

**2º RETIFICAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 0010/2025
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – VÁRZEA GRANDE/MT**

1. INFORMAÇÕES PRELIMINARES

- 1.1. Secretarias demandantes:** Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer; Secretaria de Saúde e a Secretaria de Assistência Social.
- 1.2. Setores interessados:** Superintendência Operacional Do Sistema Escolar - Alimentação Escolar, Superintendência de Esporte e Lazer; Setor de Nutrição/Assistência Social; Setor Nutrição e Produção/HPSMVG;
- 1.3. Normas aplicáveis:**–A presente contratação reger-se-á, especialmente, pelas seguintes normas: Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021; Decreto Municipal nº 81, de 29 de dezembro de 2023, e suas alterações, que regulamenta a referida lei no âmbito do Município de Várzea Grande/MT; Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que institui o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE); Resolução CD/FNDE nº 04/2026; e Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, além de demais normas aplicáveis à espécie.
- 1.4.** Registra-se que a presente contratação não se enquadra como contratação corporativa de competência exclusiva da Secretaria Municipal de Administração, nos termos do art. 2º do Decreto Municipal nº 81/2023.
- 1.5.** O objeto da contratação não se caracteriza como bem de luxo, conforme vedação estabelecida no art. 25 do Decreto Municipal nº 81/2023.

2. DA PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO

A presente contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) do Município de Várzea Grande/MT, referente ao exercício vigente, devidamente aprovado e publicado no sítio eletrônico oficial, em conformidade com o disposto na Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 81/2023.

A inclusão da demanda no planejamento anual demonstra o alinhamento da contratação com as diretrizes administrativas e orçamentárias do Município, evidenciando sua necessidade previamente identificada e a observância ao princípio do planejamento nas contratações públicas.

3. DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO.

A presente contratação tem por finalidade atender às demandas das Secretarias Municipais de Educação, Cultura, Esporte e Lazer, Saúde e Assistência Social do Município de Várzea



Grande/MT, garantindo o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios necessários à execução de políticas públicas essenciais, por meio de procedimento licitatório na modalidade pregão, com adoção do sistema de registro de preços.

No âmbito da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer (SMECEL), por intermédio da Superintendência Operacional do Sistema Escolar – Alimentação Escolar, a presente contratação tem por finalidade assegurar o fornecimento contínuo, regular e adequado de alimentação escolar aos aproximadamente 33.720 (trinta e três mil, setecentos e vinte) alunos matriculados na rede municipal de ensino, abrangendo as modalidades de Berçário, Educação Infantil, Ensino Fundamental, Educação Especial, Educação de Jovens e Adultos (EJA), bem como as unidades de Tempo Ampliado e Tempo Integral.

A execução dessa política pública está diretamente vinculada ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), instituído pela Lei nº 11.947/2009 e regulamentado pelas normas do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), cujo objetivo é garantir a oferta de alimentação adequada e saudável aos estudantes, contribuindo para o desenvolvimento biopsicossocial, a melhoria do rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis.

As quantidades estimadas foram definidas com base no número de usuários atendidos, nos cardápios elaborados pelas equipes de nutrição e no histórico de consumo das unidades, conforme documentos técnicos que instruem o processo.

No âmbito da Secretaria Municipal de Saúde, a presente contratação se faz necessária para atender às demandas nutricionais dos pacientes internados nas unidades de saúde do Município de Várzea Grande/MT, especialmente no Pronto Socorro Municipal.

A aquisição visa o fornecimento de gêneros alimentícios específicos, tais como **iogurte, leite e polpas de frutas**, os quais possuem elevado valor nutricional e são essenciais para a composição de dietas hospitalares, contribuindo diretamente para a recuperação clínica, manutenção do estado nutricional e bem-estar dos pacientes internados.

Considerando que as unidades de saúde funcionam em regime contínuo e ininterrupto, e que atendem pacientes oriundos do próprio município e de outras localidades, inclusive por meio de encaminhamentos do Sistema Único de Saúde (SUS), torna-se imprescindível garantir o fornecimento regular desses itens, evitando desabastecimento e prejuízos à assistência prestada.

No âmbito da Secretaria Municipal de Assistência Social, a contratação visa atender às necessidades dos serviços socioassistenciais de proteção social básica e especial, executados



por meio de unidades como Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), Centros de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS), Centro POP, Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV), Conselhos Tutelares e unidades de acolhimento institucional, incluindo casas de passagem e unidades de amparo.

Tais serviços destinam-se ao atendimento de famílias e indivíduos em situação de vulnerabilidade social, sendo indispensável o fornecimento regular de alimentação para a execução das atividades e garantia da dignidade dos usuários atendidos.

Dessa forma, evidencia-se que a contratação pretendida possui caráter contínuo e essencial, sendo indispensável à manutenção das atividades institucionais das Secretarias Demandantes e à efetivação de políticas públicas nas áreas de educação, saúde e assistência social, não sendo admitida a interrupção do fornecimento, sob pena de prejuízo ao interesse público e à coletividade.

4. DAS ALTERNATIVAS DE MERCADO E A OPÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO.

A Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer, em conjunto com a Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Assistência Social, realiza a aquisição de gêneros alimentícios de forma recorrente, considerando a natureza essencial e contínua da demanda.

Para definição da solução mais adequada, foram analisadas as principais alternativas de mercado, dentre as quais se destacam: a contratação direta, a realização de licitações individualizadas por secretaria e a adoção do sistema de registro de preços.

A contratação direta, embora admitida nas hipóteses legais previstas na Lei nº 14.133/2021, não se mostra adequada ao caso concreto, uma vez que não se enquadra nas situações excepcionais que a autorizam, além de não assegurar, em regra, o mesmo nível de competitividade e vantajosidade proporcionado pelo procedimento licitatório.

A realização de processos licitatórios individualizados por secretaria, por sua vez, implicaria aumento significativo da carga administrativa, duplicidade de esforços, elevação dos custos operacionais e possível perda de economia de escala, podendo resultar em preços menos vantajosos para a Administração.

Diante disso, a adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP), nos termos da Lei nº 14.133/2021, apresenta-se como a solução mais adequada, considerando as características da demanda, que se mostra contínua, variável e distribuída entre múltiplas unidades administrativas.



A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP), operacionalizado por meio de Ata de Registro de Preços (ARP), mostra-se tecnicamente adequada e juridicamente fundamentada para a presente contratação, tendo em vista a natureza do objeto, caracterizada pela necessidade de aquisições frequentes, parceladas e com quantitativos estimados, mas não precisamente definidos. Nos termos do art. 82 da Lei nº 14.133/2021, o SRP é indicado justamente para situações em que há demanda contínua ou intermitente, com variação ao longo do tempo, o que inviabiliza a contratação em parcela única.

Sob a ótica do planejamento, conforme exigido pelo art. 18 da Lei nº 14.133/2021, a utilização da ARP decorre de análise prévia da necessidade administrativa, evidenciando-se como a solução mais eficiente para atendimento da demanda institucional. A impossibilidade de definição exata dos quantitativos, aliada à necessidade de pronta disponibilidade do objeto, justifica a adoção de mecanismo que permita contratações sob demanda, evitando tanto a insuficiência quanto o excesso de estoque.

Do ponto de vista econômico, o SRP assegura maior racionalidade na aplicação dos recursos públicos, em consonância com os princípios da economicidade, eficiência e interesse público previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021. Ao permitir a contratação conforme a efetiva necessidade, evita-se a imobilização desnecessária de recursos e minimizam-se perdas decorrentes de perecimento, obsolescência ou armazenamento inadequado de bens, além de possibilitar a obtenção de melhores condições comerciais em razão do ganho de escala.

No aspecto procedimental, a utilização da ARP contribui para a desburocratização e celeridade das contratações, uma vez que reduz a necessidade de realização de múltiplos processos licitatórios para objetos de mesma natureza. Tal prática encontra respaldo na jurisprudência do Tribunal de Contas da União, que reconhece o SRP como instrumento legítimo de eficiência administrativa, conforme destacado no Acórdão nº 1.233/2012 – Plenário, desde que devidamente justificada sua adoção com base nas características da demanda.

Adicionalmente, destaca-se a possibilidade de utilização da ARP por outros órgãos e entidades, mediante adesão, quando prevista e devidamente autorizada, ampliando a vantajosidade da contratação e promovendo a racionalização das compras públicas. Tal característica está alinhada ao princípio da cooperação entre órgãos da Administração Pública e potencializa a eficiência na gestão dos recursos públicos.

Diante do exposto, conclui-se que a adoção do Sistema de Registro de Preços, por meio de Ata de Registro de Preços, é a alternativa mais adequada, eficiente e vantajosa para a Administração, estando plenamente alinhada às disposições da Lei nº 14.133/2021, às boas práticas de governança pública e à jurisprudência consolidada do Tribunal de Contas da União.



Nos termos do Decreto Municipal nº 81/2023, o Sistema de Registro de Preços é adotado em razão da imprevisibilidade da demanda, da necessidade de contratações frequentes e da inviabilidade de definição precisa dos quantitativos.

5. REQUISITOS PRINCIPAIS DE CONTRATAÇÃO.

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão atender integralmente à legislação sanitária e de alimentos vigente, especialmente às normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Saúde (MS) e Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

Os produtos de origem animal deverão possuir registro e inspeção junto aos serviços oficiais competentes, com identificação do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), conforme o caso, garantindo a procedência e a qualidade sanitária dos produtos.

Os produtos deverão observar, ainda, os seguintes requisitos:

Prazo de validade: Os gêneros alimentícios deverão ser entregues com prazo de validade correspondente a, no mínimo, **50% (cinquenta por cento) do prazo total de validade do produto, contado da data de fabricação**, não podendo ser inferior a **6 (seis) meses até a data de vencimento**, salvo quando houver exigência específica diversa no descritivo do item.

A exigência observa, no que couber, o disposto no art. 14, § 5º, da Lei nº 11.947/2009, com redação dada pela Lei nº 15.226/2025, e visa assegurar a qualidade dos produtos, a segurança alimentar dos usuários e a adequada gestão dos estoques no âmbito das políticas públicas de Saúde, Educação e Assistência Social.

Excepcionalmente, para produtos frescos, perecíveis ou aqueles cuja validade intrínseca seja comprovadamente inferior ao prazo mínimo estabelecido, o período remanescente deverá ser compatível com o consumo, armazenamento e distribuição, mediante avaliação e atesto do responsável técnico (nutricionista ou profissional competente).

Rotulagem e embalagem: As embalagens deverão ser atóxicas, resistentes, íntegras, invioladas e adequadas ao transporte e armazenamento dos produtos, contendo, obrigatoriamente e de forma legível, as informações previstas na legislação vigente, tais como identificação do produto, marca, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, informação nutricional e registro no órgão competente, nos termos das normas da ANVISA e do MAPA, especialmente a RDC nº 259/2002 e correlatas.



Transporte e entrega: O transporte dos produtos deverá ser realizado em veículos adequados, devidamente higienizados e em perfeitas condições de conservação, observando-se as normas sanitárias aplicáveis, especialmente quanto à manutenção da cadeia do frio para produtos resfriados e congelados, em conformidade com a legislação vigente.

Substituição de produtos: Os produtos rejeitados por não atenderem às especificações ou por apresentarem vícios de qualidade deverão ser substituídos pela contratada no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas da notificação formal, sem ônus para a Administração.

5.1 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS PARA FORNECIMENTO DE OVOS:

Os ovos deverão ser frescos, íntegros, com casca limpa, seca, sem sujidades, manchas, rachaduras ou quaisquer sinais de contaminação, apresentando tamanho e peso uniformes, conforme classificação comercial (ex.: categoria grande ou extra).

Deverão ser provenientes de estabelecimentos devidamente registrados e fiscalizados pelos serviços oficiais de inspeção, com comprovação de regularidade junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), conforme o caso, atendendo integralmente ao Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) e demais normas sanitárias vigentes.

A embalagem deverá garantir a integridade do produto durante o transporte e armazenamento, sendo acondicionados em bandejas apropriadas e caixas secundárias resistentes (papelão ou material equivalente), limpas e adequadas ao acondicionamento de alimentos.

O transporte deverá observar as condições adequadas de higiene, ventilação e proteção contra choques mecânicos, variações excessivas de temperatura e exposição a contaminantes, de modo a preservar a qualidade e segurança do produto até o momento da entrega.

5.2 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS PARA O FORNECIMENTO DE GRÃOS E MASSAS:

Os gêneros alimentícios classificados como grãos, massas e similares deverão atender integralmente às normas sanitárias vigentes, garantindo qualidade, segurança alimentar e adequação ao consumo.

Integridade e ausência de infestação: Os produtos não poderão apresentar sinais de infestação por insetos, larvas ou quaisquer pragas, devendo estar livres de sujidades, materiais estranhos e contaminantes. As embalagens deverão estar íntegras, limpas, invioladas e sem perfurações, rasgos ou quaisquer danos que comprometam a qualidade e a segurança do alimento.



Qualidade dos grãos: Os grãos deverão apresentar características próprias da espécie, com coloração, odor e aspecto típicos, sendo uniformes, inteiros, firmes e livres de matérias estranhas, tais como terra, pedras e detritos, bem como de sinais de umidade excessiva, mofo, fermentação, fungos ou quaisquer alterações que indiquem deterioração do produto.

Rotulagem: As embalagens deverão conter rotulagem completa, clara e legível, em conformidade com a legislação sanitária vigente, especialmente as normas da ANVISA, contendo, no mínimo, identificação do produto, marca, origem, conteúdo líquido (peso), número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional.

Condições de armazenamento e transporte: Os produtos deverão ser armazenados e transportados em condições adequadas de higiene, ventilação e proteção contra umidade, calor excessivo e contaminação, de forma a preservar suas características físicas, químicas e microbiológicas até o momento da entrega.

5.3 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS PARA O FORNECIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL:

Os produtos de origem animal (carnes, derivados e similares) deverão atender integralmente às normas sanitárias vigentes, assegurando a qualidade, procedência e segurança alimentar.

Todos os produtos deverão ser provenientes de estabelecimentos devidamente registrados e fiscalizados por serviços oficiais de inspeção, quais sejam: Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM), conforme o caso.

As embalagens deverão conter, de forma legível, o carimbo oficial do serviço de inspeção competente, bem como informações que permitam a rastreabilidade do produto, incluindo número do lote, data de fabricação e prazo de validade.

A produção, o processamento, o armazenamento e a comercialização dos produtos deverão estar em conformidade com a Lei nº 1.283/1950 e com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto nº 9.013/2017, e suas atualizações.

Os produtos deverão ser mantidos sob condições adequadas de temperatura, conforme sua natureza (resfriados, congelados ou refrigerados), devendo ser transportados em veículos apropriados, higienizados e equipados para manutenção da cadeia do frio, de forma a preservar suas características sanitárias e nutricionais até a entrega.

5.4 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS PARA O FORNECIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS:



Os hortifrutigranjeiros deverão ser de primeira qualidade (Classe I) ou extra, apresentando adequado estado de maturação para consumo, com calibre e formato homogêneos, compatíveis com as características próprias de cada produto.

Os produtos deverão estar limpos, livres de resíduos de terra, sujidades, corpos estranhos e substâncias tóxicas ou nocivas, em conformidade com a legislação sanitária vigente, não sendo admitida a presença de contaminantes que comprometam a segurança alimentar.

Não serão aceitos produtos que apresentem defeitos que comprometam sua qualidade ou consumo, tais como podridão, excesso de maturação, danos mecânicos (amassados), desidratação (murchamento), deformações, descoloração, queimaduras de sol, manchas ou sinais de ataque por pragas ou doenças.

Os gêneros deverão ser entregues frescos, devidamente acondicionados e, quando aplicável, previamente higienizados, sem danos físicos ou mecânicos, observando-se uniformidade de tamanho, coloração e padrão de qualidade, conforme a natureza do alimento.

A Administração poderá rejeitar, no ato do recebimento, os produtos que não atendam às especificações estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência, cabendo à contratada a imediata substituição, sem ônus adicional.

5.5 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS PARA O FORNECIMENTO DE LEGUMES / TUBÉRCULOS:

Qualidade e Uniformidade: Devem ser de Primeira Qualidade (Classe I) ou Extra, suficientemente desenvolvidos, apresentando coloração, tamanho e formato uniformes e característicos da variedade. Devem estar isentos de defeitos graves que alterem sua formação ou aparência.

Integridade e Maturação: Os produtos devem ser entregues frescos, íntegros e sem danos físicos (rachaduras, cortes, esmagamento, etc.), com grau de maturação ideal para o consumo imediato.

Limpeza e Higiene: Devem estar limpos, isentos de resíduos de terra, sujidades ou sinais de decomposição (superfície úmida ou pegajosa) e em total conformidade com as normas sanitárias vigentes.

Controle de Safra: Não serão aceitos produtos provenientes de colheitas precoces ou tardias que comprometam o desenvolvimento, o sabor ou a qualidade para o consumo imediato.

5.6. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS:



Os alimentos industrializados deverão atender integralmente às normas sanitárias vigentes, garantindo qualidade, segurança alimentar e adequação ao consumo.

Não serão aceitos produtos cujas embalagens apresentem danos físicos, tais como amassados, perfurações ou rasgos, bem como sinais de deterioração, incluindo estufamento, ferrugem ou quaisquer indícios de violação, adulteração ou vazamento, devendo as embalagens estar íntegras, limpas e adequadas ao acondicionamento dos alimentos.

A rotulagem deverá ser completa, clara e legível, em língua portuguesa, em conformidade com a legislação sanitária vigente, especialmente as normas da ANVISA, incluindo, no mínimo, identificação do produto, marca, origem, identificação do fabricante (CNPJ), lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional obrigatória, bem como instruções quanto ao prazo de validade após a abertura, quando aplicável.

Os produtos deverão apresentar, no momento da entrega, prazo de validade remanescente mínimo correspondente a 50% (cinquenta por cento) do prazo total de validade ou, alternativamente, prazo mínimo de 60 (sessenta) dias, conforme definido no instrumento convocatório, não sendo admitida a entrega de produtos com validade próxima ao vencimento ou em desacordo com as especificações estabelecidas.

A Administração poderá rejeitar, no ato do recebimento, os produtos que não atendam às exigências previstas neste Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência, cabendo à contratada a substituição imediata, sem ônus adicional.

5.7 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS PARA O FORNECIMENTO DE FRUTAS:

As frutas deverão ser de primeira qualidade (Classe I) ou extra, estando frescas e em grau de maturação adequado ao consumo, apresentando tamanho, coloração, aroma e sabor característicos da espécie.

Os produtos deverão apresentar uniformidade de calibre e padrão de qualidade, compatíveis com a variedade, não sendo admitidas frutas com maturação excessiva ou inadequada ao consumo no período programado pela Administração.

Deverão estar íntegras, isentas de danos físicos ou mecânicos que comprometam sua aparência ou qualidade, tais como amassamentos, cortes, perfurações ou deterioração.



As frutas deverão ser entregues limpas, livres de resíduos de terra, sujidades, corpos estranhos e quaisquer substâncias tóxicas ou nocivas, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

Não serão aceitos produtos com sinais de deterioração, fermentação, mofo, odores anormais ou indícios de ataque por pragas ou doenças.

A Administração poderá rejeitar, no ato do recebimento, os produtos que não atendam às especificações estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência, cabendo à contratada a substituição imediata, sem ônus adicional.

5.8 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS PARA FORNECIMENTO DE HORTALIÇAS, FOLHAS E HASTES:

As hortaliças, folhas e hastes deverão ser de primeira qualidade (Classe I), suficientemente desenvolvidas, firmes, tenras, com coloração, tamanho e características próprias da variedade, apresentando padrão uniforme e adequado ao consumo.

Os produtos deverão ser entregues limpos, isentos de danos físicos, sem folhas externas deterioradas e livres de sujidades, resíduos terrosos, corpos estranhos, insetos, larvas, pragas ou quaisquer agentes contaminantes, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

Deverão ser acondicionados em embalagens adequadas que permitam a ventilação e transpiração dos produtos, preservando sua integridade, frescor e qualidade durante o transporte e armazenamento, não sendo admitidas embalagens danificadas, inadequadas ou que comprometam a conservação dos alimentos.

O fornecimento deverá ocorrer conforme as quantidades e cronograma definidos pela Administração, observando os locais de entrega previamente indicados pelas unidades requisitantes, de modo a garantir a adequada distribuição e consumo dos produtos.

A Administração poderá rejeitar, no ato do recebimento, os produtos que não atendam às especificações estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência, cabendo à contratada a substituição imediata, sem ônus adicional.

5.9 CONDIÇÕES DO TRANSPORTE DOS ALIMENTOS:

O transporte dos gêneros alimentícios deverá ser realizado de forma a preservar integralmente a qualidade, a segurança sanitária e as características dos produtos, evitando danos físicos, contaminações ou quaisquer alterações que possam comprometer sua integridade.



Os veículos utilizados deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene, com compartimento de carga revestido em material liso, impermeável, atóxico e de fácil limpeza e desinfecção, sendo vedada a utilização de superfícies ou estrados de madeira em contato direto com os alimentos.

Os veículos e recipientes de transporte deverão ser devidamente higienizados e, quando aplicável, desinfetados antes do carregamento, de modo a prevenir contaminações cruzadas e garantir condições adequadas de transporte.

Os materiais de acondicionamento e proteção deverão ser adequados ao tipo de produto, inócuos e suficientes para garantir a integridade dos alimentos durante o transporte, não sendo admitida exposição direta ao sol, chuva ou outras condições que comprometam sua qualidade.

Os gêneros alimentícios estocáveis deverão ser transportados em veículos fechados e apropriados, preferencialmente do tipo baú, enquanto os hortifrutigranjeiros poderão ser transportados em veículos abertos, desde que devidamente protegidos, conforme normas sanitárias aplicáveis.

É vedado o transporte de gêneros alimentícios em veículos de uso inadequado ou que não atendam às condições sanitárias exigidas, devendo a contratada garantir que os meios de transporte sejam compatíveis com a natureza dos produtos e com a legislação vigente.

5.10. DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS, QUALIDADE FINAL E CONTRATUAL

5.10.1. Legislação Aplicável e Comprovação de Qualidade

A contratada deverá cumprir integralmente a legislação sanitária vigente aplicável ao objeto, especialmente as normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), incluindo a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, quando aplicável ao fornecimento de produtos manipulados, tais como carnes, pães, polpas de frutas e similares.

A contratada deverá garantir a qualidade dos produtos fornecidos, assegurando que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência, bem como às normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes.

A Administração poderá, a qualquer tempo, solicitar documentos que comprovem a qualidade e a procedência dos produtos, tais como laudos técnicos, certificados de conformidade, registros sanitários ou outros documentos pertinentes, bem como exigir a apresentação de



amostras para avaliação e aprovação pela equipe técnica, especialmente nos casos de produtos ou marcas não usuais.

5.10.2. Prazo de Validade e Peso

Os produtos não perecíveis deverão apresentar, no ato da entrega, prazo de validade remanescente mínimo correspondente a 50% (cinquenta por cento) do prazo total de validade ou, alternativamente, prazo mínimo de 60 (sessenta) dias, conforme definido no instrumento convocatório.

Para os produtos perecíveis, o prazo de validade deverá ser compatível com o consumo imediato, considerando a programação de utilização da Administração, não sendo admitidos produtos com sinais de deterioração ou inadequados ao consumo.

Todos os produtos deverão conter identificação clara de peso ou volume em suas embalagens, conforme legislação vigente.

5.10.3 Condições de Temperatura para Perecíveis

Os produtos perecíveis deverão ser transportados e entregues em veículos adequados, observando-se rigorosamente os parâmetros de temperatura estabelecidos na legislação sanitária vigente, especialmente nas normas da ANVISA.

Os alimentos congelados deverão ser mantidos à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos), admitida tolerância de até -12°C.

Os alimentos refrigerados deverão ser mantidos à temperatura de até 6°C, admitida tolerância de até 7°C, conforme especificação do fabricante.

Os alimentos resfriados deverão ser mantidos em temperatura compatível com a indicação do fabricante, observando-se as condições adequadas de conservação para cada tipo de produto.

5.10.4 Requisitos de Produtos Específicos (Pães e Farináceos)

Os produtos de panificação não poderão apresentar características de queima, cocção inadequada, presença de sujidades, bolores ou excesso de gordura, devendo estar próprios para o consumo e em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

É vedada a utilização de ingredientes ou aditivos em desacordo com a legislação sanitária aplicável, devendo os produtos atender integralmente aos padrões de qualidade exigidos.



Não serão aceitos produtos acondicionados de forma inadequada, especialmente quando armazenados ainda quentes em embalagens que comprometam sua conservação.

Os alimentos farináceos, como arroz, macarrão, fubá e similares, deverão estar livres de infestação por insetos, larvas ou quaisquer alterações físicas, químicas ou sensoriais que indiquem deterioração.

5.10.5 Troca e Substituição de Marcas

Em caso de descumprimento das especificações estabelecidas, a contratada deverá realizar a substituição dos produtos no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, contadas da notificação formal, arcando integralmente com os custos decorrentes.

Eventual substituição de marca deverá ser previamente comunicada à Administração e estará condicionada à análise e aprovação da equipe técnica, devendo o produto substituído apresentar qualidade equivalente ou superior à originalmente contratada, sem prejuízo do atendimento às especificações estabelecidas.

6. DO LOCAL, PRAZO, CONDIÇÕES DA ENTREGA E RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:

6.1. DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO:

A Contratada se obriga a entregar os produtos de acordo com os prazos e critérios estipulados, em dias, locais e quantidades determinados, de acordo com suas necessidades e a secretaria solicitante. Esta deverá manter durante toda a execução deste objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação.

Todos os produtos (perecíveis ou não) serão entregues conforme solicitado em cronograma quinzenal (com quantidade total) à critério das nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer (SMECEL), que poderá ser diariamente, semanalmente em até três vezes ou quinzenalmente, entre os meses de janeiro a dezembro.

As entregas deverão ser efetuadas no prazo máximo de 03 (três) dias corridos após o repasse do cronograma feito pelas nutricionistas através da Superintendência Operacional do Sistema Escolar - Alimentação Escolar.

A contratada poderá utilizar terceiros para transporte, desde que permaneça integralmente responsável pela execução e que sejam atendidas todas as exigências sanitárias e contratuais.



Os produtos solicitados deverão ser entregues no **ANEXO** da Secretaria Municipal de educação, Cultura, Esporte e Lazer – SMECEL, que fica localizado no seguinte endereço: Av. Filinto Muller, 5280 – Bairro: Jardim Marajoara – Várzea Grande MT.

Os produtos dos Itens: (pão mandi, pão doce, pão francês, pão careca, melancia, alface, couve, salsa, cebolinha e coentro) será semanal, ponto a ponto, ou seja, DIRETAMENTE NAS UNIDADES ESCOLARES nas segunda-feira e terça-feira das 07h às 17h, que estão distribuídas da seguinte maneira:

- a) 32 CMEI's;
- b) 59 EMEB's;
- c) 06 ENTIDADES FILANTRÓPICAS;
- d) 01 ANEXO ESCOLAR;

A entrega dos produtos destinados às unidades escolares relacionadas abaixo será realizada na Superintendência Operacional do Sistema Escolar, responsável pelo recebimento e posterior distribuição às 08 (oito) escolas atendidas.

As entregas deverão ocorrer semanalmente, às terças-feiras, no período das 13h30 às 16h30, devendo os produtos ser apresentados em conformidade com as especificações técnicas, condições sanitárias e requisitos de acondicionamento previstos neste instrumento.

- 1) EMEB BIANCA CAPILÉ
- 2) EMEB JOÃO PONCE
- 3) EMEB BENEDITO ABRÃO NASSARDEN
- 4) EMEB EURAIDE DE PAULA
- 5) EMEB ELIAS DOMINGOS
- 6) EMEB ANTÔNIA FELIPA CAMPOS MARTINS
- 7) EMEB MARIA PEDROSA MIRANDA
- 8) CMEI DALVA GALDINO

As entregas serão realizadas de acordo com:

- a) Cronograma semanal de entregas estimadas de quantidade, de acordo com número de alunos por Unidades Escolares - **ANEXO II**;
- b) Endereço das unidades escolares- **ANEXO III**;
- c) Prazo de entrega: será de acordo com o cronograma estabelecido pela coordenadoria nutricional da SMECEL.



d) A quantidade entregue será de acordo com a demanda de cada Unidade Escolar, podendo estar sujeita a alterações em virtude de datas comemorativas, eventos, jogos escolares, feriados e ponto facultativo.

6.2. DA SECRETARIA DE SAÚDE:

Os produtos (perecíveis ou não) serão entregues conforme solicitado em cronograma à critério das nutricionistas da Secretaria Municipal de Saúde nos endereços abaixo:

Gêneros Hortifrutigranjeiros e leite e derivados: deverão ser entregues no Hospital e Pronto Socorro Municipal de Várzea Grande (setor de nutrição e dietética), situado no seguinte endereço: Avenida Alzira Santana, s/n, Bairro Nova Várzea Grande, impreterivelmente das 07:30 às 09:30 ou das 14:00 às 16:00.

6.3. DA SECRETARIA DE ASSISTENCIA SOCIAL:

Na Secretaria de Assistência Social da Prefeitura Municipal de Várzea Grande situado no seguinte endereço: Av. Castelo Branco, S/N - Bairro Água Limpa - Várzea Grande/MT, em dias úteis nos horários das 8h00min às 12h00min e das 14h00min às 17h00min;

7. O LICITANTE DEVERÁ PREENCHER TAMBÉM OS SEGUINTE REQUISITOS:

A contratação de gêneros alimentícios exige a observância rigorosa das normas sanitárias aplicáveis, tendo em vista a necessidade de garantir a qualidade, a segurança alimentar e a proteção à saúde dos usuários finais, especialmente por se tratar de fornecimento destinado ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais de Educação, Assistência Social e Saúde, que atendem públicos potencialmente mais vulneráveis.

Nesse sentido, faz-se necessária a exigência de que os possíveis fornecedores comprovem sua regularidade sanitária por meio da apresentação de Alvará Sanitário ou Licença Sanitária vigente, expedido pelo órgão de Vigilância Sanitária competente (municipal ou estadual), compatível com as atividades de armazenamento, comercialização, distribuição ou fornecimento de alimentos.

Além disso, os fornecedores deverão atender integralmente à legislação sanitária vigente, incluindo as normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, especialmente no que se refere às boas práticas de manipulação, armazenamento e transporte de alimentos, bem como às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, quando aplicável, sem prejuízo das demais normas relacionadas à segurança alimentar no âmbito da assistência social e da saúde pública.



Ressalta-se, ainda, que o transporte de gêneros alimentícios, especialmente produtos perecíveis, deverá ocorrer em condições adequadas de higiene e conservação, com utilização de veículos apropriados, dotados de isolamento térmico ou sistemas de refrigeração, quando necessário, garantindo a manutenção da cadeia de frio e a integridade dos produtos até o destino final, em especial considerando a sensibilidade dos públicos atendidos pelas políticas de saúde e assistência social.

Por fim, a licitante deverá, na habilitação, comprovar as condições sanitárias dos estabelecimentos e dos meios de transporte utilizados, mediante apresentação de documentação expedida pela Vigilância Sanitária competente ou outros meios idôneos, como forma de assegurar o cumprimento das exigências legais e a adequada execução contratual, resguardando o interesse público e a saúde dos beneficiários, dos itens relacionados abaixo:

CARNE EM ISCAS CONGELADA DE BOVINA - ACÉM, congelada, cor própria, limpa, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com no máximo 10% de gordura, ausência de cartilagem e aponeuroses, livres de parasitas e larvas. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, sendo obrigatório constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. **Embalagem de 1kg.** No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.

CARNE EM CUBOS CONGELADA DE BOVINO - ACÉM, com cor própria, limpa, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com no máximo 10% de gordura, ausência de cartilagem e aponeuroses, livres de parasitas e larvas. os cubos deverão ser uniformes com dimensões de 03cm x 03 cm x 03 cm. embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, sendo obrigatório constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do no sif ou sisb/poa, sise ou sim. as características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. embalagem de 1kg. no ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade. apresentar amostra



CARNE MOIDA CONGELADA DE BOVINO - ACÉM, com cor própria, limpa, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com no máximo 10% de gordura, ausência de cartilagem e aponeuroses, livres de parasitas e larvas. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, sendo obrigatório constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. **Embalagem de 1kg.** No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.

CARNE EM CUBOS CONGELADA DE BOVINO - MÚSCULO, com cor própria, limpa, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com no máximo 10% de gordura, ausência de cartilagem e aponeuroses, livres de parasitas e larvas. Os cubos deverão ser uniformes com dimensões de 03cm x 03 cm x 03 cm. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, sendo obrigatório constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. **Embalagem de 1kg.** No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.

CARNE EM ISCAS CONGELADA DE BOVINO - MÚSCULO, com cor própria, limpa, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com no máximo 10% de gordura, ausência de cartilagem e aponeuroses, livres de parasitas e larvas. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, sendo obrigatório constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. **Embalagem de 1kg.** No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.



CARNE MOIDA CONGELADA DE BOVINO - MÚSCULO, com cor própria, limpa, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com no máximo 10% de gordura, ausência de cartilagem e aponeuroses, livres de parasitas e larvas. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, sendo obrigatório constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. **Embalagem de 1kg.** No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.

CARNE EM CUBOS CONGELADA DE BOVINO - PALETA com cor própria, limpa sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com no máximo 10% de gordura, ausência de cartilagem e aponeuroses, livres de parasitas e larvas. Os cubos deverão ser uniformes com dimensões de 03cm x 03 cm x 03 cm. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, sendo obrigatório constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. **Embalagem de 1kg.** No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.

CARNE EM ISCAS CONGELADA DE BOVINO - PALETA, com cor própria, limpa sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com no máximo 10% de gordura, ausência de cartilagem e aponeuroses, livres de parasitas e larvas. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, sendo obrigatório constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. **Embalagem de 1kg.** No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.



CARNE CONGELADA DE SUÍNO - PALETA, cortada tipo cubos, sem osso, sem pele, congelada cor própria, limpa, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, em cubos ou peça inteira. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, sendo obrigatório constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. **Embalagem de 1kg**. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.

CARNE SUINA – TIPO COSTELA, EM PEÇA, congelada, com osso, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico. embalagem plástica, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique a categoria do produto, marca do fabricante, prazo de validade, carimbo dos órgãos oficiais de inspeção, peso, número de registro no ministério da agricultura sifi /dipoa e carimbo de inspeção do sif. de 1 kg.

COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, de frango, congelada, aspecto e cor característico, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, sendo obrigatório constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. **Embalagem de 1Kg**. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.

FILÉ DE PEITO DE FRANGO, sem pele, **sem osso**, congelado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo externamente o nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. Embalagem de até 1 kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.



IOGURTE NATURAL, iogurte natural integral sem sabor, produto obtido da fermentação do leite integral através da adição de fermentos lácteos sem aditivos químicos. Embalagem contendo externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no SIM, SISE ou SIF. **De 165g a 170g.**

IOGURTE SABOR COCO, leite, pasteurizado, podendo ser integral ou não, açúcar, preparado de coco, pode conter pedaços de frutas, espessante, amido modificado, conservante sorbato de potássio, aromatizantes e fermento láctico. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico e resistente, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. **De 800g até 1,5kg.**

IOGURTE SABOR MORANGO, leite, pasteurizado, podendo ser integral ou não, açúcar, preparado de coco, pode conter pedaços de frutas, espessante, amido modificado, conservante sorbato de potássio, aromatizantes e fermento láctico. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico e resistente, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. **De 800g até 1,5kg.**

LINGUIÇA DE FRANGO, de carne de frango pura, congelado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo externamente o nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem **de 01kg.**



LINGUIÇA DE TOSCANA, de carne suína, congelado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo externamente o nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. **De 01KG.**

PÃO CARECA, sal, açúcar, óleo, casca de cor dourada, miolo macio, levemente adocicado. Tamanho uniforme, cada unidade deverá ter em média 50g. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, deverá conter a informação na embalagem primária: Contém glúten. Acondicionada em pacote de polietileno fino e transparente. Isento de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. **Unidade de 50g**

PÃO DOCE, farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Sabor doce, cada unidade deverá ter em média **50g**. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, deverá conter a informação na embalagem primária: Contém glúten. Acondicionada em pacote de polietileno fino e transparente. Isento de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. **Unidade de 50g.**

PÃO ESPECIAL, vegano (sem glúten, sem lactose e sem ovo) ingredientes: amido modificado, amido (mandioca e ou milho e ou batata), extrato de soja, gordura de palma, glicose em pó, açúcar demerara, sal, espessantes hidroxipropilmetilcelulose, goma xantana e goma guar, conservante propionato de cálcio e emulsificante estearoil-2-lactil lactato de sódio. alérgicos: contém derivado de soja e pode conter amendoim, amêndoa, avelãs, castanha-decaju, castanha-do-pará, macadâmia, nozes, pecãs, pistaches, pinoli e castanhas. Acondicionado em saco plástico de polietileno de Baixa Densidade. **Embalagem de no mínimo 300g.**



PÃO FRANCÊS, farinha de trigo, sal, óleo, cor do miolo levemente creme, casca de cor dourada, brilhante e crocante de tamanho uniforme, cada unidade deverá ter em média **50g**. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, deverá conter a informação na embalagem primária: Contém glúten. Acondicionada em pacote de polietileno fino e transparente. Isento de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. **Unidade de 50g.**

PÃO MANDI, farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, e tamanho uniforme, cada unidade deverá ter em média **50g**. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, deverá conter a informação na embalagem primária: Contém glúten. **Unidade de 50g.**

PEITO DE FRANGO, sem pele, sem osso congelado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo externamente o nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. **Embalagem de até 1 kg.** No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.

PEIXE – FILÉ DE TAMBAQUI, TABATINGA, TAMBACU, congelado, eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, sem espinha, sem pele, filé espalmado constituído de filés unidos pelo dorso. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. **Embalagem de 1kg.** No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.



PEIXE – FILÉ DE TILÁPIA, congelado, eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, sem espinha, sem pele, filé espalmado constituído de filés unidos pelo dorso. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. **Embalagem de 1kg.** No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.

PEIXE - FILÉ DE PINTADO, congelado, eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, sem espinha, sem pele, filé espalmado constituído de filés unidos pelo dorso. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. **Embalagem de 1kg.** No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.

POLPA DE ABACAXI, integral, SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente **de 1kg.** Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.

POLPA DE ACEROLA, integral, SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente **de 1kg.** Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. .



POLPA DE CAJU, integral, SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente **de 1kg**. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. .

POLPA DE MANGA, integral, SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente **de 1kg**. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.

POLPA DE MARACUJÁ, integral, SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente **de 1kg**. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.

POLPA DE MORANGO, integral, SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente **de 1kg**. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. .

POLPA DE TAMARINDO, integral, SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente **de 1kg**. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.



POLPA DE UVA, integral, SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente **de 1kg**. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.

MARGARINA – Produto hidrogenação de óleos vegetais, concentração de lipídeos entre 50 a 80%, leite pasteurizado e outros produtos. Aspecto, cheiro, sabor característico, cor, isento de ranço e bolores, com adição de sal, 0% de gordura trans. Não deverá ser creme vegetal. Embalagem primária própria, atóxica, intactas, com rótulo que identifique a categoria do produto, marca do fabricante, prazo de validade, carimbo dos órgãos oficiais de inspeção. **De 500 g**. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.

MANTEIGA PURA COM SAL, obtida do creme de leite, adicionado de cloreto de sódio e corante natural, sem aditivos químicos. as características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. embalagem plástica de 500g, atóxica com lacre entre a tampa e o pote, não violada, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro no sif, sise ou sim. validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. o produto deverá ter registro no ministério da saúde e/ou agricultura, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. de 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.

MANTEIGA SEM LACTOSE, obtida do creme de leite ou creme de soro, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem plástica de **200g**, atóxica com lacre entre a tampa e o pote, não violada, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. De 200g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.



MANDIOCA CONGELADA processada - tipo branca, esterilizado em atmosfera modificada, higienizada, corte em tolete, congelada, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, firme e intacta, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Embalagem própria, atóxica, intactas, com rótulo que identifique a categoria com produto, marca do fabricante, peso, prazo de validade e carimbo dos órgãos de inspeção. **De 1 kg.** Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.

SALSICHA HOT DOG, Carne mecanicamente separada de frango, gordura suína, carne bovina, água, carne suína, proteína isolada de soja, amido, maltodextrina, sal, condimento natural, estabilizante polifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, aromas naturais de fumaça. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem em filme PVC ou plástico transparente, contendo marca do fabricante, prazo de validade identificação do produto, e carimbos oficiais, de acordo com portarias do ministério da agricultura. **De 5 kg.** Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.

PRESUNTO – RESFRIADO FATIADO magro pre cozido, de carne suína, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitos e larvas, acondicionado em plástico, atóxico. embalagem em filme pvc ou plástico transparente, contendo marca do fabricante, prazo de validade identificação do produto, e carimbos oficiais, de acordo com portarias do ministério da agricultura.

QUEIJO – TIPO MUSSARELA, fatiada, embalado em plástico inviolável. embalagem em filme pvc ou plástico transparente, contendo marca do fabricante, prazo de validade identificação do produto, e carimbos oficiais, de acordo com portarias do ministério da agricultura.

LINGUIÇA - defumada, tipo **CALABRESA**, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno. Embalagem em filme PVC ou plástico transparente, contendo marca do fabricante, prazo de validade identificação do produto, e carimbos oficiais, de acordo com portarias do ministério da agricultura. **De 1 kg.** Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.

CARNE - BACON SUÍNO, DEFUMADO, ELABORADO A PARTIR DE BARRIGA SUÍNA, com maior teor de carne. o produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores e suas condições deverão estar de acordo com a normatização da agência nacional de vigilância sanitária (anvisa); constando obrigatoriamente registro no sif ou ima. deverá seguir as especificações de rotulagem de acordo com a legislação federal específica. acondicionado em embalagem plástica atóxica resistente, hermeticamente selados e à vácuo contendo em seu rótulo:



espécie do produto data da embalagem, validade e peso. embalagem contendo 01kg. validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.

CARNE BOVINA - TIPO COXAO MOLE BIFE, RESFRIADO, e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico. embalagem plástica, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique a categoria do produto, marca do fabricante, prazo de validade, carimbo dos órgãos oficiais de inspeção, peso, número de registro no ministério da agricultura sifi /dipoa e carimbo de inspeção do sif. embalagem contendo 1 kg. validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.

CARNE BOVINA SALGADA - produto preparado com carne bovina tipo charque dianteira 1º qualidade, dessecada, de consistência firme c/cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em embalagem própria. embalagem plástica, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique a categoria do produto, marca do fabricante, prazo de validade, carimbo dos órgãos oficiais de inspeção, peso, número de registro no ministério da agricultura sifi /dipoa e carimbo de inspeção do sif. de 1 kg. validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.

CARNE BOVINA – TIPO LAGARTO (KG), peça inteira, congelado, e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique a categoria do produto, marca do fabricante, prazo de validade, carimbo dos órgãos oficiais de inspeção. embalagem plástica, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique a categoria do produto, marca do fabricante, prazo de validade, carimbo dos órgãos oficiais de inspeção, peso, número de registro no ministério da agricultura sifi /dipoa e carimbo de inspeção do sif. de 1 kg. validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.

O transporte dos gêneros alimentícios deverá ser realizado em veículos adequados ao tipo de produto, observando-se rigorosamente as condições de higiene, conservação e os parâmetros de temperatura estabelecidos na legislação sanitária vigente, especialmente nas Resoluções RDC nº 216/2004, nº 275/2002 e nº 326/2019 da ANVISA.

Os alimentos deverão ser transportados nas seguintes condições mínimas de temperatura: alimentos congelados a -18°C, admitindo-se tolerância de até -12°C; alimentos resfriados entre 6°C e 10°C, conforme especificação do fabricante; alimentos refrigerados até 6°C, com



tolerância de até 7°C; carnes e derivados crus resfriados até o limite máximo de 7°C; e produtos quentes mantidos à temperatura mínima de 60°C.

Os gêneros alimentícios estocáveis deverão ser transportados em veículos fechados, do tipo baú, devidamente higienizados, protegidos contra intempéries e contaminações, sendo vedado o transporte em veículos inadequados ou de uso incompatível com a natureza dos produtos.

A licitante deverá **comprovar se o veículo** que fará a entrega atende às condições sanitárias exigidas pela legislação vigente **para os itens acima**, admitindo-se veículos próprios, locados ou cedidos, desde que comprovada a disponibilidade e a responsabilidade sobre sua utilização na execução contratual.

Nos casos de veículos locados, deverá ser apresentado o respectivo contrato de locação ou documento equivalente que comprove a posse legítima e a disponibilidade do bem para execução do objeto.

A contratada deverá cumprir integralmente as normas sanitárias aplicáveis ao transporte de alimentos perecíveis, responsabilizando-se pela manutenção das condições de conservação, qualidade e segurança dos produtos até a entrega final.

7.1.DAS AMOSTRAS:

A apresentação de amostras constitui condição obrigatória para validação da conformidade dos produtos ofertados, nos termos da legislação aplicável ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), especialmente a Resolução CD/FNDE nº 04/2026 e suas atualizações.

Após a fase de habilitação e a declaração do vencedor pelo pregoeiro, a licitante classificada será convocada para apresentar amostras dos produtos correspondentes aos itens nos quais foi declarada vencedora, com a finalidade de possibilitar a análise técnica quanto à qualidade, conformidade e aderência às especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

As amostras deverão ser entregues no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da convocação formal, na Superintendência de Licitação da Prefeitura Municipal de Várzea Grande/MT, situada na Avenida Castelo Branco, nº 2500, Bairro Água Limpa, CEP 78125-700, no horário das 08h00 às 12h00 e das 14h00 às 18h00.

As amostras serão submetidas à análise técnica por equipe de nutricionistas designadas pelas Secretarias Demandantes, sendo avaliados critérios como qualidade, características



organolépticas, conformidade da rotulagem, acondicionamento, integridade da embalagem e aderência às especificações técnicas do edital.

A licitante deverá apresentar 01 (uma) amostra de cada item vencido, obrigatoriamente da mesma marca ofertada na proposta, em quantidade mínima correspondente a 10% (dez por cento) da unidade de fornecimento, desde que o fracionamento não comprometa a qualidade nem altere as características do produto.

As amostras deverão estar acondicionadas em embalagens adequadas, atóxicas, íntegras, lacradas e sem sinais de violação, devendo conter etiqueta identificadora em local visível, com, no mínimo, as seguintes informações: nome do fornecedor, número da licitação, número do item, descrição do produto e marca.

No ato da entrega, será emitido protocolo de recebimento pela Superintendência de Licitação.

A não apresentação das amostras no prazo estabelecido, bem como a apresentação em desacordo com as especificações deste Termo de Referência, implicará na desclassificação da licitante, sendo convocadas as remanescentes, observada a ordem de classificação.

A reprovação das amostras poderá ocorrer em razão de não conformidade com as especificações técnicas, inadequação da qualidade, divergência em relação à proposta apresentada ou quaisquer irregularidades que comprometam a aceitabilidade do produto.

Após a análise, as amostras entregues serão descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento e sem qualquer ônus para a Administração Pública.

A Administração não se responsabiliza pela conferência detalhada das amostras no ato do recebimento, sendo a análise técnica realizada posteriormente pela equipe competente.

Ficam **dispensados da apresentação de amostras** os produtos hortifrutigranjeiros, tais como frutas, verduras, legumes, tubérculos, hortaliças, folhas e hastes, os quais serão avaliados no ato da entrega, quanto à qualidade, frescor e conformidade com as especificações contratuais.

7.2. CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS:

A avaliação das amostras será realizada por equipe de nutricionistas designadas pelas Secretarias Demandantes, competindo a essa equipe proceder à análise técnica dos produtos apresentados.



A equipe técnica deverá emitir, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, Laudo Técnico de Avaliação das Amostras, a ser encaminhado à Superintendência de Licitação, para fins de subsidiar a decisão quanto à aceitabilidade e classificação das propostas.

A análise das amostras observará critérios técnicos relacionados à descrição do produto, características da embalagem e atributos sensoriais, considerando aspectos como aparência, cor, odor, sabor, textura e demais parâmetros de qualidade.

A avaliação sensorial será realizada em conformidade com os princípios e diretrizes estabelecidos pela norma ABNT NBR ISO 5492:2017, ou outra que vier a substituí-la, garantindo a padronização metodológica na identificação, medição, análise e interpretação das características sensoriais dos alimentos.

7.2.1. A AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS SE DARÁ CONFORME A ORDEM A SEGUIR:

- a) Avaliação da Descrição do Produto – Para todos os itens;
- b) Avaliação da Embalagem - Para todos os itens, EXCETO os seguintes pães (PÃO CARECA; PÃO DOCE; PÃO FRANCÊS; PÃO MANDI);
- c) Avaliação Organoléptica-sensorial – Para os itens abaixo:

BOLO PRONTO SIMPLES, caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, ovos, margarina, açúcar, leite e fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas. Não podendo ser obtido de mistura industrializada. **Sabores variados (chocolate, banana, cenoura, baunilha ou laranja) sem cobertura.**

CARNE EM ISCAS CONGELADA DE BOVINA - ACÉM, congelada, cor própria, limpa, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com no máximo 10% de gordura, ausência de cartilagem e aponeuroses, livres de parasitas e larvas. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, sendo obrigatório constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. **Embalagem de 1kg.** No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.



CARNE MOIDA CONGELADA DE BOVINO - ACÉM, com cor própria, limpa, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com no máximo 10% de gordura, ausência de cartilagem e aponeuroses, livres de parasitas e larvas. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, sendo obrigatório constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. **Embalagem de 1kg.** No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.

CARNE EM CUBOS CONGELADA DE BOVINO - MÚSCULO, com cor própria, limpa, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com no máximo 10% de gordura, ausência de cartilagem e aponeuroses, livres de parasitas e larvas. Os cubos deverão ser uniformes com dimensões de 03cm x 03 cm x 03 cm. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, sendo obrigatório constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. **Embalagem de 1kg.** No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.

CARNE EM ISCAS CONGELADA DE BOVINO - MÚSCULO, com cor própria, limpa, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com no máximo 10% de gordura, ausência de cartilagem e aponeuroses, livres de parasitas e larvas. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, sendo obrigatório constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. **Embalagem de 1kg.** No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.



CARNE MOIDA CONGELADA DE BOVINO - MÚSCULO, com cor própria, limpa, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com no máximo 10% de gordura, ausência de cartilagem e aponeuroses, livres de parasitas e larvas. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, sendo obrigatório constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. **Embalagem de 1kg.** No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.

CARNE EM CUBOS CONGELADA DE BOVINO - PALETA com cor própria, limpa sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com no máximo 10% de gordura, ausência de cartilagem e aponeuroses, livres de parasitas e larvas. Os cubos deverão ser uniformes com dimensões de 03cm x 03 cm x 03 cm. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, sendo obrigatório constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. **Embalagem de 1kg.** No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.

CARNE EM ISCAS CONGELADA DE BOVINO - PALETA, com cor própria, limpa sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com no máximo 10% de gordura, ausência de cartilagem e aponeuroses, livres de parasitas e larvas. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, sendo obrigatório constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. **Embalagem de 1kg.** No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.



CARNE CONGELADA DE SUÍNO - PALETA, cortada tipo cubos, sem osso, sem pele, congelada cor própria, limpa, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, em cubos ou peça inteira. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, sendo obrigatório constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. **Embalagem de 1kg.** No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.

COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, de frango, congelada, aspecto e cor característico, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, sendo obrigatório constar na embalagem: nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. **Embalagem de 1Kg.** No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.

FILÉ DE PEITO DE FRANGO, sem pele, **sem osso**, congelado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo externamente o nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. Embalagem de até 1 kg. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.

IOGURTE NATURAL, iogurte natural integral sem sabor, produto obtido da fermentação do leite integral através da adição de fermentos lácteos sem aditivos químicos. Embalagem contendo externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no SIM, SISE ou SIF. **De 165g a 170g.**



IOGURTE SABOR COCO, leite, pasteurizado, podendo ser integral ou não, açúcar, preparado de coco, pode conter pedaços de frutas, espessante, amido modificado, conservante sorbato de potássio, aromatizantes e fermento láctico. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico e resistente, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. **De 800g até 1,5kg.**

IOGURTE SABOR MORANGO, leite, pasteurizado, podendo ser integral ou não, açúcar, preparado de coco, pode conter pedaços de frutas, espessante, amido modificado, conservante sorbato de potássio, aromatizantes e fermento láctico. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico e resistente, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. **De 800g até 1,5kg.**

LEITE UHT DESNATADO, desnatado e estabilizantes citratos de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato monossódico e difosfato dissódico. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem tetra Pack de 1 litro, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. O produto deve ser entregue em temperatura ambiente e validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. **Caixa com 12 unidades de 1 litro.**

LEITE INTEGRAL DE VACA, PASTEURIZADO, processado pelo sistema UHT (Ultra High Temperature). As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem tetra pack individual contendo 1 litro, com dados de identificação do produto e marca do fabricante, capacidade e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura. **Caixa com 12 unidades de 1 litro.**

LEITE SEMIDESNATADO, ZERO LACTOSE, Longa Vida e processado pelo sistema UHT (Ultra High Temperature) As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem tetra pack individual contendo 01 litro, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. **Caixa contendo 12 unidades de 1 litro.**



LINGUIÇA DE FRANGO, de carne de frango pura, congelado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo externamente o nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem **de 01kg**.

LINGUIÇA DE TOSCANA, de carne suína, congelado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo externamente o nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. **De 01KG**.

PÃO CARECA, sal, açúcar, óleo, casca de cor dourada, miolo macio, levemente adocicado. Tamanho uniforme, cada unidade deverá ter em média 50g. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, deverá conter a informação na embalagem primária: Contém glúten. Acondicionada em pacote de polietileno fino e transparente. Isento de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. **Unidade de 50g**

PÃO DOCE, farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Sabor doce, cada unidade deverá ter em média **50g**. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, deverá conter a informação na embalagem primária: Contém glúten. Acondicionada em pacote de polietileno fino e transparente. Isento de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. **Unidade de 50g**.



PÃO ESPECIAL, vegano (sem glúten, sem lactose e sem ovo) ingredientes: amido modificado, amido (mandioca e ou milho e ou batata), extrato de soja, gordura de palma, glicose em pó, açúcar demerara, sal, espessantes hidroxipropilmetilcelulose, goma xantana e goma guar, conservante propionato de cálcio e emulsificante estearoil-2-lactil lactato de sódio. alérgicos: contém derivado de soja e pode conter amendoim, amêndoa, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, macadâmia, nozes, pecãs, pistaches, pinoli e castanhas. Acondicionado em saco plástico de polietileno de Baixa Densidade. **Embalagem de no mínimo 300g.**

PÃO FRANCÊS, farinha de trigo, sal, óleo, cor do miolo levemente creme, casca de cor dourada, brilhante e crocante de tamanho uniforme, cada unidade deverá ter em média **50g**. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, deverá conter a informação na embalagem primária: Contém glúten. Acondicionada em pacote de polietileno fino e transparente. Isento de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. **Unidade de 50g.**

PÃO MANDI, farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, e tamanho uniforme, cada unidade deverá ter em média **50g**. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, deverá conter a informação na embalagem primária: Contém glúten. **Unidade de 50g.**

FILÉ DE PEITO DE FRANGO, sem pele, sem osso, congelado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo externamente o nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideal para o armazenamento, dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. **Embalagem de até 1 kg.** No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.



PEIXE – FILÉ DE TAMBAQUI, TABATINGA, TAMBACU, congelado, eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, sem espinha, sem pele, filé espalmado constituído de filés unidos pelo dorso. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. **Embalagem de 1kg**. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.

PEIXE – FILÉ DE TILÁPIA, congelado, eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, sem espinha, sem pele, filé espalmado constituído de filés unidos pelo dorso. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. **Embalagem de 1kg**. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.

PEIXE - FILÉ DE PINTADO, congelado, eviscerado sem cabeça, sem nadadeiras, sem espinha, sem pele, filé espalmado constituído de filés unidos pelo dorso. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF ou SISB/POA, SISE ou SIM. **Embalagem de 1kg**. No ato da entrega o prazo restante de validade deverá ser igual ou superior à metade do período entre a sua data de fabricação e sua data final de validade.

POLPA DE ABACAXI, integral, SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente **de 1kg**. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.



POLPA DE ACEROLA, integral, SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente **de 1kg**. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. .

POLPA DE CAJU, integral, SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente **de 1kg**. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. .

POLPA DE MANGA, integral, SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente **de 1kg**. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.

POLPA DE MARACUJÁ, integral, SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente **de 1kg**. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.

POLPA DE MORANGO, integral, SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente **de 1kg**. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. .



POLPA DE TAMARINDO, integral, SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de **1kg**. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.

POLPA DE UVA, integral, SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de **1kg**. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. .

VINAGRE DE VINHO TINTO, fermentado acético de álcool, água e conservador. Padronizado e pasteurizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem de polietileno tereftalato (PET) de **750ml**. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.

MARGARINA – Produto hidrogenação de óleos vegetais, concentração de lipídeos entre 50 a 80%, leite pasteurizado e outros produtos. Aspecto, cheiro, sabor característico, cor, isento de ranço e bolores, com adição de sal, 0% de gordura trans. Não deverá ser creme vegetal. Embalagem primária própria, atóxica, intactas, com rótulo que identifique a categoria do produto, marca do fabricante, prazo de validade, carimbo dos órgãos oficiais de inspeção. De **500 g**. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.

MANTEIGA SEM LACTOSE, obtida do creme de leite ou creme de soro, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem plástica de **200g**, atóxica com lacre entre a tampa e o pote, não violada, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do



produto, de modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. De 200g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.

MANTEIGA PURA COM SAL, obtida do creme de leite, adicionado de cloreto de sódio e corante natural, SEM ADITIVOS QUÍMICOS. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Embalagem plástica de 500g, atóxica com lacre entre a tampa e o pote, não violada, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura, em embalagens e temperaturas corretas (10^oc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. **De 500g**. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.

MANDIOCA CONGELADA processada - tipo branca, esterilizado em atmosfera modificada, higienizada, corte em tolete, congelada, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, firme e intacta, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Embalagem própria, atóxica, intactas, com rótulo que identifique a categoria com produto, marca do fabricante, peso, prazo de validade e carimbo dos órgãos de inspeção. **De 1 kg**. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.

LINGUIÇA - defumada, tipo **CALABRESA**, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno. Embalagem em filme PVC ou plástico transparente, contendo marca do fabricante, prazo de validade identificação do produto, e carimbos oficiais, de acordo com portarias do ministério da agricultura. **De 1 kg**. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.

7.2.2. DA AVALIAÇÃO DA DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

A avaliação das amostras quanto à descrição do produto deverá verificar a conformidade integral com as especificações constantes do edital e do Termo de Referência, bem como a correspondência com a proposta apresentada pela licitante, especialmente no que se refere à marca, composição, características e demais requisitos técnicos exigidos.

Deverá ser verificada, ainda, a regularidade da rotulagem dos produtos, a qual deverá conter, de forma clara, legível e em língua portuguesa, no mínimo, a identificação do produto, marca,



dados do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

As embalagens dos produtos, incluindo aquelas destinadas ao transporte (embalagens secundárias), quando aplicável, deverão apresentar todas as informações obrigatórias exigidas pela legislação sanitária vigente, assegurando a integridade, rastreabilidade e identificação adequada dos itens fornecidos.

7.3. Rotulagem Geral (RDC 259/2002): Deverão constar, minimamente:

1. Denominação de venda do produto;
2. Lista de ingredientes;
3. Conteúdos líquidos;
4. Identificação da origem (lote, razão social, CNPJ e endereço do fabricante);
5. Nome ou razão social e endereço do importador (se aplicável);
6. Prazo de validade;
7. Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

7.3.1. Rotulagem Específica e Atualizada:

- **Nutricional:** As informações nutricionais (tabela e declarações) devem estar em conformidade com a RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (incluindo a Rotulagem Nutricional Frontal).
- **Alergênicos:** Deve-se obedecer à RDC nº 26/2015 e suas alterações, que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.
- **Glúten:** A informação sobre a presença ou ausência de Glúten deve estar em destaque, conforme a Lei Federal nº 10.674/2003.

7.3.2. AVALIAÇÃO FÍSICA E SANITÁRIA DA EMBALAGEM

A embalagem do produto será submetida à avaliação física rigorosa, sendo **rejeitados** os produtos que apresentarem:

1. **Sinais de Contaminação:** Presença de sujidades, insetos, larvas ou parasitas.
2. **Danos em Garrafas e Potes:** Sujeiras, fragmentos de insetos, evidências de submersão ou vazamento pela tampa, rachaduras, trincos ou violação.
3. **Danos em Latas e Embalagens Rígidas:** Amassados, inchamento, estufamento (sinais de contaminação microbiológica), ferrugem, vazamento ou perfuração.



7.3.3. DA AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

- a) Será avaliado se os produtos não apresentam sinais sensoriais de deterioração (odor, cor e consistência alterada).
- b) Serão avaliados os atributos de cinco características sensoriais do alimento, sendo eles: aparência, cor, odor, sabor e consistência, conforme tabela abaixo:

7.3.4. TABELA DE AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Aparência Nota: __ Cor Nota: __ Odor Nota: __ Sabor Nota: __ Consistência Nota: __

- a) Serão atribuídas notas conforme conceito abaixo:

6,0 = ÓTIMO

5,0 = MUITO BOM

4,0 = BOM

3,0 = RAZOÁVEL

2,0 = RUIM

1,0 = MUITO RUIM

b) Média = (Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5

c) Serão aprovados os produtos que obtiverem média igual ou superior a 4,0.

d) A aprovação ou reprovação de determinado (s) produto (s) constará no Laudo Técnico emitido, exposto os motivos determinantes dos resultados das análises.

8. DA ESTIMATIVA DE QUANTITATIVO.

A estimativa dos quantitativos foi elaborada com base em levantamento técnico realizado individualmente pelas Secretarias Demandantes, considerando as especificidades de cada área de atuação, bem como a consolidação das demandas para fins de contratação conjunta por meio do Sistema de Registro de Preços.

No âmbito da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer, a definição dos quantitativos considerou o número de alunos matriculados na rede municipal de ensino, estimado em aproximadamente 33.720 estudantes, distribuídos nas diversas modalidades de ensino, bem como a quantidade de dias letivos, estimada em 200 (duzentos) dias por ano.

Foram utilizados, como parâmetros técnicos, os cardápios elaborados pela equipe de nutrição, as per capita de consumo adotadas no exercício anterior (2024/2025), as faixas etárias atendidas, as modalidades de ensino e as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), assegurando a adequação nutricional e quantitativa das refeições ofertadas.



Adicionalmente, considerou-se a projeção de aumento da demanda decorrente da ampliação de unidades escolares e do crescimento populacional do município, incorporando margem de segurança para evitar desabastecimento durante a vigência contratual.

No âmbito da Secretaria Municipal de Saúde, os quantitativos foram definidos com base no histórico de consumo das unidades de saúde, especialmente do Hospital e Pronto-Socorro Municipal, considerando o número médio de atendimentos, internações, dietas fornecidas e a natureza contínua dos serviços prestados.

Para a Secretaria Municipal de Assistência Social, a estimativa considerou a demanda dos serviços socioassistenciais, incluindo unidades como CRAS, CREAS, Centro POP, serviços de convivência e unidades de acolhimento, com base no número de usuários atendidos e na frequência das atividades desenvolvidas.

As estimativas consolidadas encontram-se detalhadas na Planilha de Especificações dos Produtos, constante em anexo, contendo a discriminação dos itens, unidades de fornecimento, quantitativos estimados por Secretaria e quantitativo global consolidado.

A metodologia adotada busca assegurar a compatibilidade entre a demanda estimada e a real necessidade da Administração, observando os princípios da eficiência, economicidade e planejamento, bem como mitigando riscos de desabastecimento ou de superdimensionamento da contratação.

A definição do parcelamento do objeto foi realizada com base em análise técnica das necessidades das Secretarias Demandantes, considerando as características do mercado fornecedor e a natureza dos gêneros alimentícios a serem adquiridos.

Optou-se pela adoção do parcelamento por item, por se tratar da solução mais adequada para promover a ampliação da competitividade, a obtenção de melhores condições de fornecimento e a adequada gestão contratual, em conformidade com o disposto na Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto ao dever de parcelamento do objeto sempre que tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

A licitação por item permite que os gêneros alimentícios sejam adquiridos de forma mais precisa, conforme as necessidades específicas das unidades atendidas, evitando desperdícios e desabastecimento, além de possibilitar maior aderência entre a demanda e o fornecimento efetivo.



Tal modelagem amplia a participação de fornecedores, inclusive aqueles especializados em determinados produtos, promovendo maior competitividade e favorecendo a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração.

Adicionalmente, o parcelamento por item contribui para a mitigação de riscos contratuais, ao evitar a concentração da execução em um único fornecedor, reduzindo impactos decorrentes de eventual inadimplemento e assegurando maior continuidade no abastecimento das unidades escolares, de saúde e socioassistenciais.

Por outro lado, a contratação global, embora possa simplificar a condução do processo licitatório, não se mostra adequada ao presente caso, tendo em vista a limitação à competitividade, a concentração de riscos e a redução da eficiência na gestão contratual.

Dessa forma, conclui-se que o parcelamento do objeto por item constitui a alternativa mais vantajosa para a Administração, atendendo aos princípios da economicidade, eficiência, transparência e competitividade.

No que se refere ao tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, será observada a aplicação das disposições da Lei Complementar nº 123/2006, com a previsão de itens exclusivos para participação de ME/EPP nos casos em que o valor estimado seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), bem como a manutenção de itens destinados à ampla concorrência, quando aplicável, de modo a assegurar o equilíbrio entre competitividade e incentivo ao desenvolvimento econômico local.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS.

A presente contratação tem como objetivo assegurar o fornecimento contínuo, regular e adequado de gêneros alimentícios às Secretarias Demandantes, garantindo a execução eficiente das políticas públicas nas áreas de educação, saúde e assistência social no Município de Várzea Grande/MT.

No âmbito educacional, espera-se assegurar o pleno atendimento aos estudantes da rede municipal de ensino quanto ao direito à alimentação escolar, nos termos da Lei nº 11.947/2009, contribuindo para o desenvolvimento biopsicossocial, melhoria do rendimento escolar e formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio da oferta de refeições nutricionalmente adequadas durante o período letivo.

Espera-se, com a presente contratação, garantir o fornecimento contínuo e adequado de **iogurte, leite e polpas de frutas** às unidades de saúde do Município de Várzea Grande/MT, especialmente ao Pronto Socorro Municipal.



A contratação visa assegurar a adequada assistência nutricional aos pacientes internados, contribuindo para a recuperação clínica e manutenção do estado nutricional, evitando desabastecimento e prejuízos à continuidade do atendimento.

Pretende-se, ainda, garantir a qualidade dos produtos fornecidos, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, bem como a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, observando os princípios da economicidade e eficiência.

No âmbito da assistência social, objetiva-se assegurar a oferta regular de alimentação aos usuários dos serviços socioassistenciais, promovendo condições mínimas de dignidade, segurança alimentar e suporte às ações de proteção social básica e especial.

Do ponto de vista administrativo, espera-se a obtenção de maior economicidade na contratação, por meio da realização de procedimento licitatório competitivo, assegurando a seleção da proposta mais vantajosa, observados os princípios da eficiência, planejamento, transparência e sustentabilidade.

Pretende-se, ainda, garantir a adequada execução contratual, com fornecimento de produtos de qualidade, dentro dos padrões sanitários exigidos, evitando desabastecimento, desperdícios e falhas no atendimento às unidades demandantes.

Como resultados esperados, destacam-se a continuidade do fornecimento sem interrupções, a conformidade dos produtos com as especificações técnicas, a redução de riscos operacionais e a otimização da gestão dos recursos públicos.

Adicionalmente, a contratação deverá observar práticas de sustentabilidade, incluindo o adequado acondicionamento e transporte dos alimentos, a redução de perdas e o cumprimento das normas sanitárias e ambientais aplicáveis, contribuindo para a eficiência e responsabilidade na gestão pública.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS E CONTRATAÇÕES CORRELATAS.

Não se identificam contratações correlatas ou interdependentes necessárias à viabilidade da presente contratação.

As Secretarias Demandantes já dispõem da infraestrutura física, operacional e de recursos humanos necessários à adequada execução do objeto, não sendo exigidas providências prévias adicionais para a implementação da solução pretendida.



Ressalta-se que a presente contratação se insere na continuidade das atividades regularmente desempenhadas pelas unidades atendidas, não implicando alteração significativa nos processos operacionais já estabelecidos.

11. DA ESTIMATIVA DE PREÇOS:

A estimativa de preços da presente contratação foi elaborada com base na composição de custos unitários, mediante utilização de metodologia estatística adequada, em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e com o art. 27 do Decreto Municipal nº 81/2023.

Para a formação do valor estimado, foram utilizados, de forma combinada, os parâmetros de pesquisa de preços previstos na legislação vigente, especialmente aqueles constantes no art. 23, §1º, incisos I a V da Lei nº 14.133/2021 e no art. 27 do Decreto Municipal nº 81/2023, com destaque para a utilização de contratações similares realizadas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de até 1 (um) ano anterior à data da pesquisa, nos termos do inciso II do referido dispositivo.

Adicionalmente, foram consideradas, quando aplicável, informações provenientes do Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), pesquisas diretas com fornecedores, bem como outras fontes admitidas em lei, assegurando maior robustez, confiabilidade e aderência dos preços estimados à realidade de mercado.

A definição do preço de referência adotou como critério a **mediana dos valores válidos obtidos**, conforme previsto no art. 23, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de medida de tendência central menos suscetível a distorções provocadas por valores discrepantes (outliers), garantindo maior precisão e fidedignidade na formação do valor estimado da contratação.

O valor estimado global da contratação perfaz o montante de **R\$ 79.492.632,59** (setenta e nove milhões, quatrocentos e noventa e dois mil, seiscentos e trinta e dois reais e cinquenta e nove centavos).

Os valores unitários por item, bem como os quantitativos estimados e os valores consolidados por Secretaria Demandante, encontram-se detalhados nos pedidos de compra (Anexo I) devidamente juntados aos autos do processo administrativo, conforme segue:

- Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer – Pedido de Compra nº 335: **R\$ 74.686.136,74** (setenta e quatro milhões, seiscentos e oitenta e seis mil, cento e trinta e seis reais e setenta e quatro centavos);



- Secretaria Municipal de Assistência Social – Pedido de Compra nº 336: **R\$ 4.775.698,05** (quatro milhões, setecentos e setenta e cinco mil, seiscentos e noventa e oito reais e cinco centavos);
- Secretaria Municipal de Saúde – Pedido de Compra nº 337: **R\$ 30.797,80** (trinta mil, setecentos e noventa e sete reais e oitenta centavos).

A metodologia adotada observa os princípios da economicidade, eficiência, planejamento, transparência e vantajosidade, assegurando que os preços estimados estejam compatíveis com os praticados no mercado, reduzindo riscos de sobrepreço ou inexecutabilidade das propostas, bem como garantindo maior segurança jurídica ao procedimento licitatório.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

A presente contratação, em razão de seu objeto, fornecimento de gêneros alimentícios, não apresenta impactos ambientais significativos, além daqueles inerentes às atividades de produção, transporte e consumo de alimentos.

Ainda assim, deverão ser observadas práticas que visem à minimização de impactos ambientais, especialmente no que se refere à redução de desperdícios, ao correto acondicionamento dos produtos e à adequada destinação de resíduos gerados durante a execução contratual.

A contratada deverá adotar boas práticas de sustentabilidade, incluindo o uso de embalagens adequadas, preferencialmente recicláveis ou reutilizáveis, bem como assegurar que o transporte dos produtos ocorra de forma eficiente, evitando desperdícios e contribuindo para a redução da emissão de poluentes.

A Administração, por sua vez, deverá orientar as unidades receptoras quanto ao correto armazenamento e consumo dos alimentos, visando evitar perdas e desperdícios, bem como promover a destinação ambientalmente adequada dos resíduos orgânicos e inorgânicos gerados.

Sempre que aplicável, deverão ser observadas as diretrizes de logística reversa e de sustentabilidade previstas na legislação vigente, especialmente no que se refere à gestão de resíduos e ao uso racional de recursos naturais.

13. CONCLUSÃO



Diante das análises realizadas no presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se pela viabilidade técnica, operacional e econômica da contratação pretendida, evidenciando-se sua adequação ao atendimento da necessidade pública identificada.

A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP), com julgamento por item, mostra-se a solução mais adequada e vantajosa para a Administração, por possibilitar maior competitividade, eficiência na gestão contratual e flexibilidade na aquisição dos gêneros alimentícios, em consonância com os princípios da economicidade, eficiência, transparência e planejamento previstos na Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 81/2023.

A modelagem proposta atende de forma integrada às demandas das Secretarias Demandantes, garantindo o fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios às unidades escolares, unidades de saúde e equipamentos socioassistenciais, assegurando a continuidade dos serviços públicos essenciais.

Adicionalmente, a solução adotada contribui para a mitigação de riscos contratuais, ampliação da competitividade, racionalização dos recursos públicos e melhoria da qualidade do gasto público, conforme demonstrado ao longo deste estudo.

Dessa forma, recomenda-se a continuidade do processo de contratação, com a adoção do Sistema de Registro de Preços por item, visando à seleção da proposta mais vantajosa para a Administração e ao adequado atendimento das necessidades institucionais.

Várzea Grande/MT, 07 de abril de 2026.

Documento assinado digitalmente :
gov.br JAQUELINE PEREIRA DE SOUZA
Data: 07/04/2026 14:38:11-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Jaqueline Pereira de Souza
Nutricionista CRN Nº 8566/1º Região
Coodernadora de Alimentação Escolar e RT
Matrícula: 180296

Documento assinado digitalmente :
gov.br KATIA LUCIA DA COSTA
Data: 07/04/2026 15:18:40-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Katia Lucia da Costa
Assistência Social
Matrícula: 130305

