



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – Nº 0002-2025

INTRODUÇÃO

Este documento marca a primeira etapa do planejamento e apresenta os estudos necessários para a contratação de uma solução que supra às demandas do Fundo Municipal.

Nosso objetivo principal é analisar detalhadamente essas necessidades e identificar a melhor solução disponível no mercado, considerando as normas vigentes e os princípios que regem a Administração Pública. Dessa forma, buscamos atender de maneira eficiente aos interesses e necessidades dessas áreas representadas por suas estruturas organizacionais.

1. INFORMAÇÕES GERAIS

Órgãos demandantes:

- Fundo Municipal de Educação/FUNDEB

2. DO OBJETO

- 2.1. Registro de Preços para seleção de proposta mais vantajosa para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios a ser utilizado na alimentação escolar de alunos da Rede Municipal de Ensino.

3. REGIME REGENTE

- 3.1. A presente contratação será regida pela lei nº 14.133/2021 e legislações correlatas.

4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

- 4.1. A Constituição Federal, em seu artigo 208, inciso VII, e o Estatuto da Criança e do Adolescente, em seu artigo 54, inciso VII, estabelecem o fornecimento de alimentação escolar como um dever do Estado, assegurando os direitos das crianças e adolescentes. Nesse sentido, a alimentação escolar deve ser entendida como uma política pública essencial, que promove a saúde, o bem-estar físico e a nutrição adequada, contribuindo diretamente para o desenvolvimento educacional, cognitivo e social dos estudantes durante o período em que permanecem nas instituições de ensino.
- 4.2. A presente aquisição de gêneros alimentícios tem como objetivo atender às demandas da Rede Municipal de Ensino, abrangendo os alunos matriculados em Creches, Pré-escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos (EJA). O preparo e a entrega dos alimentos ocorrerão diretamente em cada unidade educacional, ou conforme a sistemática e cronograma estabelecidos pelo Departamento de Alimentação Escolar (DEMAE).
- 4.3. Os quantitativos foram estimados com base no número de alunos atendidos, atualmente totalizando 12.000 (doze mil) estudantes. A distribuição ocorrerá uma vez ao dia, durante os 200 dias letivos previstos no calendário escolar de 2025, respeitando as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e garantindo a qualidade e segurança alimentar.
- 4.4. Por se tratar de uma modalidade de Registro de Preços, não haverá obrigatoriedade de aquisição integral dos itens registrados, permitindo que a Administração adquira apenas as quantidades necessárias ao longo da vigência do contrato, otimizando os recursos públicos e evitando desperdícios.
- 4.5. A aquisição é, portanto, essencial para assegurar o direito constitucional à alimentação



escolar, promover a permanência e o desempenho dos alunos em sala de aula, e contribuir para o desenvolvimento educacional e social da comunidade escolar.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 5.1. O requisito básico a aquisição de gêneros alimentícios a ser utilizado na alimentação escolar de alunos da Rede Municipal de Ensino, é que ela seja qualificada, licenciada e/ou autorizada, tendo total competência para o fornecimento.
- 5.2. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente os seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda efetuar a entrega em perfeitas condições, conforme especificações técnicas, prazo e local constantes no Termo de Referência.
- 5.3. A Contratada deverá obedecer integralmente às disposições do Código da Vigilância Sanitária, das Instruções de Serviço do PNAE – e suas alterações, e das Resoluções da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e demais normas vigentes, através de documentação que comprove que a mesma, está apta para o seu funcionamento regular para os serviços de alimentação. Ou seja, apresentar Alvará Sanitário ou Protocolo de Renovação de Alvará Sanitário, seguir rigorosamente o seu Manual de Boas Práticas de Manipulação e o POP (Procedimentos Operacionais Padronizados) conforme a Resolução da ANVISA RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, no caso de participação na disputa de gêneros alimentícios manipulados (carne, pão e polpa de fruta), ambos aprovados pelas Nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar. Todos os produtos precisam ter Registro nos Órgãos Competentes.
- 5.4. A contratada deverá entregar o material/executar o serviço, quando da solicitação da Contratante, conforme solicitação, nos endereços especificados no instrumento convocatório;
- 5.5. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues;
- 5.6. A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

- 6.1. Foram realizadas consultas nos portais Compras Gov e Compras Públicas para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino. No portal Compras Gov, não foram encontrados itens que atendessem às especificações técnicas exigidas. No portal Compras Públicas, foi possível localizar a maior parte dos itens necessários.
- 6.2. Para complementar a cotação e atender integralmente às especificações requeridas, foi realizada pesquisa direta com fornecedores locais. Esse procedimento garantiu uma cotação completa e adequada, assegurando que os produtos adquiridos estejam alinhados às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e às necessidades nutricionais dos alunos da Rede Municipal de Ensino.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

- 7.1. A aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar dos alunos da rede



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUARÁ
ADMINISTRAÇÃO
CNPJ/MF Nº. 34.593.541/0001-92



Municipal de ensino será realizada com base nas matrículas escolares para o ano de 2025, atendendo às necessidades diárias de alimentação em conformidade com os princípios de qualidade e segurança alimentar. Esta ação visa garantir a continuidade das atividades de suporte logístico e administrativo, bem como o pleno funcionamento de eventos e programas institucionais que demandam esse tipo de fornecimento.

- 7.2. O processo será conduzido por meio de registro de preços, otimizando os recursos públicos e garantindo economia, eficiência e transparência, conforme preconizado pela Lei nº 14.133/2021. A escolha do modelo de registro de preços é fundamentada pela previsão de consumo variável e sazonalidade, o que permite flexibilidade na aquisição conforme as necessidades surgirem.
- 7.3. A seleção dos fornecedores será realizada com critérios que assegurem a entrega de produtos de qualidade, em conformidade com os padrões estabelecidos pela ANVISA e pela legislação de segurança alimentar. Além disso, o planejamento inclui medidas para fomentar o desenvolvimento local e sustentável.
- 7.4. Pela justificativa apresentada, a solução técnica escolhida é a de licitar através de ata de registro de preço, conforme Lei 14.133/2021 e alinhada com a necessidade da Educação Pública.

8. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

8.1. Os quantitativos estimados foram elaborados com base nos documentos de formalização das demandas encaminhadas pelos órgãos. Considerando variações e tendência de crescimento, e por se tratar de um Registro de Preço com validade de 1 ano (podendo ser prorrogado conforme a Lei nº 14.133/2021), a administração reserva o direito de contratar apenas o quantitativo efetivamente utilizado.

8.2. A não contratação total da ata de Registro de Preço não compromete o planejamento da gestão, uma vez que o saldo remanescente poderá ser utilizado no exercício seguinte.

8.3. A estimativa das quantidades necessárias para a aquisição de gêneros alimentícios foi elaborada com base nos seguintes critérios:

8.4. Número de Alunos Atendidos:

8.4.1. A Rede Municipal de Ensino possui atualmente mais de 12.000 (doze mil) alunos matriculados, distribuídos entre Creches, Pré-escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos (EJA). Este contingente demanda refeições diárias durante o calendário letivo, que compreende 200 dias escolares, conforme estabelecido pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB).

8.5. Frequência de Atendimento:

8.5.1. Considerando que a alimentação escolar é servida uma vez ao dia para cada aluno, os quantitativos foram calculados com base na frequência projetada de consumo. Esse planejamento leva em conta possíveis variações de presença e ajustes logísticos, garantindo que não haja interrupções no fornecimento.

8.6. Diretrizes do PNAE e Foco na Segurança Alimentar:

8.6.1. A estimativa está alinhada às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que determina a oferta de alimentação balanceada, nutritiva e segura, atendendo às necessidades específicas dos estudantes e promovendo a melhoria do desempenho escolar.



8.7. Metodologia de Registro de Preços:

8.7.1. Optou-se pelo modelo de registro de preços, que permite flexibilidade na aquisição conforme a demanda real de consumo. Isso assegura que as compras sejam feitas de maneira eficiente, respeitando os princípios de economicidade e evitando o desperdício de recursos públicos.

8.8. Planejamento Baseado em Dados Históricos e Estudos Técnicos:

8.8.1. Os quantitativos estimados consideram dados históricos de consumo, características da alimentação escolar servida nos anos anteriores e projeções de aumento no número de alunos matriculados. Dessa forma, a estimativa é fundamentada em critérios técnicos, garantindo que as quantidades sejam adequadas às necessidades reais das unidades educacionais.

8.9. A elaboração dessa estimativa é essencial para garantir a previsibilidade e organização do processo de aquisição, assegurando o direito à alimentação escolar e contribuindo para o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes. Além disso, o modelo de registro de preços proporciona maior controle orçamentário e transparência na execução da política pública de alimentação escolar.

9. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

9.1. O valor total máximo estimado para a contratação será aproximadamente de R\$ 4.976.458,00 (Quatro Milhões e Novecentos e Setenta e Seis Mil e Quatrocentos e Cinquenta e Oito Reais), conforme relatório de pesquisa em anexo a este.

10. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO (OU NÃO) DA SOLUÇÃO

- 10.1. O parcelamento do objeto a ser contratado em licitações. Em havendo divisibilidade de natureza técnica e econômica, a regra é realizar a adjudicação por itens, tal qual previsto na Súmula TCU nº 247:
- 10.2. É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.
- 10.3. Essa abordagem busca garantir que as exigências de habilitação sejam adequadas à divisibilidade do objeto, facilitando a concorrência e possibilitando a participação de um maior número de fornecedores.
- 10.4. Portanto, o parcelamento será considerado sempre que tecnicamente e economicamente viável, respeitando as diretrizes mencionadas para assegurar a eficiência e competitividade do processo licitatório.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

11.1. Não há necessidade de contratações correlatas ou interdependentes no presente objeto desta contratação

12. DO PLANO DE CONTRAÇÃO ANUAL



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUARÁ
ADMINISTRAÇÃO
CNPJ/MF Nº. 34.593.541/0001-92



- 12.1. O Plano Anual de Contratação encontra-se em fase de elaboração. Além disso, a demanda está em consonância com o consumo registrado nos anos anteriores e está devidamente respaldada pela Lei Orçamentária Anual (Lei Municipal nº 619/2023).

13. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

- 13.1. Garantia do Direito à Alimentação Escolar: A oferta de alimentação escolar de qualidade assegura o cumprimento das disposições legais previstas no artigo 208, inciso VII, da Constituição Federal, e no artigo 54, inciso VII, do Estatuto da Criança e do Adolescente. Essa política garante o direito fundamental à alimentação, essencial para o pleno desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos.
- 13.2. Melhoria do Desempenho Escolar: A alimentação escolar balanceada e nutritiva contribui diretamente para o bem-estar dos estudantes, promovendo maior concentração, energia e disposição durante as atividades escolares, com reflexos positivos no aprendizado e no desempenho acadêmico.
- 13.3. Atendimento Regular aos Alunos da Rede Municipal de Ensino: A contratação permitirá o atendimento contínuo e eficiente de mais de 12.000 estudantes distribuídos em Creches, Pré-escolas, Ensino Fundamental, Ensino Médio e EJA, durante os 200 dias do calendário letivo. Isso garante que nenhum aluno fique desassistido no que tange à alimentação.
- 13.4. Eficiência Logística e Operacional: A aquisição planejada e estruturada, associada ao modelo de registro de preços, possibilitará a entrega dos alimentos em cada unidade escolar de forma sistemática, conforme cronograma elaborado pelo Departamento de Alimentação Escolar (DEMAE).
- 13.5. Redução do Abandono Escolar: A garantia de refeições saudáveis durante a permanência dos alunos na escola contribui para a redução da evasão escolar, especialmente em comunidades de baixa renda, onde a alimentação escolar muitas vezes é uma das principais fontes de nutrição para as crianças.
- 13.6. Cumprimento de Metas do PNAE: A execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar será assegurada, atendendo aos critérios nutricionais e padrões de qualidade exigidos, com a promoção de hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes.
- 13.7. Uso Racional dos Recursos Públicos: Por meio do registro de preços, será possível ajustar as compras à demanda real, evitando desperdícios e garantindo a aplicação eficiente e transparente dos recursos públicos.
- 13.8. A contratação dos gêneros alimentícios impactará positivamente a comunidade escolar, promovendo melhor qualidade de vida aos alunos, fortalecendo a rede de ensino municipal e contribuindo para o desenvolvimento educacional e social do município.

14. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

- 14.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

15. IMPACTOS AMBIENTAIS

- 15.1. Com a implementação de práticas sustentáveis e a mitigação dos impactos negativos, a contratação contribuirá para um ciclo de alimentação escolar que seja não apenas nutricional eficiente, mas também alinhado aos princípios de desenvolvimento sustentável. Isso ajudará a preservar os recursos naturais e a reduzir os impactos ambientais gerados, garantindo que



as futuras gerações possam usufruir de um meio ambiente equilibrado.

16. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 16.1. A contratação alinha-se às finalidades da instituição e é viável do ponto de vista ambiental, econômico e estratégico, conforme demonstra este estudo.
- 16.2. Os requisitos relevantes para contratação foram adequadamente levantados e analisados.
- 16.3. As quantidades sugeridas para contratação estão coerentes com a demanda prevista e com o histórico de consumo.
- 16.4. No mercado existe a solução proposta e essa solução é viável, além de ser fornecida por diversas empresas, o que é um indicativo da participação de várias concorrentes na seleção do fornecedor.
- 16.5. As estimativas preliminares dos preços foram feitas e estão documentadas adequadamente neste estudo.
- 16.6. O estudo justifica a ausência da desnecessidade do parcelamento da solução e define os resultados pretendidos com a contratação.
- 16.7. A relação custo-benefício da contratação é considerada favorável.

17. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

- 17.1. Com base nas informações apresentadas e na análise detalhada dos aspectos técnicos, econômicos, sociais e ambientais relacionados à aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino, conclui-se que a contratação é indispensável para garantir o pleno atendimento às exigências legais e às necessidades operacionais das unidades educacionais.
- 17.2. A contratação é necessária, vantajosa e estratégica para atender aos objetivos da política de alimentação escolar e às diretrizes de gestão pública eficiente. Ela alinha-se aos princípios constitucionais da eficiência, economicidade, sustentabilidade e inclusão social, além de contribuir para o fortalecimento da educação básica no município.

18. GERENCIAMENTO DE RISCOS

- 18.1. O mapeamento de riscos permite a identificação, avaliação e gerenciamento dos riscos que possam comprometer o sucesso da contratação e da gestão contratual. Para cada risco identificado, são definidos: a probabilidade de ocorrência, os possíveis danos potenciais, as ações preventivas de mitigação.
- 18.2. Após a identificação e classificação dos riscos, é realizada uma análise qualitativa e quantitativa. A análise quantitativa consiste na classificação dos riscos conforme a relação entre a probabilidade de ocorrência e o impacto potencial. Essa classificação determina o nível de risco e orienta as ações a serem tomadas durante as fases de planejamento e gestão do contrato.
- 18.3. A tabela a seguir apresenta uma síntese dos riscos de planejamento e gestão dos serviços, identificados e classificados neste documento:

Risco Identificado	Probabilidade	Impacto Potencial	Nível de Risco	Ações Preventivas	Ações Corretivas
Atraso na entrega dos alimentos	Alta	Desabastecimento nas escolas, prejudicando a alimentação dos	Alto	- Planejar cronograma rigoroso de entregas	- Aplicar penalidades contratuais



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUARÁ
ADMINISTRAÇÃO
CNPJ/MF Nº. 34.593.541/0001-92



		alunos.		- Escolher fornecedores confiáveis	- Buscar fornecedores alternativos
Qualidade inferior dos alimentos fornecidos	Média	Impacto na saúde e bem-estar dos alunos	Médio	- Especificar critérios de qualidade no edital	- Substituir itens inadequados
				- Realizar inspeções periódicas	- Aplicar multas contratuais
Oscilação de preços no mercado	Média	Aumento dos custos contratuais e possível desequilíbrio financeiro	Médio	- Adotar modelo de registro de preços	- Reajustar preços conforme previsto no contrato
				- Monitorar o mercado regularmente	
Falta de itens específicos no estoque dos fornecedores	Baixa	Interrupção temporária do fornecimento	Baixo	- Planejar estoque estratégico	- Substituir itens por equivalentes aprovados
				- Trabalhar com fornecedores alternativos	
Riscos de transporte (extravio ou dano dos alimentos)	Baixa	Perda financeira e atraso na entrega	Baixo	- Exigir transporte adequado e seguro	- Substituir os produtos danificados
				- Contratar fornecedores com logística confiável	- Reorganizar a logística de entrega
Inadimplência do fornecedor	Baixa	Interrupção do fornecimento e impacto operacional	Baixo	- Analisar capacidade financeira do fornecedor durante a seleção	- Rescisão contratual e contratação emergencial
Desperdício de alimentos nas escolas	Média	Aumento de custos e impacto ambiental negativo	Médio	- Treinar equipes escolares para armazenamento e manejo adequado	- Redirecionar alimentos antes do vencimento para outras unidades
Não conformidade com as normas sanitárias	Baixa	Problemas de saúde pública	Alto	- Exigir licenças e certificações sanitárias	- Interromper o fornecimento e substituir o fornecedor infrator
				- Inspeccionar condições de transporte e armazenagem	

18.4. Probabilidade e Impacto: Os riscos com maior probabilidade de ocorrência (elevada) e maior impacto, como atrasos na entrega e qualidade inferior dos produtos, são classificados como de nível alto e requerem maior monitoramento e estratégias robustas de mitigação.

18.5. Ações Preventivas: Estão baseadas no planejamento detalhado, especificações contratuais claras, capacitação de equipes, e supervisão constante dos fornecedores.

18.6. Ações Corretivas: Preveem penalidades contratuais, substituição de fornecedores e



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUARÁ
ADMINISTRAÇÃO
CNPJ/MF Nº. 34.593.541/0001-92



ajustes logísticos para minimizar impactos no fornecimento da alimentação escolar.

18.7. Com essa abordagem, o gerenciamento de riscos na aquisição de gêneros alimentícios será eficaz e contribuirá para o sucesso da contratação e gestão contratual.

Uruará/Pá, 02 de janeiro de 2025.

Milena Martini dos Santos
Setor De Planejamento



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUARÁ
ADMINISTRAÇÃO
CNPJ/MF Nº. 34.593.541/0001-92



TERMO DE APROVAÇÃO

Na qualidade de Órgãos Demandantes aprovo Estudo técnico preliminar cujo objeto é Registro de Preços para seleção de proposta mais vantajosa para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios a ser utilizado na alimentação escolar de alunos da Rede Municipal de Ensino.

Nayana Costa Bastos
Fundo Municipal de Educação/FUNDE



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUARÁ
ADMINISTRAÇÃO
CNPJ/MF Nº. 34.593.541/0001-92



ANEXO I

ITENS	DESCRIÇÃO	EMBALAGEM	UNID.	QUANT.	V. UNIT	TOTAL
1	ACHOCOLATADO - em pó instantâneo, em pó homogêneo, cor marrom claro a escuro. Enriquecido com vitaminas, embalagem primária, própria, fechada a vácuo, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, modo de preparo, data de fabricação, validade e lote visíveis.	Pacotes de 200g ou 400g	kg	9000	15,23	137.070,00
2	AÇUCAR - tipo cristal, granulado, cor clara, e sem umidade e sujidade.	Pacotes 1 ou 2 kg	kg	20000	10,97	219.400,00
3	ALHO 1ª QUALIDADE ; De primeira sem réstia, bulbo inteiro, de boa qualidade, firme e intacto, tamanho e coloração uniforme, sem cortes, lesões, perfurações, parasitas e larvas.	Caixas de 10kg	kg	5000	33,68	168.400,00
4	ARROZ BRANCO TIPO 1 - agulhinha, longo, fino, polido, tipo sem glúten, grãos inteiros com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção.	Pacotes de 1 ou 2 kg	kg	50000	6,67	333.500,00
5	AZEITE DE DENDÊ , Azeite de dendê, puro, baixa acidez, embalagem com os dados de identificação e procedência, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionado em embalagem lacrada, resistente, limpa e não violada.	Embalagem de 500ml ou 200ml	L	800	27,42	21.936,00
6	BATATA INGLASA - aspecto íntegro e de primeira qualidade, fresco de colheita recente, limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte.	Embalagem de sacolas tipo rede.	kg	4000	7,82	31.280,00



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUARÁ
ADMINISTRAÇÃO
CNPJ/MF Nº. 34.593.541/0001-92



7	BISCOITO - Tipo cream cracker, a base de: farinha de trigo / gordura vegetal hidrogenada / açúcar / amido de milho / sal refinado / fermento / leite ou soro / outros, composição nutricional mínima: 12% de proteínas / valor calórico 440 kcal, embalagem tipo 3 em 1. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.	Caixas com 4 ou 8 kg subdivididas em embalagens de 300 a 400g	Kg	10000	13,32	133.200,00
8	BISCOITO - Doce tipo MARIA, a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho/ açúcar invertido/ soro de leite/ sal /fermento químico, embalagem tipo 3 em 1. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.	Caixas com 4 ou 8kg subdivididas em embalagens de 300 a 400g	Kg	10000	10,41	104.100,00
9	BOLO DE TRIGO SIMPLES - Sem cobertura, produto obtido da mistura de farinha de trigo, ovos, óleo vegetal, açúcar, leite integral e fermento químico. Peso mínimo da fatia de 50g	O bolo será entregue inteiro em embalagem plástica e seu peso qualificado em kg	kg	4000	35,09	140.360,00
10	BOLO DE MILHO SEM GLUTEM E SEM LACTOSE - Sem cobertura, produto obtido da mistura de flocão de milho ou milho in natura ou conserva, ovos, óleo vegetal ou leite de coco, açúcar, e fermento químico. Peso mínimo da fatia de 50g	O bolo será entregue inteiro em embalagem plástica e seu peso qualificado em kg	kg	3000	29,46	88.380,00
11	CAFÉ - Torrado e moído 500 gramas de primeira qualidade, embalado á vácuo.	Embalagem de 250g	Kg	200	35,16	7.032,00
12	CARNE BOVINA COM OSSO/CARCAÇA - A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação	Peças dianteiras e traseiras inteiriças	Kg	45000	24,97	1.123.650,00



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUPEMA
ADMINISTRAÇÃO
CNPJ/MF Nº. 34.593.541/0001-92



	sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, SIE ou SIM.					
13	CEBOLA BRANCA -Bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.	Sacos de nylon, contendo 20 kg	Kg	8000	5,83	46.640,00
14	CENOURA - aspecto íntegro e de primeira qualidade, fresco de colheita recente, limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte.	Embalagem de sacolas tipo rede.	kg	6000	7,12	42.720,00
15	CHARQUE BOVINO DIANTEIRO , curada, seca, a base de: carne bovina / sal, embalado a vácuo. Livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, SIE ou SIM, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço do distribuidor, condições de armazenamento. Não será aceito JERKED BEEF.	Embalagem de 500g ou 1 kg, peças dianteiras e traseiras inteiriças.	kg	700	38,42	26.894,00
16	CREME DE LEITE - de primeira qualidade com baixo teor de gordura.	Embalagem de 200g a 1 litro	L	200	18,89	3.778,00
17	FEIJÃO CARIOCA -Tipo1, limpo, extra, 1ª qualidade, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livres de	Embalagem de 1 kg	Kg	6000	7,40	44.400,00



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUARÁ
ADMINISTRAÇÃO
CNPJ/MF Nº. 34.593.541/0001-92



	parasitas.					
18	FEIJÃO FRADINHO - Tipo1, limpo, extra, 1ª qualidade, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livres de parasitas.	Embalagem de 1 kg	kg	6000	7,46	44.760,00
19	FILÉ DE FRANGO SEM OSSO - Filé de peito de frango resfriado, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação, validade e lote, carimbo do serviço de inspeção, conforme a legislação.	Produto embalado individualmente com pacotes plásticos 1 kg e em caixas de papelão com 18 ou 20 kg	kg	12000	26,14	313.680,00
20	FLOCOS DE MILHO - FARINHA DE MILHO FLOCADA - Obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Embalagem de 500g	pct	24000	3,01	72.240,00



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUARÁ
ADMINISTRAÇÃO
CNPJ/MF Nº. 34.593.541/0001-92



21	FARINHA DE TRIGO- Farinha de trigo sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos. Isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa.	Acondicionada em embalagem de polietileno	kg	3000	5,86	17.580,00
22	COXA E SOBRECOXA - Embalado em sacos de polietileno (saco plástico IGF), constando nome/ marca/peso líquido/carimbo do SIF do estabelecimento do produtor /etiqueta constando: lote e validade/registro interno do produto/ quantidade do produto/ laudo de laboratório qualificado garantindo a qualidade do produto ofertado, termos de responsabilidade dos fornecedores / produtores respondendo pela qualidade físico-química e sanitária do produto ofertado. Rotulagem, de acordo com a legislação vigente, comprovação de instalação compatível com o produto.	Produto embalado individualmente com pacotes plásticos em caixas de papelão com 15 Kg	kg	14000	21,62	302.680,00
23	LEITE DE COCO- Leite de coco e água. Podendo conter outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação, que sejam declarados e que não descaracterizem o produto, ser isento de lactose, açúcar, edulcorantes, colesterol e gordura trans. Produto para uso culinário.	Embalagem de 500mL, 200ml em plástica, com tampa plástica rosqueada.	L	600	14,98	8.988,00
24	LEITE INTEGRAL- leite em pó integral, instantâneo, de origem animal, enriquecido com no mínimo 8 vitaminas e minerais. Isento de gorduras trans. Embalado em embalagem aluminado. No seu rótulo deverá ter informação sobre glúten, tabela nutricional com identificação da porção, modo de preparo, rendimento, prazo de validade e número de lote e selo de inspeção (SIF).	Embalagem de 200g, 400g ou 1 kg	kg	14000	33,96	475.440,00



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUARÁ
ADMINISTRAÇÃO
CNPJ/MF Nº. 34.593.541/0001-92



25	MAÇÃ NACIONAL - com característica íntegra e de primeira qualidade, limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação para consumo imediato e que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	Caixa de papelão pesando de 18 a 20 kg	kg	2000	15,07	30.140,00
26	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Com ovos deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de materiais terrosos, parasitos e larvas. Não poderá estar fermentada ou rançosa.	Embalagem de 500g	pct	40000	5,41	216.400,00
27	MARGARINA - Produto industrializado pela hidrogenação de óleos vegetais (80%lipídios), leite pasteurizado e outros produtos, batida até ficar homogênea. Enriquecida de vitaminas, adicionada de sal. apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores.	Embalagem de 500g	kg	200	13,60	2.720,00
28	MILHO PARA CANJICA - Tipo 1 de cor branca, produto dos grãos de milho provenientes da espécie ZeaMays, L, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitos e larvas.	Embalagem de 500g	pct	2000	12,64	25.280,00
29	MISTURA PARA RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES COM VITAMINAS, FERRO E ZINCO. Ingredientes: arroz parabolizado, sal, proteína texturizado de soja, legumes desidratados, realça dores de sabor, carne desidratada de frango, extrato de levedura, salsa desidratado, condimentos e corantes.	Embalagem de 1 kg	kg	1000	45,47	45.470,00



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUARÁ
ADMINISTRAÇÃO
CNPJ/MF Nº. 34.593.541/0001-92



30	MISTURA PARA SOPA DE MACARRÃO FRANGO E LEGUMES COM VITAMINAS, FERRO E ZINCO. A base de: farinha de trigo com ferro e ácido fólico/ sal / amido de milho, legumes desidratados, proteína de soja texturizado, gordura de galinha, aromatizante natural de galinha , carne de frango desidratada, vitamina e sais minerais, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados	Embalagem de 1 kg	kg	1000	30,10	30.100,00
31	MORTADELA DE FRANGO -Carne Mecanicamente Separada De Ave, Gordura De Ave, Pele De Ave, Amido, Água, Proteína De Soja, Miúdos De Ave (Pode Conter Fígado, Moela E/Ou Coração), Sal, Carne De Ave, Açúcar, Alho, Aromatizantes: devidamente registrada e apresentar selo de qualidade.	Embalagem de 400g ou 500g	kg	2000	15,30	30.600,00
32	ÓLEO DE SOJA - Produto derivado de soja comestível, e refinado rotula com informações nutricionais data de validade e selo de inspeção.	Embalagem pet de 900 ml	L	8000	8,87	70.960,00
33	OVOS - De galinha tamanho médio de variação de peso entre 50 e 55 g de cor branca, classe A sem defeitos, cada dúzia deverá estar acondicionada separada, com registro do ministério da agricultura.	Cuba própria com 30 unid.	unidade	4000	6,31	25.240,00
34	PÃO TIPO HOT DOG - Produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, açúcar, sal, gordura. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão	Embalados em sacos plásticos de BOPP (Polipropileno bi orientado) com 10 ou 20 unidades de 50g cada	Unidade	12000	2,52	30.240,00



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUPEMA
ADMINISTRAÇÃO
CNPJ/MF Nº. 34.593.541/0001-92



	deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico.					
35	PÃO DOCE - Tipo massa fina, produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, açúcar, gordura. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça.	Caixas monoblocos para alimentos com até 100 unidades	Unidade	12000	1,21	14.520,00
36	PÃO FRANCES - Produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico.	Caixas monoblocos para alimentos com até 100 unidades	Unidade	12000	1,13	13.560,00
37	PEITO DE FRANGO - Cortes de peito de frango congelados individualmente, com osso e pele, manipulados em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SIF e DIPOA. Deverá conter no máximo 20% de adição de água, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e	Produto embalado individualmente em bandeja ou pacotes plásticos de 1 kg e em caixas de papelão com 18 ou 20 kg	kg	18.000	21,48	386.640,00



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUARÁ
ADMINISTRAÇÃO
CNPJ/MF Nº. 34.593.541/0001-92



	sujidades.com rótulo que identifique categoria do produto, prazo de validade, carimbo do serviço de inspeção, conforme a legislação.					
38	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - proteína texturizado de soja tipo finha escura .	Embalagem plástica termos soldada com capacidade de 400g	pct	800	29,00	23.200,00
39	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - proteína texturizado de soja tipo grossa, escura .	Embalagem plástica termos soldada com capacidade de 400g	pct	800	26,71	21.368,00
40	QUEIJO TIPO MUSSARELA tipo: mussarela; em barra origem: leite de vaca; embalagem com dados de identificação data de fabricação e de validade e número do lote. Selo de inspeção (SIE).	Embalagem de 4kg fatiada.	kg	200	42,31	8.462,00
41	SAL IODADO DE MESA - Contendo sal iodado não tóxico, com dosagem mínima de 10mg e máxima de 15 mg de acordo com a legislação federal vigente.	Embalagem de 1 kg	kg	8.000	1,55	12.400,00
42	SARDINHA em óleo comestível	Embalagem em lata tipo abre fácil com peso liquido de 125g	und	3.000	5,58	16.740,00
43	SUCO DE CAJU INTEGRAL - A base de: água / suco de caju concentrado / pasteurizado e homogeneizado. Não deve conter metabissulfito de sódio e benzo ato de sódio.	Garrafa pet de 500ml	und	3.000	7,71	23.130,00
44	SUCO DE GOIABA INTEGRAL , a base de: água / suco de goiaba concentrado / pasteurizado e homogeneizado. Não deve conter metabissulfito de sódio e benzo ato de sódio.	Garrafa pet de 500ml	und	3.000	7,90	23.700,00
45	VINAGRE DE ALCOOL - Fermento acético álcool, água potável, conservantes, com acidez volátil 4,0 %.v validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega da mercadoria.	Frasco 750ml	und	4.000	4,37	17.480,00



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUARÁ
ADMINISTRAÇÃO
CNPJ/MF Nº. 34.593.541/0001-92



VALOR TOTAL	4.976.458,00
-------------	--------------

Uruará/Pá, 02 de janeiro de 2025.

Milena Martini dos Santos
Setor De Planejamento