será parcelada, em vista que o atendimento da alimentação escolar é mensal, conforme os dias letivos, baseado em cardápio flexível conforme a demanda.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

- **10.1.** O principal resultado esperado é garantir o direito humano a alimentação escolar dos alunos da educação básica pública, pelos 200 dias letivos, servindo uma alimentação saudável, por meio da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo, através de alimento variados e seguros, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos.
- **10.2.** Quanto a contratação os resultados são a aquisição de gêneros alimentícios que atendam aos requisitos técnicos/específicos solicitados, sob os aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos financeiros da administração pública.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO



11.1. Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração já que as escolas encontram-se devidamente adequadas para o recebimento das aquisições a serem realizadas.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS / INTERDEPENDENTES

12.1. Não há necessidade de contratações correlatas para atender ao objeto da contratação.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS

- **13.1.** Por se tratar de aquisição de gêneros alimentícios, o armazenamento, o manuseio e o descarte das embalagens gera impactos ambientais.
- **13.2.** As cozinhas da unidades de ensino devem seguir normas de descarte consciente de embalagens e resíduos e acondicionamento adequado do lixo, assim como o uso consciente dos gêneros alimentícios para evitar desperdício de alimentos.

14. MAPEAMENTO DE RISCOS

RISCO 01	Planejamento deficiente							
Probabilidade:	baixa Impacto: alto							
Dano:	Prejuízo no ater	Prejuízo no atendimento da demanda das escolas;						
Ação preventiva:	Realizar planeja	Realizar planejamento eficiente e quantificar o objeto conforme a necessidade;						
Ação de contingência:	Revisão de qua	ntitativos						

RISCO 02	Elaboraç	Elaboração de Termo de Referência inadequado						
Probabilidade:	baixa Impacto: alto							
Dano:	Entrega de gêneros alimentícios de baixa qualidade;							
Ação preventiva:	Elaborar	Elaborar o termo de referência conforme o objeto que ser quer receber;						
Ação de contingência:	Revisão d	lo termo de refe	erência;					

RISCO 03	Contrata	Contratação de empresa que não tenha capacidade de executar/assinar o contrato						
Probabilidade:	baixa	paixa Impacto: alto						
Dano:	Prejuízo	Prejuízo no atendimento da demanda das escolas;						
Ação preventiva:			rência documento que comprove o fornecimento do objeto em ; Definir no termo de referência punição ao ato;					
Ação de contingência:	Reinício	do processo lic	itatório; Rescisão contratual; Convocação de 2º colocado;					

RISCO 04	Atraso n	Atraso no processo licitatório e de contratação						
Probabilidade:	baixa	baixa Impacto: alto						
Dano:	Atraso no	Atraso no fornecimento gerando falta de merenda nas escolas;						



Ação preventiva:	Planejar o processo licitatório com pelo menos dois meses de antecedência ao vencimento dos contratos
Ação de contingência:	Agilizar o processo dando urgências aos setores envolvidos; Aditivo de contrato de forma emergencial;

RISCO 05	Contrataç	Contratações com sobrepreço ou com preços manifestamente inexequíveis					
Probabilidade:	baixa Impacto: alto						
Dano:	Superfatu	Superfaturamento na execução dos contratos					
Ação preventiva:	Pesquisa	Pesquisa de preço conforme as especificações técnicas do objeto					
Ação de contingência:	Verificaç	ão das especific	cações técnicas do objeto na análise das amostras				

RISCO 06	Atraso en	Atraso em empenho para liquidação e pagamento a contratada							
Probabilidade:	baixa	baixa Impacto: alto							
Dano:	Recursa o	Recursa do fornecedor em realizar a entrega das requisições de compra							
Ação preventiva:	Planejam	Planejamento financeiro							
Ação de contingência:		de recursos con ária de pedido r	nplementar ao enviado pelo FNDE baseado em previsão média nensal.						

RISCO 07	Execu	Execução do objeto da aquisição em desacordo com o contratado					
Probabilidade:	média	Impacto:	alto				
Dano:		Prejuízo financeiro e comprometimento da qualidade da alimentação escolar servida aos alunos					
Ação preventiva:	Especificações técnicas do objeto bem discriminadas; Fiscalização de contrato; Fiscalização das entregas;						
Ação de contingência:	Sançõ	es e penalidade	s previstas em contrato				
RISCO 08	Empresa	não possuir trar	nsporte adequado próprio				
Probabilidade:	média	Impacto:	alto				
Dano:		Terceirização do serviço pela empresa geram impacto financeiro; manutenção sem previsibilidade; atraso na entrega dos produtos;					
Ação preventiva:	-	Especificações técnicas do objeto bem discriminadas; Fiscalização de contrato; Fiscalização das entregas; especificação no edital de comprovação de documentos;					
Ação de contingência:	Sanções e	penalidades pi	revistas em contrato				

15. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

15.1. A contratação pleiteada é viável, necessária e adequada, atende adequadamente as demandas do PNAE executado pela Secretaria de Educação. Os benefícios pretendidos são adequados as normas de atendimento do programa. Em razão da natureza do objeto e do valor solicitado, enquadra-se na modalidade pregão, onde se terá maior economia no valor de aquisição em função do ganho em escala e eficiência com a diminuição dos custos administrativos. Os custos previstos são compatíveis e os riscos envolvidos são administráveis. Recomenda-se a contratação pelo prazo de 12(doze) meses, podendo ser prorrogado com decisão justificada.



- **15.2.** A aquisição dos materiais objeto do presente planejamento não se enquadra nos pressupostos para a decretação de sigilo, nos termos da Lei n.º 12.527, de 18 de novembro de 2011.
- **15.3.** Diante de toda a análise desenvolvida no presente instrumento, a contratação mostra se VIÁVEL em termos de disponibilidade de mercado, consoante o artigo 7°, inciso XIII, da IN SEGES/ME n.º 40, de 22 de maio de 2020, não sendo possível observar impedimentos ao prosseguimento da presente contratação.

16. RESPONSÁVEIS

Amilton Teixeira Pinho Secretário Municipal de Administração Decreto Municipal nº 006/2017

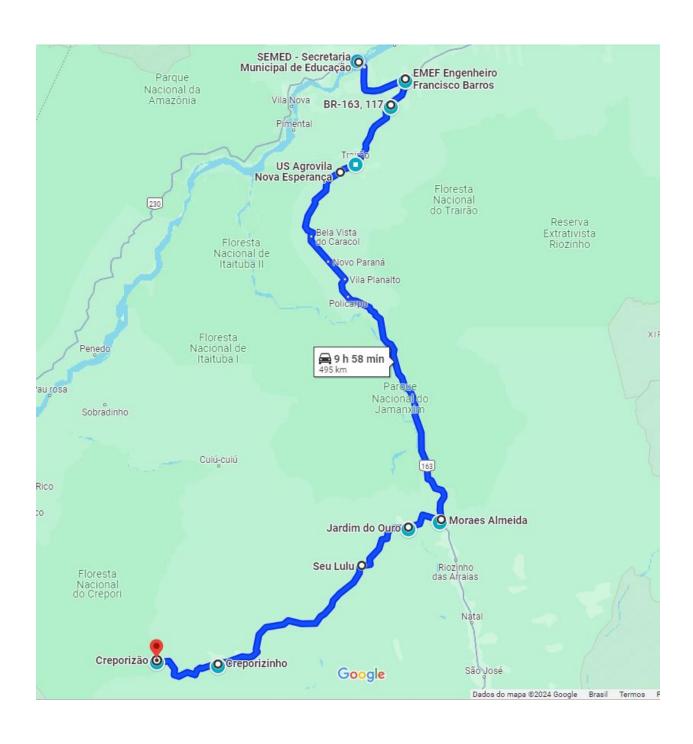
Bianca Cordeiro de Moraes Nutricionista – QT da Alimentação Escolar CRN 7385/7

ANEXOS

ANEXO A – RELAÇÃO DE ESCOLAS COM ENDEREÇO

01	Centro Infantil ABC	Rod. Santarém/Cuiabá km 300, Distrito Moraes de Almeida
02	E.M.E.F. ALEGRIA DO SABER	Rod. Santarém/Cuiabá km 300, Rod. Transgarimpeira Km 60, Garimpo do São Chico.
03	E.M.E.F. CESAR ALMEIDA	Rod. Santarém/Cuiabá Km 300, Distrito Moraes de Almeida (Rua das Figueiras, s/n, Bairro Jardim das Araras)
04	E.M.E.F. EMANUEL NUNES	Rod. Santarém/Cuiabá Km 80, 22Km após Trairão, Agrovila Nova Esperança
05	E.M.E.F. ENG° FRANCISCO BARROS	Rod. Santarém/Cuiabá Km 30, Distrito Campo Verde – próx. Posto de saúde
06	E.M.E.F. IEDA MARIA GOMES BRABALHO	Rod. Santarém/Cuiabá Km 300, PA Transgarimpeira Km 200 (Av. Gleson José da Costa, Bairro Vale do Jenipapo)
07	E.M.E.F. JARDIM DO OURO	Rod. Santarém/Cuiabá Km 300, PA Transgarimpeira Km 20, Com. Jardim do Ouro
08	E.M.E.F. MARIA PEREIRA DA SILVA	Rod. Santarém/Cuiabá Km 300, PA Transgarimpeira Km 140, Distrito de Creporizinho
09	E.M.E.F. RAIMUNDO SUDARIO DA SILVA	Deixar na escola Ieda Gomes
10	E.M.E.F. RIBAMAR PINHEIRO BRANDÃO - Anexo Jardim do Ouro	Deixar na escola Jardim do Ouro
11	E.M.E.F. SANTA ROSA I	Rod. Santarém/Cuiabá km 40, Com. Cristo Rei , Itapacurazinho
12	E.M.E.F. SÃO FRANCISCO DE ASSIS II	Rod. Santarém/Cuiabá Km 220, Com. São Francisco de Assis (margem esquerda sentido Moraes)
13	Centro Infantil UCHOLANDIA	Rod. Santarém/Cuiabá Km 300, PA Transgarimpeira Km 200 (Rua Pres. Josafá, s/n°, Bairro Vale do Jenipapo)







ANEXO B – PAUTA DE GENEROS ALIMENTICIOS

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	TOTAL GERAL	PNAE FUNDAMEN TAL Dotação 2040	PNAE EJA Dotação 2046	PNAE PRÉ- ESCOLA Dotação 2044	PNAE CRECHE Dotação 2045	PNAE ENSINO MÉDIO Dotação 2047	UNIDADE DE COMPRA
1	AÇÚCAR - classe branco tipo cristal, aspecto cristalizado de fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente, com peso líquido de 01 kg.	2.010	1.500	60	300	*	150	QUILO
2	ARROZ BRANCO - Arroz tipo 1, classe longo fino, subgrupo polido. Acondicionado em embalagem plástica transparente, com peso líquido de 01 kg;	13.560	8.790	390	2.280	960	1.140	QUILO
3	AVEIA EM FLOCOS - Aveia em flocos finos. Embalagem em caixa com peso de 165g.	150	*	*	100	50	*	CAIXA
4	AZEITE DE DENDE - óleo de palma bruto. Sem conservantes. Embalagem: garrafas de plástico com tampa vedada e conteúdo liquido de 200ml.	830	530	50	130	60	60	GARRAFA
5	BISCOITO CREAM CRACKER - Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal (soja ou palma), sal, açúcar, extrato de malte, soro de leite em pó, fermento químico. Pode conter emulsificante, aromatizante e acidulantes e amido de milho. Deve contre na embalagem. Livre de gordura trans. Peso líquido pacotes de 360g.	7.290	5.220	*	1.310	560	200	PACOTE
6	CACAU EM PÓ - 100% cacau em pó. Solúvel sem adição de açúcares. Não pode conter traços de glúten. Embalagem em caixa com peso de 180g.	230	60		100	50	20	CAIXA
7	COLORAU- 100% natural, de produção local. Ingredientes: urucum moído, óleo vegetal, pó de tapioca ou arroz. Validade de 180 dias. Peso unitário de 100g.	2.100	1.500	80	300	150	70	PACOTE
8	CREME DE LEITE - Creme de leite leve UHT homogeneizado. Ingredientes: Creme de leite padronizado a 17% de gordura, leite em pó desnatado e aditivo. Embalagem tipo Tetra Pak com peso líquido de 200g.	3.070	1.790	60	620	300	300	CAIXA



9	EXTRATO DE TOMATE - Tomate, açúcar e sal. Embalagem em sachê com peso líquido de 300g;	2.730	1.930	100	500		200	SACHÊ
10	FARINHA DE MANDIOCA - da região, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação de rótulo, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa.	2.960	1.900	100	500	210	250	QUILO
11	FARINHA DE MILHO FLOCADA - Sêmola de milho. Embalagem plástica, flexível, termossoldada com capacidade de 500g.	1.120	730	60	190	80	60	PACOTE
12	FARINHA DE TRIGO - Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal. Embalagem plástica tipo leitosa com capacidade para 1 kg.	580	350	50	90	40	50	QUILO
13	FEIJÃO BRANCO - Grupo 1, feijão comum, classe cores, tipo 1, não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes (grãos partidos ou pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente contendo 1Kg de peso liquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	3.010	2.000	80	520	220	190	QUILO
14	FEIJÃO CARIOCA - Grupo 1, feijão comum, classe cores, tipo 1, não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes (grãos partidos ou pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente contendo 1Kg de peso liquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	3.070	2.000	80	520	220	250	QUILO
15	LEITE DE COCO - Leite de coco padronizado, conservadores INS 202, IND 211, INS 223, acidulante INS 330, espessante INS 466. Embalagem: garrafas de plástico com tampa vedada e conteúdo líquido de 200ml;	1.730	1.100	50	300	150	130	GARRAFA



16	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Leite em pó integral. Embalagem em pacotes aluminizados, hermeticamente vedados, com peso líquido de 200g.	5.000	3.000	200	1.000	500	300	PACOTE
17	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE - Sêmola de trigo enriquecida e corante natural. Embalagem de polietileno transparente com peso líquido de 500g;	5.310	3.200	260	1.000	400	450	PACOTE
18	MILHO PARA CANJICA - Grupo misturada, subgrupo despelículada, classe branca, tipo 2. Embalagem: saco plástico transparente, termossoldado, com peso líquido de 500g.	850	500	50	110	50	140	PACOTE
19	ÓLEO DE SOJA - ausente de soja transgênica, refinado e antioxidante. Aspecto de líquido viscoso. Embalagem: frasco em polietileno tereftalato (PET) de capacidade 900ml, com tampa vedada;	1.880	1.200	70	330	140	140	GARRAFA
20	SAL REFINADO E IODADO - Cloreto de sódio, iodato de potássio e antiumectante. Embalagem em plástico de polietileno com capacidade para 1 kg.	500	290	50	80	40	40	QUILO
21	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL - Sardinha ao próprio suco com óleo comestível. Embalagem em lata de folha de flandres,tipo abre fácil com peso líquido de 125g.	350	*	250	*	*	100	LATA
22	VINAGRE - Fermentado acético álcool, água potável, conservantes, com acidez volátil 4,0%. Embalagem em garrafas de PVC (policloreto de vinila), com capacidade para 750ml; Tinto ou branco;	960	610	40	170	70	70	GARRAFA
23	ABÓBORA MADURA - com casca sem brilho e firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, turgescentes, intactas e bem desenvolvidas, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa. Embalagem: sacos de fibra.	2.170	1300	150	400	200	120	QUILO
24	ALHO IN NATURA - Nacional extra, bulbo integro, os dentes devem estar bem definidos e firmes ao bulbo, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos	630	400	20	100	50	60	QUILO



	aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: caixas de papelão.							
25	BANANA PACOVAN - de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Embalagem: caixas plásticas com capacidade para até 20kg.	2.960	1.950	130	450	230	200	QUILO
26	BANANA PRATA - de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Embalagem: caixas plásticas com capacidade para até 20kg.	5.900	3900	250	900	450	400	QUILO
27	CARNE BOVINA CONGELADA COM OSSO - CORTES ACEITOS: acém com osso, costela do peito, agulha com osso, paleta com osso. Deverá ter aspecto firme, cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas e odor característico. Entregue em temperatura de até 7° C. A embalagem primária deverá ser saco plástico transparente, identificada com rótulo indicando o tipo de corte e peso. Embalagem de 01(UM) quilo, individualmente.	2.060	1.700	60	*	*	300	QUILO
28	CARNE BOVINA CONGELADA EM CORTE TIPO ISCAS - CORTES ACEITOS: alcatra, coxão mole, lagarto, patinho, miolo da paleta, músculo, ponta de peito. Deverá ter aspecto firme, cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas e odor característico. Entregue em temperatura de até 7° C. A embalagem primária deverá ser saco plástico transparente, identificada com rótulo indicando o tipo de corte e peso. Embalagem de 01(UM) quilo, individualmente.	230	*	*	150	80	*	QUILO



29	CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA- CORTES ACEITOS: acém,paleta e coxão duro. SEM GORDURA.Deverá ter aspecto firme, cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas e odor característico. Entregue em temperatura de até 7° C. A embalagem primária deverá ser saco plástico transparente, identificada com rótulo indicando o tipo de corte e peso, com peso de um quilo, embalada individualmente.	1.350	750	30	300	120	150	QUILO
30	CEBOLA - Raíz característica, extra AA, íntegro e de primeira qualidade, fresco de colheita recente, limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Embalagem: sacolas tipo "rede".	1.860	1.250	50	280	130	150	QUILO
31	cheiro verde - hortaliça deve conter pelo menos 06 folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, de colheita recente. O coentro deve vir amarrado junto à cebolinha. Embalagem: unitária, em sacos plásticos.	3.470	2400	70	530	220	250	MAÇO
32	COUVE - folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, de colheita recente. Embalagem: unitária, em sacos plásticos.	2.160	1500	60	350	150	100	MAÇO
33	FRANGO INTEIRO CONGELADO SEM MIÚDOS - Congelado em forma individualmente (à temperatura que garanta que o produto atinja -18°C), com osso e pele, manipulados em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SIF e DIPOA. Deverá conter no máximo 20% de adição de água, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem	17.000	15.000	400	*	*	1600	QUILO



	manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e sujidades, comprovado com laudo microbiológico. Embalagem envoltas em plástico resistente e lacrado, com rótulo que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do Serviço de Inspeção, conforme a legislação. Prazo de validade (não poderá ter validade inferior a 6 meses (seis meses).							
34	DESCASCADA - selecionada, descascada, higienizada, congelada e embalada à vácuo com etiqueta contendo peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Embalagens de 1Kg.	2.890	2.000	60	450	180	200	QUILO
35	MELANCIA - fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, limpo, maduro no ponto de consumo imediato, coloração uniforme, produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas. Embalagem: caixas plásticas.	2.480	1800	60	380	140	100	QUILO
36	OVO DE GALINHA BRANCO EXTRA - ovos de granja,com superfície lisa e limpa, sem deformações. Embalagem primária em caixa de papelão. Embalagem secundária em cubas de papelão com 30 unidades.	89.240	57.600	1.600	16.200	6.840	7.000	UNIDADE
37	PEITO DE FRANGO CONGELADO - Cortes de peito de frango congelado individualmente (à temperatura que garanta que o produto atinja -18°C), com osso e pele, manipulados em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SIF e DIPOA. Deverá conter no máximo 20% de adição de água, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e sujidades, comprovado com laudo microbiológico. Embalagem envoltas em plástico resistente e lacrado, com rótulo que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do Serviço de Inspeção,	4.500			3.000	1.500		QUILO



	conforme a legislação.							
38	PEPINO - fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, limpo, coloração uniforme,	1,360	800	40	200	180	140	QUILO
36	produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas. Embalagem: sacolas tipo "rede".	1.500	800	40	200	100	140	Quilo
39	PIMENTA DE CHEIRO - fruto característico, íntegro e de primeira qualidade, fresco de colheita recente, limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação	460	300	20	80	30	30	QUILO
	tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Embalagem: sacolas tipo "rede".							
40	POLPA DE CONGELADA SABOR ACEROLA - pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de vestígio de descongelamento. Acondicionada em embalagem transparente, sendo entregue em peso líquido de 500g, contendo na embalagem a identificação do produto conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de fabricação.	3.460	2100	*	780	330	250	QUILO
41	REPOLHO BRANCO- tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme livres de terra nas folhas externas. Embalagem: caixa de papelão.	1.300	800	40	200	180	80	QUILO
42	TOMATE- tipo extra, primeira qualidade, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme livres de terra nas folhas externas.	1.300	800	40	200	180	80	QUILO



Embalagem: caixa de papelão.				

ANEXO C – MAPA DE MÉDIA DE PREÇO

ITEM	UNIDADE	GÊNERO ALIMENTÍCIO	TOTAL GERAL	PORTAL DE COMPRAS PUBLICA	BANCO DE PREÇOS	VALOR (MENOR PREÇO /MEDIANA)	VALOR TOTAL
1	QUILO	AÇÚCAR - classe branco tipo cristal, aspecto cristalizado de fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente, com peso líquido de 01 kg.	2.010	R\$ 4,99		R\$ 4,99	R\$ 10.029,90
2	QUILO	ARROZ BRANCO - Arroz tipo 1, classe longo fino, subgrupo polido. Acondicionado em embalagem plástica transparente, com peso líquido de 01 kg;	13.560	R\$ 6,42		R\$ 6,42	R\$ 87.055,20
3	CAIXA	AVEIA EM FLOCOS - Aveia em flocos finos. Embalagem em caixa com peso de 165g.	150	R\$ 5,85		R\$ 5,85	R\$ 877,50
4	GARRAFA	AZEITE DE DENDE - óleo de palma bruto. Sem conservantes. Embalagem: garrafas de plástico com tampa vedada e conteúdo liquido de 200ml.	830	R\$ 9,95		R\$ 9,95	R\$ 8.258,50
5	PACOTE	BISCOITO CREAM CRACKER - Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal (soja ou palma), sal, açúcar, extrato de malte, soro de leite em pó, fermento químico. Pode conter emulsificante, aromatizante e acidulantes e amido de milho. Deve contre na embalagem. Livre de gordura trans. Peso líquido pacotes de 360g.	7.290		R\$ 5,94	R\$ 5,94	R\$ 43.302,60
6	CAIXA	CACAU EM PÓ - 100% cacau em pó. Solúvel sem adição de açúcares. Não pode conter traços de glúten. Embalagem em caixa com peso de 180g.	230	R\$ 12,59		R\$ 12,59	R\$ 2.895,70
7	PACOTE	COLORAU- 100% natural, de produção local. Ingredientes: urucum moído, óleo vegetal, pó de tapioca ou arroz. Validade de 180 dias. Peso unitário de 100g.	2.100	R\$ 4,00		R\$ 4,00	R\$ 8.400,00



8	CAIXA	CREME DE LEITE - Creme de leite leve UHT homogeneizado. Ingredientes: Creme de leite padronizado a 17% de gordura, leite em pó desnatado e aditivo. Embalagem tipo Tetra Pak com peso líquido de 200g.	3.070	R\$ 4,50	R\$ 4,50	R\$ 13.815,00
9	SACHÊ	EXTRATO DE TOMATE - Tomate, açúcar e sal. Embalagem em sachê com peso líquido de 300g;	2.730	R\$ 4,97	R\$ 4,97	R\$ 13.568,10
10	QUILO	FARINHA DE MANDIOCA - da região, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação de rótulo, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa.	2.960	R\$ 11,50	R\$ 11,50	R\$ 34.040,00
11	PACOTE	FARINHA DE MILHO FLOCADA - Sêmola de milho. Embalagem plástica, flexível, termossoldada com capacidade de 500g.	1.120	R\$ 3,75	R\$ 3,75	R\$ 4.200,00
12	QUILO	FARINHA DE TRIGO - Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal. Embalagem plástica tipo leitosa com capacidade para 1 kg.	580	R\$ 9,00	R\$ 9,00	R\$ 5.220,00
13	QUILO	FEIJÃO BRANCO - Grupo 1, feijão comum, classe cores, tipo 1, não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes (grãos partidos ou pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente contendo 1Kg de peso liquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	3.010	R\$ 8,53	R\$ 8,53	R\$ 25.675,30
14	QUILO	FEIJÃO CARIOCA - Grupo 1, feijão comum, classe cores, tipo 1, não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes (grãos partidos ou pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente contendo 1Kg de peso liquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	3.070	R\$ 11,77	R\$ 11,77	R\$ 36.133,90



15	GARRAFA	LEITE DE COCO - Leite de coco padronizado, conservadores INS 202, IND 211, INS 223, acidulante INS 330, espessante INS 466. Embalagem: garrafas de plástico com tampa vedada e conteúdo líquido de 200ml;	1.730	R\$ 4,75	R\$ 4,75	R\$ 8.217,50
16	РАСОТЕ	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Leite em pó integral. Embalagem em pacotes aluminizados, hermeticamente vedados, com peso líquido de 200g.	5.000	R\$ 7,45	R\$ 7,45	R\$ 37.250,00
17	PACOTE	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE - Sêmola de trigo enriquecida e corante natural. Embalagem de polietileno transparente com peso líquido de 500g;	5.310	R\$ 3,85	R\$ 3,85	R\$ 20.443,50
18	PACOTE	MILHO PARA CANJICA - Grupo misturada, subgrupo despelículada, classe branca, tipo 2. Embalagem: saco plástico transparente, termossoldado, com peso líquido de 500g.	850	R\$ 5,65	R\$ 5,65	R\$ 4.802,50
19	GARRAFA	ÓLEO DE SOJA - ausente de soja transgênica, refinado e antioxidante. Aspecto de líquido viscoso. Embalagem: garrafa tipo PET de capacidade 900ml, com tampa vedada;	1.880	R\$ 10,62	R\$ 10,62	R\$ 19.965,60
20	QUILO	SAL REFINADO E IODADO - Cloreto de sódio, iodato de potássio e antiumectante. Embalagem em plástico de polietileno com capacidade para 1 kg.	500	R\$ 2,10	R\$ 2,10	R\$ 1.050,00
21	LATA	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL - Sardinha ao próprio suco com óleo comestível. Embalagem em lata de folha de flandres,tipo abre fácil com peso líquido de125g.	350	R\$ 4,20	R\$ 4,20	R\$ 1.470,00
22	GARRAFA	VINAGRE - Fermentado acético álcool, água potável, conservantes, com acidez volátil 4,0%. Embalagem em garrafas de PVC (policloreto de vinila), com capacidade para 750ml; Tinto ou branco;	960	R\$ 2,49	R\$ 2,49	R\$ 2.390,40
23	QUILO	ABÓBORA MADURA - com casca sem brilho e firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, turgescentes, intactas e bem desenvolvidas, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa. Embalagem: sacos de fibra.	2.170	R\$ 5,470	R\$ 5,47	R\$ 11.869,90



24	LITRO	ALHO IN NATURA - Nacional extra, bulbo integro, os dentes devem estar bem definidos e firmes ao bulbo, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: caixas de papelão.	630	R\$ 26,30	R\$ 26,30	R\$ 16.569,00
25	MAÇO	BANANA PACOVAN - de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Embalagem: caixas plásticas com capacidade para até 20kg.	2.960	R\$ 9,19	R\$ 9,19	R\$ 27.202,40
26	QUILO	BANANA PRATA - de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Embalagem: caixas plásticas com capacidade para até 20kg.	5.900	R\$ 8,20	R\$ 8,20	R\$ 48.380,00
27	QUILO	CARNE BOVINA CONGELADA COM OSSO - CORTES ACEITOS: acém com osso, costela do peito, agulha com osso, paleta com osso. Deverá ter aspecto firme, cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas e odor característico. Entregue em temperatura de até 7º C. A embalagem primária deverá ser saco plástico transparente, identificada com rótulo indicando o tipo de corte e peso. Embalagem de 01(UM) quilo, individualmente.	2.060	R\$ 27,99	R\$ 27,99	R\$ 57.659,40
28	QUILO	CARNE BOVINA CONGELADA EM CORTE TIPO ISCAS - CORTES ACEITOS: alcatra, coxão mole, lagarto, patinho, miolo da paleta, músculo, ponta de peito. Deverá ter aspecto firme, cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas e odor característico. Entregue em temperatura de até 7° C. A embalagem primária deverá ser saco plástico transparente, identificada com rótulo indicando o tipo de corte e peso. Embalagem de 01(UM) quilo, individualmente.	230	R\$ 37,00	R\$ 37,00	R\$ 8.510,00



29	QUILO	CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA- CORTES ACEITOS: acém,paleta e coxão duro. SEM GORDURA.Deverá ter aspecto firme, cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas e odor característico. Entregue em temperatura de até 7° C. A embalagem primária deverá ser saco plástico transparente, identificada com rótulo indicando o tipo de corte e peso, com peso de um quilo, embalada individualmente.	1.350	R\$ 29,35	R\$ 29,35	R\$ 39.622,50
30	QUILO	CEBOLA - Raíz característica, extra AA, íntegro e de primeira qualidade, fresco de colheita recente, limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Embalagem: sacolas tipo "rede".	1.860	R\$ 8,775	R\$ 8,78	R\$ 16.321,50
31	QUILO	CHEIRO VERDE - hortaliça deve conter pelo menos 06 folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, de colheita recente. O coentro deve vir amarrado junto à cebolinha. Embalagem: unitária, em sacos plásticos.		R\$ 3,09	R\$ 3,09	R\$ 10.722,30
32		COUVE - folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, de colheita recente. Embalagem: unitária, em sacos plásticos.	2.160	R\$ 3,63	R\$ 3,63	R\$ 7.840,80
33	QUILO	FRANGO INTEIRO CONGELADO - Congelado em forma individualmente (à temperatura que garanta que o produto atinja -18°C), com osso e pele, manipulados em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SIF e DIPOA. Deverá conter no máximo 20% de adição de água, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e sujidades, comprovado com laudo microbiológico.	17.000	R\$ 14,50	R\$ 14,50	R\$ 246.500,00



34	QUILO	Embalagem envoltas em plástico resistente e lacrado, com rótulo que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do Serviço de Inspeção, conforme a legislação. Prazo de validade (não poderá ter validade inferior a 6 meses (seis meses). MACAXEIRA CONGELADA DESCASCADA - selecionada, descascada, higienizada, congelada e embalada à vácuo com etiqueta contendo peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Embalagens de 1Kg.	2.890	R\$ 7,83	R\$ 7,83	R\$ 22.628,70
35	QUILO	MELANCIA - fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, limpo, maduro no ponto de consumo imediato, coloração uniforme, produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas. Embalagem: caixas plásticas.	2480	R\$ 4,42	R\$ 4,42	R\$ 10.961,60
36	UNIDADE	OVO DE GALINHA BRANCO EXTRA - ovos de granja,com superfície lisa e limpa, sem deformações. Embalagem primária em caixa de papelão. Embalagem secundária em cubas de papelão com 30 unidades.	89.240	R\$ 0,78	R\$ 0,78	R\$ 69.607,20
37		PEITO DE FRANGO CONGELADO - Cortes de peito de frango congelado individualmente (à temperatura que garanta que o produto atinja - 18°C), com osso e pele, manipulados em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SIF e DIPOA. Deverá conter no máximo 20% de adição de água, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e sujidades, comprovado com laudo microbiológico. Embalagem envoltas em plástico resistente e lacrado, com rótulo que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do Serviço de Inspeção, conforme a legislação.	4.500	R\$ 15,99	R\$ 15,99	R\$ 71.955,00
38		PEPINO - fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, limpo, coloração uniforme, produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas. Embalagem: sacolas tipo "rede".	1.360	R\$ 6,35	R\$ 6,35	R\$ 8.636,00



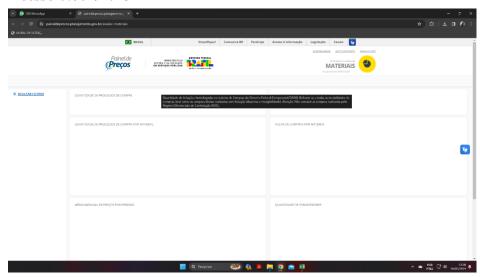
39		PIMENTA DE CHEIRO - fruto característico, íntegro e de primeira qualidade, fresco de colheita recente, limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Embalagem: sacolas tipo "rede".	460	R\$ 13,98	R\$ 13,98	R\$ 6.430,80
40	QUILO	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ACEROLA - pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de vestígio de descongelamento. Acondicionada em embalagem transparente, sendo entregue em peso líquido de 500g, contendo na embalagem a identificação do produto conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de fabricação.	3.460	R\$ 15,30	R\$ 15,30	R\$ 52.938,00
41	QUILO	REPOLHO BRANCO- tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme livres de terra nas folhas externas. Embalagem: caixa de papelão.	1.300	R\$ 8,40	R\$ 8,40	R\$ 10.920,00
42	QUILO	TOMATE- tipo extra, primeira qualidade, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme livres de terra nas folhas externas. Embalagem: caixa de papelão.	1.300	R\$ 10,100	R\$ 10,10	R\$ 13.130,00

Custo estimado: R\$
1.147.466,30



ANEXO E - PRINT INSTABILIDADE DO SISTEMA

Acesso 05/02/2023



Acesso 21/02/2023





Acesso 23/02/2023 por outros navegadores

