

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Data	Descrição	Autor
21/01/2025	Elaboração do ETP	Equipe de Planejamento

1. Unidade Requisitante

Órgão:	Secretaria Municipal de Educação, da Cultura, do Esporte e do Lazer - SEMECCEL		
Titular:	Maria das Graças de Oliveira		
Cargo:	Secretária Municipal	E-mail	smedportalegre@gmail.com
Matrícula:	330-1	Telefone	(84) 3377-2196

2. Descrição da Necessidade

Necessitamos desses gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações (Cooperativas e Associações), para o atendimento da alimentação escolar, no ano letivo de 2025, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), proveniente de Recursos Federais do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), a serem utilizados nas etapas de ensino de Creche I e II, Pré-Escola I e II, Educação Escolar Quilombola, Ensino Fundamental I e II, Educação em Tempo Integral e AEE, no município de Portalegre, Rio Grande do Norte, conforme disposto no art. 14 da Lei n.º 11.947/2009 e nas Resoluções CD/FNDE n.º 06, de 08 de maio de 2020, n.º 21, de 16 de novembro de 2021 e Resolução CD/FNDE n.º 3, de 4 de fevereiro de 2025.

A aquisição destes alimentos se torna necessária, para contribuir com o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo, nos termos da Lei 11.947/2009 e demais resolutivas do PNAE-FNDE, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal.

Além disso, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei n.º 11.947/2009.

3. Equipe de Planejamento

Integrante Requisitante			
Nome:	Maria das Graças de Oliveira		
Cargo:	Secretária Municipal		
Sector:	Secretaria Municipal de Educação, da Cultura, do Esporte e do Lazer - SEMECCEL		
Matrícula:	330-1	E-mail:	smedportalegre@gmail.com
Integrante Administrativo			
Nome:	José Alan da Silva Fernandes		
Cargo:	Diretor de Planejamento		
Sector:	Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos		
Matrícula:	587-1	E-mail:	fernandesalanj@gmail.com
Integrante Técnico			
Nome:	Paloma Emanuelle do Nascimento Queirós		
Cargo:	Nutricionista		



Setor:	Secretaria Municipal de Educação, da Cultura, do Esporte e do Lazer - SEMECEL		
Matrícula:	512-1	E-mail:	palomaemanuele@hotmail.com
Integrante Técnico			
Nome:	Iwana de Oliveira Freitas		
Cargo:	Nutricionista		
Setor:	Secretaria Municipal de Educação, da Cultura, do Esporte e do Lazer - SEMECEL		
Matrícula:	827-1	E-mail:	iwana.oliveira@outlook.com

4. Justificativa da necessidade da contratação

A contratação para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações é imprescindível para garantir a execução do PNAE, que tem como um dos objetivos, a promoção da segurança alimentar e nutricional dos estudantes da rede pública de ensino. A alimentação escolar é um componente essencial no processo educacional, contribuindo para o desenvolvimento cognitivo, a permanência dos alunos nas escolas e a melhoria do rendimento escolar.

Além disso, a contratação atende às determinações legais previstas na Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções CD/FNDE nº 06/2020, nº 21/2021 e 03/2025, que estabelecem a obrigatoriedade de utilização de, no mínimo, 30% dos recursos repassados pelo FNDE para a aquisição de produtos da Agricultura Familiar. Essa política incentiva o fortalecimento da economia local, promove a inclusão social dos pequenos produtores rurais e fomenta práticas sustentáveis, ao mesmo tempo em que assegura a oferta de alimentos de qualidade, variados e adequados às necessidades nutricionais dos estudantes.

A diversidade de etapas de ensino atendidas no Município de Portalegre, incluindo Creche I e II, Pré-Escola I e II, Educação Escolar Quilombola, Ensino Fundamental I e II, Educação em Tempo Integral e AEE, demanda um planejamento eficiente e contínuo para o fornecimento dos gêneros alimentícios, de modo a contemplar as especificidades e necessidades de cada público. A ausência de alimentos adequados e em tempo hábil prejudicaria diretamente a eficácia do PNAE, comprometendo o direito à alimentação escolar de milhares de estudantes e o cumprimento das metas educacionais e sociais do município. Assim, a contratação é necessária e urgente para garantir o pleno funcionamento das atividades escolares e o alcance dos objetivos do programa.

5. Alinhamento entre a contratação e o planejamento

A Prefeitura do Município de Portalegre/RN ainda não elaborou o Plano de Contratações Anual, haja vista a sua não obrigatoriedade, conforme disposto no inc. VII, do art. 12, da Lei 14.133/2021.

O instrumento de planejamento que vincula a gestão é a Lei Orçamentária. No caso, a demanda se encontra alinhada com a LOA.

6. Levantamento de mercado

Não se aplica por tratar-se de aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar em atendimento ao PNAE, com base na Lei nº 11.947 de 2009 e a Resolução FNDE nº 26 de 2013 (atualizada pela Resolução FNDE nº 04 de 2015). Portanto não há alternativas a serem analisadas, uma vez que a legislação prevê que a aquisição deve ser feita dos agricultores familiares.

7. Resultados pretendidos com a contratação

A contratação de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o PNAE no Município de Portalegre, Rio Grande do Norte, visa alcançar resultados significativos em termos de economicidade e otimização dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

Ao priorizar a aquisição de produtos da Agricultura Familiar, conforme preconizado pela Lei nº 11.947/2009, busca-se fortalecer a economia local, reduzindo custos logísticos e intermediários, o que resulta em preços mais competitivos e na melhor aplicação dos recursos públicos. Essa estratégia promove a sustentabilidade econômica e social da região, gerando emprego e renda para os pequenos produtores rurais.

A centralização das compras por meio de uma chamada pública bem estruturada permite a padronização dos produtos adquiridos, assegurando qualidade e conformidade com as exigências nutricionais estabelecidas pelo PNAE. Essa padronização facilita o planejamento e a gestão dos estoques, otimizando o uso dos recursos materiais e evitando desperdícios.

Além disso, a implementação de contratos com fornecedores locais e regionais, por exemplo, reduz o tempo e o esforço despendidos pelos recursos humanos na gestão de múltiplos fornecedores, permitindo que as equipes se concentrem em atividades estratégicas e no aprimoramento dos serviços prestados. A proximidade geográfica dos fornecedores também contribui para a eficiência logística, garantindo entregas mais rápidas e frescor dos alimentos, o que é essencial para a qualidade da alimentação escolar.

Em conformidade com as diretrizes do Tribunal de Contas da União (TCU), a adoção de práticas que assegurem a transparência e a eficiência na gestão dos recursos públicos é fundamental. A publicação dos documentos que integram o processo de contratação, conforme orientações do TCU, reforça o compromisso com a transparência e permite o acompanhamento e a fiscalização por parte da sociedade.

Portanto, a presente contratação não apenas atende às exigências legais e nutricionais do PNAE, mas também promove a economicidade e o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis, contribuindo para a eficiência administrativa e o desenvolvimento sustentável da comunidade local.

8. Requisitos da contratação

A presente chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, destinada à alimentação escolar no âmbito do PNAE, deverá atender aos seguintes requisitos. A contratação será direcionada exclusivamente a fornecedores individuais, grupos formais ou informais da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, conforme definido pela Lei nº 11.947/2009 e pelas Resoluções CD/FNDE nº 06/2020, nº 21/2021 e nº 03/2025. Cada fornecedor deverá apresentar documentação exigida, incluindo a Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP) e/ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), emitido por entidade competente.

Os gêneros alimentícios deverão atender às especificações detalhadas no edital, considerando qualidade, frescor, integridade e conformidade com os padrões sanitários vigentes. A diversidade dos produtos deverá contemplar as necessidades nutricionais dos alunos, respeitando a sazonalidade e as características locais. Os produtos deverão ser de origem local ou regional, priorizando práticas agrícolas sustentáveis que contribuam para o desenvolvimento econômico e social da comunidade.

Os alimentos deverão ser entregues nas unidades escolares especificadas no edital, em conformidade com os prazos e condições de transporte e armazenamento indicados. Os interessados deverão apresentar proposta de

fornecimento contendo os preços unitários e totais dos produtos ofertados, em consonância com os valores praticados no mercado local/regional, além de atender aos requisitos de habilitação jurídica, fiscal e trabalhista, conforme disposto na legislação aplicável.

Os gêneros alimentícios deverão ser adequados às orientações nutricionais estabelecidas pelo PNAE, garantindo a qualidade e a segurança alimentar dos estudantes. A escolha dos fornecedores será realizada com base na análise de conformidade das propostas em relação às exigências do edital e no critério de menor preço global, desde que atendidas todas as especificações. Esses requisitos visam garantir a transparência, a eficiência e a legalidade no processo de contratação, assegurando o atendimento das necessidades alimentares das unidades escolares do Município de Portalegre/RN e promovendo o fortalecimento da Agricultura Familiar.

9. Estimativa das quantidades a serem contratadas

A estimativa das quantidades de gêneros alimentícios a serem adquiridos para o ano letivo de 2025 é baseada na elaboração prévia dos cardápios escolares, considerando cada etapa de ensino. A partir desses cardápios, são definidos os gêneros alimentícios, sua frequência e o per capita estimado por modalidade de ensino, conforme as resoluções vigentes do PNAE-FNDE. A necessidade de alimentos é calculada para um período de 200 (duzentos) dias letivos, com base no número de alunos das pré-matrículas enviadas pelas Unidades Escolares e no Censo Escolar de 2024.

A demanda foi estimada por meio de um estudo detalhado realizado pela equipe de planejamento da contratação, considerando a quantidade demandada e a série histórica de consumo, especialmente a demanda registrada nos seguintes procedimentos mais recentes:

- Chamada Pública nº 001/2024**

Chamada Pública 001/2024			
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT. TOTAL
1	Abacaxi , de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Unidades com aproximadamente 1,5 kg. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	1974
2	Abóbora , de Leite ou Cabotiá, maduro, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	829
3	Alface , tipo lisa, fresca, íntegra, de primeira qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente atóxica. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	40
4	Alho , de primeira qualidade, bulbo in natura, bulbilhos graúdos, nacional, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente e atóxica. O alimento deverá atender a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	245
5	Arroz branco , subgrupo polido, de primeira qualidade, classe, longo, fino, tipo 1. Acondicionado em embalagem de 1 kg, resistente, material de polietileno atóxico e transparente, constando a rotulagem, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Deverá ser isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, cheiro e sabor característicos. Prazo de validade	Kg	1820



	mínimo de 8 (oito) meses, a contar da data de entrega, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).		
6	Banana , tipo prata ou pacovan, de primeira qualidade, in natura, em pencas, polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato, conforme solicitado nos cronogramas de entregas. O produto deverá ser apresentado sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	4858
7	Batata doce , de primeira qualidade, bem desenvolvida, firme e intacta, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	598
8	Batata inglesa , de primeira qualidade, lisa, in natura, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	1254
9	Bebida láctea , sabor morango, ameixa ou salada de frutas. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 2 (dois) meses, a partir da data de entrega do produto e peso líquido de 1 litro. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).	Pacote (1 litro)	2050
10	Beterraba , tamanho médio, produtos limpos, de primeira qualidade, compacta e firme, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produtos são e limpos, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	50
11	Bolo de ovos , simples, de sabores diversos, sem recheio e sem cobertura, massa caseira, redondo, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. Unidade de 1kg. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 (dois) dias, a partir da data de produção. O bolo deverá ser produzido de forma artesanal, com os cuidados higiênicos sanitários, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção caseira. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos 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, peso líquido, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, conforme as normas da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Unidade (1 kg)	690
12	Cebola branca , de primeira qualidade, com casca protetora, tamanho médio, opaca e firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda do manuseio e transporte, isentas de sujidades. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	1274
13	Cebolinha , folhas íntegras, in natura, frescas, coloração verde, fresca, uniforme, bem desenvolvidas, sabor, cheiro e aspectos característicos do alimento, transportadas em sacos plásticos de primeiro uso. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem sinais de apodrecimento e traços de descoloração, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	Kg	163



14	Cenoura , de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, lisa, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Cor, sabor e cheiro característicos do alimento.	Kg	1274
15	Chuchu , in natura, de primeira qualidade, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou brotos, sem corpos estranhos ou tenros aderidos à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	632
16	Coentro , folhas integras, in natura, frescas, coloração verde, fresca, uniforme, bem desenvolvidas, sabor, cheiro e aspectos característicos do alimento, transportadas em sacos plásticos de primeiro uso. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem sinais de apodrecimento e traços de descoloração, conforme a resolução 12/1978 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	Kg	230
17	Colorau , em pó, de primeira qualidade, a base natural de urucum, preparado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso, sem adição de sal, açúcar ou outros ingredientes. Pacote com peso líquido de 100g. Apresentando cor, cheiro e sabor característicos. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso líquido, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Kitano.	Pacote (100g)	1710
18	Farinha de mandioca , grupo seca, sem glúten, subgrupo fina, tipo 1, de primeira qualidade. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Na embalagem deverá conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Deverá ser isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, cheiro e sabor característicos, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	716
19	Feijão, tipo carioca , tipo 1, embalagem de 1 kg, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação (rotulagem adequada), acondicionado em saco plástico. Prazo de validade mínimo de 6 meses (seis) a partir da data da entrega.	Kg	790
20	Feijão, tipo corda , tipo 1, embalagem de 1 kg, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação (rotulagem adequada), acondicionado em saco plástico. Prazo de validade mínimo de 6 meses (seis) a partir da data da entrega.	Kg	300
21	Goiaba , de primeira qualidade, in natura, graúda, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, com polpa firme e intacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	400
22	Goma fresca , para tapioca, produto extraído da mandioca, de boa qualidade, embalagem de 1 kg, contendo em sua rotulagem identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. Os ingredientes deverão conter apenas: fécula de mandioca e água. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	720



23	Laranja , tipo pêra, in natura, primeira qualidade, casca lisa, livre de fungos, frescas, íntegras, sem traços de descoloração ou manchas. Polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitos, fertilizantes e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	1300
24	Limão , tipo taiti, in natura, primeira qualidade, casca lisa, livre de fungos, frescas, íntegras, sem traços de descoloração ou manchas. Polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitos, fertilizantes e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	20
25	Macaxeira , de primeira qualidade, com casca, tamanho uniforme, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	650
26	Mamão , tipo formosa, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, com polpa firme e intacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	4220
27	Manga , tipo espada ou palmer, de primeira qualidade, in natura, graúda, casca íntegra, sem manchas, sem rupturas e pancadas na casca, coloração e tamanho uniforme no ponto para consumo. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitos, larvas e resíduos de defensivos agrícolas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, polpa firme e intacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	4040
28	Manteiga da terra, de garrafa , natura, sem sal, produto líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite (nata) padronizada mediante processo tecnologicamente adequado. A embalagem deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade mínima de 2 (dois meses) a partir da data de entrega e peso líquido de 500ml. Acondicionada em garrafa de vidro ou de plástico, devidamente rotulada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).	Garrafa (500ml)	120
29	Melancia , redonda, bem desenvolvida, de primeira qualidade, in natura, tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, com polpa firme e intacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	5580
30	Melão , tipo japonês, de primeira qualidade, in natura, tamanhos uniformes (médio a grande) apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, com polpa firme e intacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	2264
31	Ovos de galinha , tamanho padrão (médio), de primeira qualidade, com boa aparência, sem manchas, isento de sujidades, fungos ou substâncias tóxicas, apresentando a casca íntegra, sem rachaduras, áspera, fosca, com cor, cheiro e aspectos característicos do alimento. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem apropriada (caixa com 30 unidades), com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF).	Bandeja (30 unidades)	1247
32	Pimenta de cheiro , in natura, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitos e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	179

33	Pimentão , in natura, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	355
34	Polpa de fruta, sabor, acerola , congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante, n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Alvará Sanitário.	Kg	2095
35	Polpa de fruta, sabor, cajarana , congelada, omposto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante, n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Alvará Sanitário.	Kg	905
36	Polpa de fruta, sabor, caju , congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante, n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Alvará Sanitário.	Kg	905
37	Polpa de fruta, sabor, goiaba , congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante, n.º de registro no MAPA e Alvará Sanitário.	Kg	2326
38	Polpa de fruta, sabor, manga , congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante, n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Alvará Sanitário.	Kg	1140
39	Queijo, tipo coalho , baixo percentual de gordura, fabricado à base de leite de vaca, de primeira qualidade, fatiado, acondicionado em embalagem atóxica de 1kg, limpa, não violada, resistente. Com etiqueta de identificação do produto, peso e prazo de validade. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).	Kg	30
40	Repolho branco , cabeças fechadas, de boa qualidade, sem ferimentos, firmes, sem manchas e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Apresentando cor, cheiro e sabor característicos, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	50
41	Tomate , in natura, fresco, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	1274

- Itens previstos para a Chamada Pública de 2025**

A alteração nas quantidades de alguns itens, em comparação com o ano anterior, justifica-se principalmente pela necessidade de reposição de itens que já não estão mais em estoque, uma vez que se trata de alimentos destinados ao consumo. Além disso, o crescimento no número de alunos matriculados na rede municipal e a expansão da Educação em Tempo Integral contribuíram para o aumento da demanda de alguns gêneros alimentícios. É importante destacar que os quantitativos inicialmente distribuídos entre as modalidades poderão ser ajustados durante o processo de pedidos, conforme o número de alunos seja atualizado ao longo do período.

PLANILHA DE ESPECIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA CHAMADA PÚBLICA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2025							
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS	UND	QUANT. CRECHE	QUANT. PRÉ	QUANT. EF	QUANT. ETI	QUANT. TOTAL
1	Amido (CATMAT 465693): Base: De Mandioca Grupo: Tapioca Subgrupo: Goma Características Adicionais: Massa Hidratada Para Tapioca, Sem Sabor Goma de mandioca hidratada , para preparo de tapioca, produto extraído da mandioca, solta, macia e de boa qualidade. O produto deverá ser composto apenas por fécula de mandioca e água, sem adição de conservantes e sal, sem glúten, sendo 100% natural, embaladas individualmente em embalagem plástica e resistente, com peso líquido de 1 kg, apresentando cor, cheiro e sabor característicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 2 (dois) meses, a contar da data de entrega. Especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	KG	180	180	10	360	730
2	Arroz Beneficiado (CATMAT 458904): Tipo: Agulhinha/Branco Subgrupo: Polido Classe: Longo fino Qualidade: Tipo 1 Arroz branco , subgrupo polido, beneficiado tipo 1, de cor branca, grãos longos, livre de sujidades, parasitas, larvas e bolores. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	KG	200	200	500	330	1.230
3	Bebida Láctea (CATMAT 466411): Características Adicionais: Com Polpa De Frutas, Leite Pasteurizado Integral Sabor: Salada De Frutas Apresentação: Saco Polietileno Bebida láctea , refrigerada, com iogurte e polpa de fruta, fermentada, sabor morango, ameixa ou salada de frutas. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, não violado, resistente e limpo, com peso líquido de 1 L. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de no mínimo de 1 (um) mês, a contar da data de entrega. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).	UND (1 L)	0	0	340	150	490



4	<p>Condimento (CATMAT 463876): Tipo: Coentro Apresentação: Natural Coentro, com folhas e caules inteiros, in natura, de coloração verde uniforme, bem desenvolvidos e com aparência fresca, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	20	20	45	45	130
5	<p>Condimento (CATMAT 463878): Tipo: Cebolinha Apresentação: Natural Cebolinha, com folhas inteiras, in natura, frescas e de coloração verde uniforme, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	20	20	45	45	130
6	<p>Condimento (CATMAT 463923): Tipo: Pimenta De Cheiro Apresentação: Natural Pimenta de cheiro, in natura, de primeira qualidade, tamanho uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes), apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	17	17	39	27	100
7	<p>Condimento (CATMAT 463937): Tipo: Urucum Apresentação: Pó Colorífico em pó, de boa qualidade, a base natural de urucum, deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Não deverá ter adição de sal, açúcar ou outros ingredientes. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 100 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	UND (100 G)	50	50	230	170	500
8	<p>Farinha De Mandioca (CATMAT 458920): Grupo: Seca Subgrupo: Branca Torrada Classe: Fina Aspecto Físico: Tipo 1 Acidez: Baixa Acidez Farinha de mandioca, grupo seca, sem glúten, subgrupo fina, de boa qualidade. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, isentas do radical cianeto, matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre da umidade e fragmentos estranhos. Deverá estar acondicionada em embalagem fechada e atóxica, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	40	40	280	320	680



9	Fruta (CATMAT 464374): Tipo: Abacaxi Pérola Apresentação: Natural Abacaxi pérola , de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e intacta, de tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	80	80	300	320	780
10	Fruta (CATMAT 464379): Tipo: Banana Pacovan Apresentação: Natural Banana , tipo pacovan ou prata, de primeira qualidade, in natura, em pencas, polpa firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	780	780	980	800	3.340
11	Fruta (CATMAT 464392): Tipo: Goiaba Vermelha Apresentação: Natural Goiaba , in natura, de primeira qualidade, inteiras, firmes e com brilho, casca íntegra e sem manchas, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	140	140	0	240	520
12	Fruta (CATMAT 464394): Tipo: Laranja Lima Apresentação: Natural Laranja , de primeira qualidade, in natura, casca lisa, polpa firme e intacta, de coloração e tamanhos uniformes, apresentando sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	150	150	200	220	720
13	Fruta (CATMAT 464405): Tipo: Mamão Formosa Apresentação: Natural Mamão formosa , de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e intacta, de tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas	KG	430	430	1.300	660	2.820



	da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.						
14	Fruta (CATMAT 464407): Tipo: Manga Palmer Apresentação: Natural Manga , tipo espada ou palmer, de primeira qualidade, in natura, graúda, casca íntegra, sem manchas, sem rupturas e pancadas na casca, de tamanho uniforme, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	440	440	800	500	2.180
15	Fruta (CATMAT 464418): Tipo: Melancia Vermelha Apresentação: Natural Melancia , redonda, bem desenvolvida, de primeira qualidade, in natura, de tamanho uniforme (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	800	800	1.200	800	3.600
16	Fruta (CATMAT 464422): Tipo: Melão Amarelo Apresentação: Natural Melão amarelo , in natura, de primeira qualidade, inteiro, firme, tamanhos uniformes (médio a grande), casca íntegra e sem manchas. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	180	180	520	500	1.380
17	Legume In Natura (CATMAT 463748): Tipo: Abóbora Cabotiá/Japonesa Abóbora de leite ou cabotiá , madura, de qualidade, in natura, inteira, com polpa firme e intacta, primeira de tamanhos uniformes (médio a grande). Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	60	60	170	140	430



18	<p>Legume In Natura (CATMAT 463753): Tipo: Batata Doce Batata doce, in natura, de primeira qualidade, bem desenvolvida, firme e intacta, sem rama, fresca, tamanho uniforme, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	60	60	300	170	590
19	<p>Legume In Natura (CATMAT 463767): Tipo: Beterraba Beterraba, in natura, tamanho médio, produtos limpos, de primeira qualidade, intacta e firme, sem defeitos, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	0	0	0	50	50
20	<p>Legume In Natura (CATMAT 463770): Tipo: Cenoura Cenoura, in natura, limpa, de primeira qualidade, graúdas, lisa, firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	80	80	220	200	580
21	<p>Legume In Natura (CATMAT 463781): Tipo: Cebola Branca Cebola branca, in natura, de tamanho médio, limpa, de primeira qualidade, com casca protetora, firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	80	80	220	200	580
22	<p>Legume In Natura (CATMAT 463795): Tipo: Mandioca/Aipim Mandioca, de primeira qualidade, in natura, com casca, tamanho uniforme, bem desenvolvida, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	40	40	180	100	360
23	<p>Legume In Natura (CATMAT 463805): Tipo: Tomate Italiano Tomate, de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e intacta, coloração e tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	80	80	220	200	580



24	<p>Legume In Natura (CATMAT 463809): Tipo: Pimentão Verde Pimentão, in natura, de primeira qualidade, tamanho uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes), apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	25	25	80	60	190
25	<p>Leguminosa (CATMAT 464565): Variedade: Feijão de corda Tipo: Tipo 1 Feijão de corda, tipo 1, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, com umidade permitida de 15%. Deverá estar acondicionado em embalagem atóxica, limpa, não violada e resistente, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	80	80	200	130	490
26	<p>Manteiga (CATMAT 453599): Tipo: De Garrafa Composição: Com Sal Manteiga da terra, de garrafa, natural, produto líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite (nata) padronizada mediante processo tecnologicamente adequado, apresentando cor, cheiro e sabor característicos. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 500 ml, embalagem limpa e de plástico resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 3 (três) meses, a contar da data de entrega.</p>	UND (500 G)	40	40	0	80	160
27	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464475): Tipo: Manga Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor manga, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	90	90	300	200	680



28	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464484): Tipo: Acerola Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor acerola, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	90	90	300	200	680
29	<p>Polpa de fruta, sabor cajarana, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	0	0	300	200	500
30	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464511): Tipo: Caju Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor caju, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	0	0	100	60	160
31	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464514): Tipo: Goiaba Vermelha Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor goiaba, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	100	100	300	200	700



32	Queijo (CATMAT 447072): Origem: De Vaca Variedade: Coalho Tipo: Fresco Apresentação: Peça Queijo, tipo coalho , baixo percentual de gordura, fabricado à base de leite de vaca, peça, de primeira qualidade, fatiado, acondicionado em embalagem atóxica de 1 kg, limpa, não violada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 1 (um) mês, a contar da data de entrega.	KG	0	0	0	170	170
33	Verdura In Natura (CATMAT 463832): Tipo: Alface Crespa Alface tipo crespa , fresca, íntegra, de primeira qualidade, intacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem perfurações ou cortes, de tamanho e coloração uniformes, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	0	0	0	80	80

Não foi possível utilizar as especificações do Catálogo de Compras do Governo Federal referentes aos itens descritos abaixo, pois, não estão disponíveis no CATMAT. Para isso, foram elaboradas descrições específicas para esses itens:

1. 34. Polpa de fruta, sabor cajarana, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

- **Itens retirados da Chamada Pública n.º 01/2024**

Foram realizadas alterações nos itens da solicitação da chamada pública com a retirada de alguns itens, conforme as modificações feitas nos cardápios prévios para 2025, da disponibilidade produtos oriundos da agricultura familiar local e regional e de recursos do PNAE.



ITENS DA CHAMADA PÚBLICA 01/2024 QUE FORAM RETIRADOS DA CHAMADA PÚBLICA DE 2025

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UND
1	Alho , de primeira qualidade, bulbo in natura, bulbilhos graúdos, nacional, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente e atóxica. O alimento deverá atender a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	KG
2	Batata inglesa , de primeira qualidade, lisa, in natura, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	KG
3	Bolo de ovos , simples, de sabores diversos, sem recheio e sem cobertura, massa caseira, redondo, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. Unidade de 1kg. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 (dois) dias, a partir da data de produção. O bolo deverá ser produzido de forma artesanal, com os cuidados higiênicos sanitários, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção caseira. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos 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, peso líquido, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, conforme as normas da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Unidade (1 kg)
4	Chuchu , in natura, de primeira qualidade, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou brotos, sem corpos estranhos ou tenros aderidos à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	KG
5	Feijão, tipo carioca , tipo 1, embalagem de 1 kg, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação (rotulagem adequada), acondicionado em saco plástico. Prazo de validade mínimo de 6 meses (seis) a partir da data da entrega.	KG
6	Limão , tipo taiti, in natura, primeira qualidade, casca lisa, livre de fungos, frescas, íntegras, sem traços de descoloração ou manchas. Polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitos, fertilizantes e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	KG
7	Ovos de galinha , tamanho padrão (médio), de primeira qualidade, com boa aparência, sem manchas, isento de sujidades, fungos ou substâncias tóxicas, apresentando a casca íntegra, sem rachaduras, áspera, fosca, com cor, cheiro e aspectos característicos do alimento. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem apropriada (caixa com 30 unidades), com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF).	Bandeja (30 unidades)
8	Repolho branco , cabeças fechadas, de boa qualidade, sem ferimentos, firmes, sem manchas e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Apresentando cor, cheiro e sabor característicos, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	KG

11. Providências a serem adotadas previamente à celebração do contrato

Não se verifica a necessidade de providências específicas a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, nem quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização.

12. Estimativa do valor da contratação

No processo de planejamento de contratações públicas, o orçamento estimado é um elemento essencial que evolui em termos de detalhamento e precisão conforme se avança nas etapas. No caso em questão, a estimativa de valor elaborada no Estudo Técnico Preliminar (ETP) será utilizada como a pesquisa de preços que fundamentará o Termo de Referência (TR), e essa abordagem se justifica por diversos fatores.

No ETP, a estimativa de valor já reflete uma análise aprofundada das possíveis soluções para atender à necessidade da Administração. Nesse estágio, os custos associados às soluções mais viáveis foram avaliados considerando aspectos técnicos, econômicos e mercadológicos. Assim, a estimativa resultante representa um parâmetro confiável e alinhado à realidade do mercado, proporcionando uma base sólida para a elaboração do TR.

Além disso, a utilização dessa estimativa evita redundâncias no processo, conferindo maior eficiência e celeridade às etapas subsequentes. A necessidade de realizar uma nova pesquisa de preços específica para o TR seria redundante, uma vez que o ETP já consolidou informações detalhadas e atualizadas sobre o mercado, compatíveis com o objeto pretendido.

Outro aspecto importante é que, no Termo de Referência, a orçamentação é ajustada para contemplar possíveis alterações nas especificações técnicas, nas quantidades e nas condições contratuais. Contudo, a base fornecida pelo ETP já inclui os elementos necessários para atender às demandas da Administração e permite que os ajustes sejam feitos sem comprometer a viabilidade econômica da contratação.

Portanto, a decisão de utilizar a estimativa de valor do ETP como base para o TR garante um processo de contratação mais ágil e racional, preservando a qualidade técnica e o alinhamento às melhores práticas do planejamento público.

Convém esclarecer que, para fins de estimativa de valores estimados, foi realizada pesquisa de preço com cooperativas locais e regionais, bem como com produtores rurais da nossa comunidade. Esse processo teve como objetivo garantir a transparência, a competitividade e a valorização da produção agrícola familiar, promovendo o fortalecimento da economia local e regional.

A consulta foi conduzida de forma criteriosa, assegurando que os preços levantados reflitam a realidade do mercado e possibilitem a aquisição de alimentos de qualidade, respeitando os princípios da sustentabilidade e do desenvolvimento rural.

Seguimos comprometidos com a inclusão e o incentivo aos agricultores familiares, reforçando a importância da participação de todos nesse processo. Segue em anexo o relatório do valor estimado da contratação.

O valor estimado preliminarmente para a contratação, para os fins do art. 18, § 1º, VI, da Lei nº 14.133/2021 será de R\$ 173.876,20 (cento e setenta e três mil oitocentos e setenta e seis reais e vinte centavos), conforme custos unitários e totais apostos na tabela abaixo:



ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS	UND	QUANT. TOTAL	Valor Unit.	Valor Total
1	Amido (CATMAT 465693): Base: De Mandioca Grupo: Tapioca Subgrupo: Goma Características Adicionais: Massa Hidratada Para Tapioca, Sem Sabor Goma de mandioca hidratada , para preparo de tapioca, produto extraído da mandioca, solta, macia e de boa qualidade. O produto deverá ser composto apenas por fécula de mandioca e água, sem adição de conservantes e sal, sem glúten, sendo 100% natural, embaladas individualmente em embalagem plástica e resistente, com peso líquido de 1 kg, apresentando cor, cheiro e sabor característicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 2 (dois) meses, a contar da data de entrega. Especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	KG	730	11,00	8.030,00
2	Arroz Beneficiado (CATMAT 458904): Tipo: Agulhinha/Branco Subgrupo: Polido Classe: Longo fino Qualidade: Tipo 1 Arroz branco , subgrupo polido, beneficiado tipo 1, de cor branca, grãos longos, livre de sujidades, parasitas, larvas e bolores. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	KG	1.230	6,93	8.523,90
3	Bebida Láctea (CATMAT 466411): Características Adicionais: Com Polpa De Frutas, Leite Pasteurizado Integral Sabor: Salada De Frutas Apresentação: Saco Polietileno Bebida láctea , refrigerada, com iogurte e polpa de fruta, fermentada, sabor morango, ameixa ou salada de frutas. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, não violado, resistente e limpo, com peso líquido de 1 L. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de no mínimo de 1 (um) mês, a contar da data de entrega. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).	UND (1 L)	490	5,48	2.685,20
4	Condimento (CATMAT 463876): Tipo: Coentro Apresentação: Natural Coentro , com folhas e caules inteiros, in natura, de coloração verde uniforme, bem desenvolvidos e com aparência fresca, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	130	23,30	3.029,00
5	Condimento (CATMAT 463878): Tipo: Cebolinha Apresentação: Natural	KG	130	24,50	3.185,00



	Cebolinha , com folhas inteiras, in natura, frescas e de coloração verde uniforme, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.				
6	Condimento (CATMAT 463923): Tipo: Pimenta De Cheiro Apresentação: Natural Pimenta de cheiro , in natura, de primeira qualidade, tamanho uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes), apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	100	12,75	1.275,00
7	Condimento (CATMAT 463937): Tipo: Urucum Apresentação: Pó Colorífico em pó , de boa qualidade, a base natural de urucum, deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Não deverá ter adição de sal, açúcar ou outros ingredientes. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 100 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	UND (100 G)	500	4,63	2.315,00
8	Farinha De Mandioca (CATMAT 458920): Grupo: Seca Subgrupo: Branca Torrada Classe: Fina Aspecto Físico: Tipo 1 Acidez: Baixa Acidez Farinha de mandioca , grupo seca, sem glúten, subgrupo fina, de boa qualidade. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, isentas do radical cianeto, matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre da umidade e fragmentos estranhos. Deverá estar acondicionada em embalagem fechada e atóxica, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	KG	680	6,75	4.590,00
9	Fruta (CATMAT 464374): Tipo: Abacaxi Pérola Apresentação: Natural Abacaxi pérola , de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e intacta, de tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	780	7,00	5.460,00



10	<p>Fruta (CATMAT 464379): Tipo: Banana Pacovan Apresentação: Natural Banana, tipo pacovan ou prata, de primeira qualidade, in natura, em pencas, polpa firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	3.340	5,24	17.501,60
11	<p>Fruta (CATMAT 464392): Tipo: Goiaba Vermelha Apresentação: Natural Goiaba, in natura, de primeira qualidade, inteiras, firmes e com brilho, casca íntegra e sem manchas, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	520	5,68	2.953,60
12	<p>Fruta (CATMAT 464394): Tipo: Laranja Lima Apresentação: Natural Laranja, de primeira qualidade, in natura, casca lisa, polpa firme e intacta, de coloração e tamanhos uniformes, apresentando sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	720	5,33	3.837,60
13	<p>Fruta (CATMAT 464405): Tipo: Mamão Formosa Apresentação: Natural Mamão formosa, de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e intacta, de tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	2.820	3,75	10.575,00
14	<p>Fruta (CATMAT 464407): Tipo: Manga Palmer Apresentação: Natural Manga, tipo espada ou palmer, de primeira qualidade, in natura, graúda, casca íntegra, sem manchas, sem rupturas e pancadas na casca, de tamanho uniforme, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá</p>	KG	2.180	4,70	10.246,00



	ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.				
15	Fruta (CATMAT 464418): Tipo: Melancia Vermelha Apresentação: Natural Melancia , redonda, bem desenvolvida, de primeira qualidade, in natura, de tamanho uniforme (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	3.600	3,60	12.960,00
16	Fruta (CATMAT 464422): Tipo: Melão Amarelo Apresentação: Natural Melão amarelo , in natura, de primeira qualidade, inteiro, firme, tamanhos uniformes (médio a grande), casca íntegra e sem manchas. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	1.380	4,60	6.348,00
17	Legume In Natura (CATMAT 463748): Tipo: Abóbora Cabotiá/Japonesa Abóbora de leite ou cabotiá , madura, de qualidade, in natura, inteira, com polpa firme e íntacta, primeira de tamanhos uniformes (médio a grande). Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	430	3,50	1.505,00
18	Legume In Natura (CATMAT 463753): Tipo: Batata Doce Batata doce , in natura, de primeira qualidade, bem desenvolvida, firme e íntacta, sem ramo, fresca, tamanho uniforme, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	590	4,06	2.395,40
19	Legume In Natura (CATMAT 463767): Tipo: Beterraba Beterraba , in natura, tamanho médio, produtos limpos, de primeira qualidade, íntacta e firme, sem defeitos, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da	KG	50	7,85	392,50



	ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.				
20	Legume In Natura (CATMAT 463770): Tipo: Cenoura Cenoura , in natura, limpa, de primeira qualidade, graúdas, lisa, firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	580	8,03	4.657,40
21	Legume In Natura (CATMAT 463781): Tipo: Cebola Branca Cebola branca , in natura, de tamanho médio, limpa, de primeira qualidade, com casca protetora, firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	580	6,23	3.613,40
22	Legume In Natura (CATMAT 463795): Tipo: Mandioca/Aipim Mandioca , de primeira qualidade, in natura, com casca, tamanho uniforme, bem desenvolvida, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	360	4,88	1.756,80
23	Legume In Natura (CATMAT 463805): Tipo: Tomate Italiano Tomate , de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e intacta, coloração e tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	580	7,72	4.477,60
24	Legume In Natura (CATMAT 463809): Tipo: Pimentão Verde Pimentão , in natura, de primeira qualidade, tamanho uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes), apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	190	6,82	1.295,80
25	Leguminosa (CATMAT 464565): Variedade: Feijão de corda Tipo: Tipo 1 Feijão de corda , tipo 1, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, com umidade permitida de 15%. Deverá estar acondicionado em embalagem atóxica, limpa, não violada e resistente, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de	KG	490	12,92	6.330,80

	entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CENNA).				
26	<p>Manteiga (CATMAT 453599): Tipo: De Garrafa Composição: Com Sal Manteiga da terra, de garrafa, natural, produto líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite (nata) padronizada mediante processo tecnologicamente adequado, apresentando cor, cheiro e sabor característicos. Deverá ser acondicionada em embalagem plástica de 500 ml, embalagem limpa e de plástico resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 3 (três) meses, a contar da data de entrega.</p>	UND (500 G)	160	21,67	3.467,20
27	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464475): Tipo: Manga Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor manga, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	680	11,81	8.030,80
28	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464484): Tipo: Acerola Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor acerola, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	680	11,89	8.085,20
29	<p>Polpa de fruta, sabor cajarana, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	500	13,33	6.665,00
30	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464511): Tipo: Caju Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor caju, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá</p>	KG	160	11,09	1.774,40



	atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).				
31	Polpa De Fruta (CATMAT 464514): Tipo: Goiaba Vermelha Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor goiaba , congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).	KG	700	11,03	7.721,00
32	Queijo (CATMAT 447072): Origem: De Vaca Variedade: Coalho Tipo: Fresco Apresentação: Peça Queijo, tipo coalho , baixo percentual de gordura, fabricado à base de leite de vaca, peça, de primeira qualidade, fatiado, acondicionado em embalagem atóxica de 1 kg, limpa, não violada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 1 (um) mês, a contar da data de entrega.	KG	170	38,50	6.545,00
33	Verdura In Natura (CATMAT 463832): Tipo: Alface Crespa Alface tipo crespa , fresca, íntegra, de primeira qualidade, intacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem perfurações ou cortes, de tamanho e coloração uniformes, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	80	20,60	1.648,00
		VALOR GLOBAL		173.876,20	

13. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

A chamada pública, será realizada por itens, que também será utilizado como respectivo critério de adjudicação. Essa modelagem estimula a competitividade e, assim, induz uma contratação mais vantajosa para a Administração.

14. Contratações correlatas e/ou interdependentes

Transporte e Logística de Distribuição:

- Contratação de serviços de transporte para a entrega dos gêneros alimentícios às unidades escolares, tanto na área urbana quanto na zona rural;
- A logística eficiente é essencial para garantir que os alimentos sejam entregues dentro do prazo e em condições adequadas de consumo, especialmente em regiões de difícil acesso;
- A eficiência da logística impacta diretamente a qualidade e continuidade da alimentação escolar;
- **Solução encontrada:** Os encargos com transporte, descarga dos materiais, salários de técnico(s) correrão por conta das empresas vencedoras sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

Consultoria ou Contratação de Nutricionistas:

- Contratação de profissionais para elaborar cardápios balanceados e compatíveis com as diretrizes nutricionais do PNAE, além de supervisionar a qualidade dos alimentos;
- Nutricionistas desempenham papel fundamental na adequação dos cardápios às necessidades dos alunos e na verificação da conformidade dos produtos recebidos;
- Interdependência: A definição do cardápio orienta as especificações dos gêneros alimentícios a serem adquiridos;
- **Solução encontrada:** Já existem nutricionistas para desempenhar tais funções no município, no âmbito do PNAE, sendo uma responsável técnica e a outra do quadro técnico, concursada e seletista, respectivamente.

Serviços de Armazenagem:

- Contratação de espaço adequado para o armazenamento temporário dos gêneros alimentícios, com controle de temperatura, umidade e higiene;
- Necessário para preservar a qualidade dos produtos até sua distribuição final;
- A falta de condições adequadas de armazenamento pode comprometer a segurança e a validade dos alimentos;
- **Solução encontrada:** Já existem locais específicos para armazenamento de gêneros alimentícios, tanto no depósito central quanto nas unidades escolares, com prateleiras adequadas, freezers e geladeiras em quantidades e condições apropriadas para o armazenamento

Fornecimento de Materiais Complementares:

- Aquisição de utensílios e equipamentos necessários ao preparo e distribuição das refeições, como panelas, talheres, copos e bandejas;
- Essenciais para a execução do serviço de alimentação escolar nas cozinhas das escolas;
- Interdependência: A ausência desses materiais inviabiliza a utilização dos gêneros alimentícios adquiridos;

- **Solução encontrada:** A aquisição desses itens é realizada anualmente conforme a necessidades das escolas, por meio de pregão eletrônico.

Serviços de Capacitação para Manipuladores de Alimentos:

- Treinamento para os funcionários responsáveis pelo preparo e manipulação dos alimentos, visando atender às normas de segurança alimentar;
- Garante que os manipuladores de alimentos sigam práticas seguras e adequadas de higiene e preparo;
- A qualidade do serviço prestado depende da qualificação dos manipuladores;
- **Solução encontrada:** Anualmente, são realizadas capacitações sobre boas práticas e manipulação higiênica-sanitária dos alimentos para os manipuladores de alimentos, devidamente registradas.

Contratação de Serviços de Descarte e Logística Reversa:

- Serviços especializados para o descarte correto de resíduos gerados, incluindo alimentos impróprios para consumo e embalagens;
- Necessário para minimizar impactos ambientais e cumprir legislações ambientais;
- Complementa a sustentabilidade e a responsabilidade ambiental da contratação principal;
- **Solução encontrada:** O descarte de resíduos será realizado por empresa especializada, contratada pelo município de Portalegre/RN, conforme o Contrato de Programa nº 008/2024 e Contrato Administrativo de Rateio nº 2024008/2024 (Contrato de Rateio Referente ao Contrato de Programa Nº 008/2024), decorrentes da Dispensa de Licitação nº 119/2024.

Aquisição de Materiais de Limpeza e Higienização:

- Compra de produtos de limpeza necessários para manter as cozinhas escolares em conformidade com as normas sanitárias;
- Garante a higiene no preparo e armazenamento dos alimentos;
- A segurança alimentar está diretamente vinculada às condições de higiene do ambiente de preparo;
- **Solução encontrada:** A aquisição desses itens é realizada mensalmente, pelos gestores escolares, conforme a necessidades das escolas, decorrentes de licitação realizada no Município anualmente.

15. Descrição dos possíveis impactos ambientais e medidas mitigadoras

Possíveis impactos ambientais e socioambientais

- Emissão de Gases de Efeito Estufa (GEE): O transporte de alimentos em grandes distâncias pode resultar na emissão de gases de efeito estufa, principalmente se forem utilizados veículos movidos a combustíveis fósseis, contribuindo para o aquecimento global e mudanças climáticas.

- **Geração de Resíduos Sólidos:** O fornecimento de alimentos pode gerar resíduos, como embalagens plásticas, papéis, metais, e outros materiais. A falta de gestão adequada desses resíduos pode resultar em poluição do solo, da água e do ar.
- **Consumo Excessivo de Recursos Naturais:** A produção de alimentos em grande escala demanda grandes quantidades de água, energia elétrica e outros insumos. O uso ineficiente desses recursos pode levar à escassez de água e à degradação do solo.
- **Descarte de Alimentos Não Consumidos:** O desperdício de alimentos, especialmente em sistemas de fornecimento em larga escala como o da alimentação escolar, pode resultar em impactos ambientais negativos se não for gerido adequadamente.
- **Desenvolvimento da Economia Local:** A contratação de empresas locais/regionais pode auxiliar no desenvolvimento da economia regional, especialmente se, conforme a Lei Complementar nº 123/2006, o processo licitatório seja destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais);
- **Promoção da Saúde e Bem-Estar dos Alunos:** A qualidade nutricional da alimentação escolar afeta diretamente o crescimento, saúde e desempenho escolar dos alunos. A falta de planejamento adequado pode comprometer essas questões, afetando a formação dos estudantes;
- **Conscientização e Educação Ambiental:** A contratação pode ser uma oportunidade para promover a educação ambiental nas escolas, mas a falta de programas educativos pode levar a comportamentos prejudiciais, como o desperdício de alimentos e o descarte inadequado de resíduos.

Medidas de Mitigação Ambiental

- Priorizar o uso de veículos movidos a combustíveis limpos (gás natural, biocombustíveis ou elétricos), se possível, ou otimizar as rotas de transporte para minimizar o consumo de combustível e reduzir as emissões de GEE;
- Implantar sistemas de coleta seletiva e reciclagem nas escolas, com a garantia de logística reversa para a coleta e destino correto das embalagens recicláveis, promovendo sua destinação para reciclagem ou compostagem;
- Implementar estratégias de planejamento para reduzir o desperdício de alimentos, utilizando sistemas de previsão de consumo e destinando os alimentos não consumidos para doações ou compostagem;
- Incentivar a contratação de empresas locais/regionais ou de pequeno porte, fortalecendo a economia local, se encaixar dentro dos parâmetros da Lei nº 14.133/2021 e Lei Complementar nº 123/2006, além de promover uma distribuição equitativa de oportunidades.
- Assegurar que a alimentação escolar fornecida atenda às necessidades nutricionais dos alunos, com refeições balanceadas, baseadas nas diretrizes estabelecidas pelo FNDE e acompanhamento de nutricionistas.
- Implementar programas de educação ambiental nas escolas, com foco em reciclagem, redução de desperdício de alimentos e conscientização sobre práticas sustentáveis.

A contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de alimentação escolar apresenta diversos impactos ambientais e socioambientais que devem ser cuidadosamente gerenciados. A adoção das medidas mitigadoras propostas, como a redução da emissão de GEE, o consumo responsável de recursos naturais e a promoção da inclusão



social, garante que a solução seja ambientalmente sustentável, socialmente justa e benéfica para a comunidade escolar, contribuindo para o desenvolvimento equilibrado e saudável dos alunos.

16. Conclusão

Em atenção ao inciso XIII, § 1, do art. 18, da Lei nº 14.133/2021, a Equipe de Planejamento signatária posiciona-se conclusivamente pela **adequação** da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

Portalegre/RN, 21 de janeiro de 2025.

Maria das Graças de Oliveira

Secretaria Municipal de Educação, da Cultura, do Esporte e do Lazer - SEMECEL

Secretária Municipal

Responsável pela Demanda

Paloma Emanuelle do Nascimento Queirós

Secretaria Municipal de Educação, da Cultura, do Esporte e do Lazer - SEMECEL

Nutricionista – CRN-6 21103

Iwana de Oliveira Freitas

Secretaria Municipal de Educação, da Cultura, do Esporte e do Lazer - SEMECEL

Nutricionista – CRN-6 41729

José Alan da Silva Fernandes

Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos – SEMARH

Diretor de Planejamento

Integrante Administrativo