

INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS PAU DOS FERRO

Estudo Técnico Preliminar 11/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23093.001054.2025-62

2. Descrição da necessidade

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE na ocasião da elaboração do Planejamento Anual de Compras e Contratações manifesta sistematicamente a necessidade de realização de processo licitatório utilizando o Sistema de Registro de Preços para a aquisição de gêneros alimentícios, visando suprir os diversos Campi com os insumos necessários para o preparo e distribuição de alimentação escolar para os seus alunos.

Desta forma, a presente demanda refere-se à aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo e distribuição de alimentação escolar para os alunos do IFRN, com entrega parcelada de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite e entrega de acordo com as exigências contidas no Cronograma a ser estabelecido pelas Coordenações de Atividades Estudantis dos Campi.

A contratação se faz necessária para aquisição de material de consumo direcionados ao atendimento do PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, nos termos da Lei n.º 11.947, de 16/06/2009 e Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020 - FNDE, implementado nos diversos campi do IFRN, para o atendimento ao Programa de Alimentação Estudantil do IFRN, no âmbito do Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES, normatizado pela Resolução n.º 37/2017 - CONSUP/IFRN, no caso do Campus Pau dos Ferros em que há autogestão.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
COAES/PF	Ana Lúcia Chaves de Oliveira
COAES/AP	Janekeyla Gomes de Sousa
COAES/MO	Marinézio Gomes de Oliveira
COAES/IP	José Tiago de Lima Silva

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

As licitantes deverão observar rigorosamente as especificações dos materiais conforme tabela abaixo:

Especificação	CATMAT	Unid. de fornecimento
ABACAXI. De primeira qualidade, in natura, uniforme, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio, no grau máximo de evolução do tamanho, pesando em média de 1,0 a 1,5 kg por unidade, aroma e sabor da espécie e firme. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	464374	kg
ABÓBORA. Jerimum, primeira qualidade, tamanho grande ou médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. Integro, consistência firme, livre de fungos e casca grossa.	463748	kg
ABOBRINHA. In natura, tipo: abobrinha, espécie: Italiana. Produto de primeira qualidade, grande, sem fungos, integra e de consistência firme. Madura, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos.	463751	kg
AÇAFRÃO. Condimento em pó. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de	463857	kg

fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.		
ACELGA. In natura, fresca, íntegra, de primeira qualidade, tamanho e coloração verde uniforme, devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta, isenta material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso.	463818	kg
ACHOCOLATADO EM PÓ. Solúvel, contendo cacau em pó, açúcar e aromatizante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	463556	Emb 800G
AÇÚCAR CRISTAL. Tipo refinado, de primeira qualidade, obtido de cana-de açúcar. Coloração branca, odor e sabor próprio do produto. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Embalagem com 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	603269	kg
ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO À BASE DE SUCRALOSE. Contendo como ingredientes água, sucralose como edulcorante principal, conservante benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. Pode conter outros ingredientes e aditivos. Isento de glúten. Frascos de polietileno atóxico de 100ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	436134	Frasco 75ml
ALFACE AMERICANA. De primeira qualidade, in natura, uniforme, talo verde, folhas inteiras, firmes e intactas, sem manchas, tamanho médio, no grau máximo de evolução do crescimento, pesando em média de 0,4 a 0,6 kg por unidade. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	463830	kg
ALHO IN NATURA. Graúdo do tipo comum, de aparência fresca e sã, colhidos ao atingir o grau de evolução máximo, com bulbos curados, completo e perfeito estado de desenvolvimento, pesando em média de 25g a 35g por cabeça. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	463938	kg
AMIDO DE MILHO. Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas são e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Sem adição de açúcar. Embalagem de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	467050	Caixa 500g
AROMA DE BAUNILHA. Essência aromática de baunilha. Aspecto Físico: líquido oleoso, incolor a levemente amarelado. Tipo de origem: origem sintética	380095	Embalagem 30ml
ARROZ BRANCO. Longo fino, tipo 1, isento de sujidades, materiais estranhos e pragas e/ou insetos. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalado em pacotes de 1kg.	458904	kg
ARROZ PARBOILIZADO. Longo fino, tipo 1, grãos inteiros, isento de sujidades e matérias estranhas. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Cor e odor característico. Embalagem com 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	458908	kg
AVEIA EM FLOCOS FINOS. Aveia em flocos finos, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, acondicionada em embalagem resistente de polietileno atóxico. Embalagem contendo 170g. Embalagem contendo, externamente, os dados de identificação e procedência, informações	460501	Emb 170g

nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.		
AZEITE DE OLIVA. Acidez máxima de 0,5%. Produto (óleo) comestível obtido do fruto das oliveiras através de processos tecnológicos adequados que não levem a deterioração do azeite e que não tenha sido submetido a outro tratamento que não a lavagem, decantação, centrifugação e filtração. Tem aspecto líquido límpido a 25°C e cor amarela clara ao verde. Apresenta bico dosador. Não pode apresentar mistura com qualquer outro tipo de óleo. Embalagem de vidro escuro contendo 500 ml. A embalagem deverá proteger o produto contra a luz, conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e acidez. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados.	463696	Frasco 500ml
BANANA PRATA. Em pencas, in natura, de primeira qualidade, uniforme, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho, aroma e sabor da espécie, com polpas intactas e firmes, casca sem ferimentos ou defeitos. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	464381	kg
BATATA DOCE. Roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. Tamanho de médio a grande (13 a 15 cm), diâmetro em torno de 6cm. Casca lisa, sem indício de germinação, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	463753	kg
BATATA INGLESA. Tipo inglesa, de primeira qualidade, in natura, uniforme, firme, não brotada, com parte interna intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	463754	kg
BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO. Bebida elaborada a partir de leite e ou leite em pó reconstituído, soro de leite em pó, açúcar, preparado de fruta, espessantes, conservantes, estabilizantes, fermento lácteo, aroma e corantes; Sabor morango e mamão com laranja; Peso líquido aproximado 1000g; Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade; Registro no órgão competente. Inspeção estadual ou municipal pertinente.	339482	Litro
BERINJELA. In natura, espécie: Comum, produto de primeira qualidade, graúda, sem fungos, integra e de consistência firme. Madura, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos.	463764	kg
BETERRABA. In natura, produto de primeira qualidade, graúda, sem fungos, integra e de consistência firme. Madura, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos.	463767	kg
BICARBONATO DE SÓDIO. Aspecto Físico: pó branco, fino. Descrição Adicional: Acondicionado em embalagem própria, íntegra, resistente e limpa. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	271052	Pacote 80g
BISCOITO CHAMPAGNE. Embalagem contendo 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA. Validade mínima 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	278924	Pacote 150g
BISCOITO DOCE AMANTEIGADO. Embalagem contendo 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA. Validade mínima 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	316835	Pacote 400g
BISCOITO DOCE TIPO MAISENA. De primeira qualidade, integro e crocante. Formato oval. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA. Validade mínima 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	605938	Pacote 400g
BISCOITO MARIA. De primeira qualidade, integro e crocante. A base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, leite ou soro de leite em pó e demais substâncias permitidas. Sem corantes artificiais. Em embalagem plástica resistente, do tipo 3 em 1, pacote com 350g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve	232236	Pacote 400g

estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER INTEGRAL. De primeira qualidade, integro e crocante. A base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, fermento, leite ou soro de leite e demais substâncias permitidas. Sem corantes artificiais. Em embalagem plástica resistente, do tipo 3 em 1, de 350g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	235092	Pacote 400g
BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO. Embalagem dupla contendo 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA. Validade mínima 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	466407	Pacote 400g
BISTECA SUÍNA. De primeira qualidade, congelada (-12°C), tipo Bisteca. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Consistência: firme, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, devem estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.	447508	kg
BOLO DE CENOURA. Sem cobertura, produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada com cenoura, farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo e açúcar. Deve estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado, contendo 1kg do produto. A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.	465635	kg
BOLO DE CHOCOLATE. Sem cobertura, produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada com farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), chocolate, fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo e açúcar. Deve estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado, contendo 1kg do produto. A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.	465634	kg
BOLO DE MILHO. Sem cobertura, produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada com milho, farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo, coco e açúcar. Deve estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado, contendo 1kg do produto. A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.	610527	kg
BOLO DE OVOS. Sem cobertura, produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada com farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo e açúcar. Deve estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado, contendo 1kg do produto. A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.	416422	kg
CAFÉ EM PÓ. Café torrado e moído, de primeira qualidade, empacotado a vácuo, com no máximo de 15% de grão P.V.A (Pretos, Verdes e Ardidos), isento de bebidas rio ou riozona, ponto de torra média, moagem média/fina e informações na embalagem conforme legislação em vigor. Embalagem de 250g.		

A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	606522	Pacote 250g
CALDO DE CARNE. Apresentação em cubos, solúvel. Aplicação: culinária. Caixa com 12 cubos totalizando no mínimo 114 gramas. A embalagem deve conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	241572	Caixa com 114g
CANELA EM PAU. Condimento, tipo: canela, apresentação: casca, desidratada. Descrição Adicional: Acondicionado em embalagem própria, íntegra, resistente e limpa. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	482951	Embalagem 100g
CANELA EM PÓ. Canela pó fino, sem açúcar, corantes, conservantes e aditivos, acondicionado em embalagem de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. Embalagem mínima de 30g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	463872	Unidade 50g
CARNE BOVINA DE SOL. Tipo chã de fora, lombo ou coxão duro. Fresca e resfriada. Apresentação: peça inteira. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Consistência: firme e elástica. Deve possuir no máximo 15% de gordura, sem ossos, tendões, nervos e aponevroses e vasos sanguíneos, glândulas, nodos linfáticos e sangue, sem adição de proteína de soja. Deve ser manipulada em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária deverá conter no máximo 1% de resíduo. Deve estar embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deve possuir rótulo de acordo com a legislação vigente, contendo de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, lote, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). A validade no momento da entrega não poderá ser inferior a 06 (seis) meses. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.	447736	kg
CARNE BOVINA EM BIFES. tipo patinho ou coxão mole. Congelada (-12°C). De primeira qualidade. Apresentação: bifes de aprox. 100g, interfolheados em camadas. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Consistência: firme e elástica. Deve possuir no máximo 15% de gordura, sem ossos, tendões, nervos e aponevroses e vasos sanguíneos, glândulas, nodos linfáticos e sangue sem adição de proteína de soja. Deve ser manipulada em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária deverá conter no máximo 1% de resíduo. Deve estar embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deve possuir rótulo de acordo com a legislação vigente, contendo de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, lote, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). A validade no momento da entrega não poderá ser inferior a 06 (seis) meses. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.	448214	kg
CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO). Carne bovina moída resfriada, proveniente de peça inteira de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, que deve ser resfriada, limpa, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido nem pegajoso. Isenta de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, ossos, cartilagem, coloração arroxeada, manchas esverdeadas ou pardacentas, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, com no máximo 10% de sebo e gordura, conter no máximo 3% de aponeurose. Embalagem de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou estadual (SEIPOA).	447498	kg
CARNE DE FRANGO TIPO PEITO. Carne de frango, tipo peito, de primeira qualidade, sem pele, congelada. Aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, com cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, devem estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e	447594	kg

Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.		
CARNE DE FRANGO TIPO COXA / SOBRECORA. De primeira qualidade, sem pele, peso médio líquido de 350g. Congelado por processo rápido e conservado a temperatura de congelamento. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de descongelamento. Manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária, deverá conter no máximo 1% de resíduo. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, devem estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.	447636	kg
CARNE DE PEIXE TIPO FILÉ. de primeira qualidade, eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, sem espinha, íntegro, congelado por processo rápido, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, com cor característica, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, devem estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.	448897	kg
CARNE SUÍNA (LOMBO). Fresca e resfriada. Apresentação: peça inteira. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Consistência: firme e elástica. Deve possuir no máximo 15% de gordura, sem ossos, tendões, nervos e aponevroses e vasos sanguíneos, glândulas, nodos linfáticos e sangue sem adição de proteína de soja. Deve ser manipulada em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária deverá conter no máximo 1% de resíduo. Deve estar embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deve possuir rótulo de acordo com a legislação vigente, contendo de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, lote, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). A validade no momento da entrega não poderá ser inferior a 06 (seis) meses. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.	447520	kg
CEBOLA BRANCA. De primeira qualidade, in natura, uniforme, firme, não brotada, com a parte interna intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	463781	kg
CEBOLINHA. De primeira qualidade, in natura, uniforme, firme, com folhas íntegras, com raízes, sem manchas, com coloração uniforme, turgescer, intactos, firmes e bem desenvolvidos, cor e sabor típicos da espécie. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	463878	kg
CENOURA. De primeira qualidade, in natura, uniforme, firme, com a parte interna intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas.	463770	kg
CHIMICHURRI. À base de ervas e especiarias, apresentação: pasta, aplicação: bife, churrasco e assados.	458149	kg
CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU. Chocolate em pó solúvel, 100% cacau, sem adição de açúcar. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	463532	Kg
CHUCHU. De primeira qualidade, in natura, uniforme, firme, com a parte interna intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	463778	kg
COCO RALADO. Coco seco, apresentação: ralado, aplicação: culinária em geral. Descrição Adicional: desidratado, sem adição de açúcar. Embalagem de 100g. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de	421669	Pacote 100g

acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.		
COENTRO. De primeira qualidade, in natura, uniforme, firme, com folhas íntegras, com raízes, sem manhas, com coloração uniforme, turgescentes, intactos, firmes e bem desenvolvidos, cor e sabor típicos da espécie. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	463876	kg
COLORÍFICO. Fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, descascados e moídos. O colorífico deve apresentar coloração avermelhada, podendo apresentar ingredientes tais como: fubá, óleo de soja e urucum com matéria prima de boa qualidade. Apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto. Embalagem plástica de 100g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	463937	Embalagem com 10 pacotes de 100g
COSTELA BOVINA. Congelada (-12°C). De primeira qualidade. Apresentação: pedaço. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Consistência firme e elástica. Deve ser manipulada em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária deverá conter no máximo 1% de resíduo. Deve estar embalada em saco de polietileno, hermeticamente fechado, transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deve possuir rótulo de acordo com a legislação vigente, contendo de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, lote, data de fabricação, data de validade e peso líquido, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). A validade no momento da entrega não poderá ser inferior a 06 (seis) meses. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura.	447415	kg
COUVE. In natura, tipo manteiga, de primeira qualidade. Tamanho de médio a grande, aspecto próprio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	463822	kg
CRAVO DA ÍNDIA. Condimento puro, íntegro, aplicação culinária em geral, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Validade mínima 06 (seis) meses.	463892	Embalagem 20 Grama
CREME DE LEITE. Creme de leite leve homogeneizado UHT. Ingredientes principais: creme de leite, soro de leite em pó ou leite em pó e aditivos alimentares. Deverá apresentar consistência cremosa e uniforme. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade, data de fabricação e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Caixa tetra park de 200g cada. Inspeccionado pelo órgão competente.	446533	Caixa 200g
ERVILHA EM CONSERVA. Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Contendo 200g de peso líquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem sem amassadura e sem ferrugem. Embalagem sachê de 200g. Registro no MS.	462823	Lata 200g
EXTRATO DE TOMATE. Concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente revestido internamente por folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Isento de glutamato monossódico. Embalagem de 340g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	459670	Unidade 340g
FARINHA DE ARROZ. Ingrediente: arroz, Características adicionais: massa alimentícia, tipo seca, cor branca.	433827	Kg
FARINHA DE AVEIA. Aveia beneficiada, classe: branca, apresentação: farinha, presença de glúten: contém glúten. Descrição Adicional: Farinha de aveia enriquecida com vitaminas e sais minerais. Embalagem 450g. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	460498	Embalagem 450g
FARINHA DE MANDIOCA. Fina, branca, torrada, tipo 1. Acondicionada em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Não deve conter material não proveniente da raiz de mandioca, tais como: partículas metálicas, argila, areia, sujidades. Embalagem com 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de	458918	Embalagem 1 Quilograma

validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
FARINHA DE MILHO PRÉ COZIDA TIPO FLOCÃO (CUSCUZ). Farinha om flocos de milho pré-cozidos de cor amarelada. Acondicionada em pacote plástico, íntegro, transparente, limpo, resistente, vedado hermeticamente. Embalagem com 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	459017	Pacote 500g
FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO. De primeira qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isento de matéria terrosa e parasitas, em perfeito estado de conservação. Com fermento, embalada em sacos limpos, não violados, resistentes. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa, contendo 01 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg.	460265	Embalagem 1 Quilograma
FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO. De primeira qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isento de matéria terrosa e parasitas, em perfeito estado de conservação. Sem fermento, embalada em sacos limpos, não violados, resistentes. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa, contendo 01 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg.	460263	Embalagem 1 Quilograma
FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO I. De primeira qualidade, constituído de no mínimo 98% de grãos na cor característica da variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livres de parasitas. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Embalagem com 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	464553	kg
FEIJÃO PRETO. Classe Preto, Tipo 1, grupo 1, constituídos de grãos inteiros, isento de sujidades, materiais estranhos e pragas e/ou insetos. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalado em pacotes de 1kg.	464552	kg
FEIJÃO VERDE. De primeira qualidade; debulhado; livre de impurezas, cor e textura uniforme e característica, livre de fungos. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalado em pacotes de 1kg.	464556	kg
FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO. Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae e emulsificante: monoestearato de sorbitana.	481031	Pacote 125g
FERMENTO QUÍMICO EM PÓ. Fermento, tipo: químico, apresentação: pó Descrição Adicional: Embalagem contendo peso líquido de 100 (cem) gramas. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	459586	Embalagem 100g
FRANGO SEM TEMPERO (FILÉ DE PEITO). Filés de peito de frango congelados, sem pele e sem ossos, sem adição de água e sem temperos. Embalados em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Isento de vestígios de descongelamento. Embalagem de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou estadual (SEIPOA).	447581	kg
GOIABA. In natura, tamanho de médio a grande. Íntegra, consistência firme. Livre de fungos, de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	464392	kg

GOMA / FÉCULA DE TAPIOCA. Primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. Embalada a vácuo em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 1 kg. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados.	465693	kg
LARANJA PÊRA. De primeira qualidade, in natura, uniforme, firme, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, frutos de tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do crescimento, com 80 a 90% do grau de maturação. Cor, aroma e sabor típicos da espécie. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	464393	kg
LEITE CONDENSADO. Produto obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose; de primeira qualidade, com consistência e características organolépticas próprias, ingredientes principais: leite integral, açúcar, e lactose, isento de espessantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega; Peso aproximado: 395g.	464013	Embalagem 395g
LEITE DE COCO. Tradicional. Obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto são e maduro do coqueiro por processos mecânicos adequados. Aspecto característico, cor branco-leitosa, odor próprio, não rançoso, sabor próprio, não rançoso. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição, sujidades, parasitos e larvas. A embalagem com peso líquido de 500ml deverá ser plástica atóxica, resistente e transparente ou de vidro. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento vigente. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.	464011	Garrafa 500ml
LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO. Embalado em pacotes íntegros, resistentes, não violados. Embalagem de 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	446019	Pacote 200g
LEITE INTEGRAL UHT. Leite Fluido, Origem: de Vaca, pasteurizado, tipo A, integral, resfriado. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de resfriamento.	445995	litro
LIMÃO TAHITI. In natura, tipo Taiti, casca lisa, fina, suculento, meio verdoso, tamanho grande, sem sujidade e sem fungos.	464398	kg
LINGUIÇA CALABRESA. Ingredientes principais: carne suína, gordura, água, condimentos e aditivos. Congelada. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.	447702	kg
LINGUIÇA DE FRANGO. Apresentação congelada. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.	447708	kg
LOURO. condimento em folha desidratado, obtido de espécimes vegetais genuínos, folhas sãs, limpos e secos, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Validade mínima 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	463904	kg
MAÇÃ NACIONAL. In natura, espécie Fuji, nacional ou argentina, casca brilhante, vermelha, polpa firme, sem sujidade, tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem fungos, sem danos físicos e mecânicos.	464401	kg

MACARRÃO TIPO ESPAGUETE. Massa alimentícia tipo seca vitaminada, com ovos, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 500g.	458951	Pacote 500g
MACARRÃO TIPO PARAFUSO. Massa alimentícia tipo seca vitaminada, com ovos, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve apresentar-se em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	458974	Pacote 500g
MACAXEIRA/MANDIOCA CONGELADA E DESCASCADA. De primeira qualidade, limpa, descascada, congelada, uniforme, firme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados.	466600	kg
MAIONESE. Tipo: Tradicional, Aplicação: Uso Culinário. Embalagem plástica resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 6 (seis) meses contada a partir da data de entrega.	459658	kg
MAMÃO FORMOSA. Tipo formosa, de primeira qualidade, fresco, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. Transporte protegido do sol e em caixas plásticas. De acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	464405	kg
MANGA. In natura, tipo coitê. Livre de fungos, de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	464413	kg
MANTEIGA COMUM. Produto de primeira qualidade, obtido exclusivamente do creme do leite de vaca, isenta de ranço ou outras características indesejáveis como sujidades, com sal. Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Registro no Ministério da Agricultura, inspecionado pelo SIF. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura a frio (< 10 graus). Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data da entrega da unidade requisitante.	446393	Unidade 500g
MARGARINA VEGETAL. Cremosa com sal, com 80% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de outras características indesejáveis. Resfriada Embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Com registro no Ministério da Agricultura e SIF. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de resfriamento.	463699	kg
MELANCIA. De primeira qualidade, in natura, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho, aroma e sabor da espécie, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, firme e uniforme. Isenta de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	464418	kg
MELÃO JAPONÊS. De primeira qualidade, in natura, com 80 a 90% de maturação, tamanho médio a grande, no grau máximo de evolução do tamanho, aroma e sabor da espécie, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, firme e uniforme. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	464422	kg
MILHO PARA MUGUNZÁ. Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem de 500g. Acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor.	459074	kg

MILHO VERDE EM CONSERVA. Acondicionado em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, data da fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido drenado de 200g. Em conserva. Registro no MS. Lata contendo 200g.	462824	Lata 200g
MILHO VERDE. In natura. Apresentação: espiga, com coloração dos grãos amarelos, grãos inteiros, sem podridão e sem fungos.	463797	kg
MOLHO SHOYU. Apresentação líquido marrom escuro, obtido da fermentação de soja, de sabor salgado, com característico aroma de extratos de carne. Embalagem de polietileno resistente, transparente, sem sinais de violação ou vazamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	459653	Frasco com 500ml
ÓLEO DE SOJA. De primeira qualidade, 100% natural, comestível, extrato refinado e limpo. Embalagem plástica de 900 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	463692	Frasco 900ml
ORÉGANO DESIDRATADO. Condimento, matéria-prima orégano, desidratado, puro, aplicação culinária em geral. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	463916	Embalagem 25g
OVO DE GALINHA. Branco, tipo grande, de primeira qualidade. Selecionado, com casca íntegra, sem manchas, sujidades ou rachaduras, cor, odor e aspectos característicos; acondicionados em embalagem primária atóxica devidamente rotulada conforme legislação vigente. Peso médio de 50g por unidade. Deve possuir registro nos órgãos de Inspeção Sanitária. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou estadual (SEIPOA). Com validade mínima de 20 dias do momento da entrega.	446618	Bandeja com 30 unidades
PÃO DOCE. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, contendo farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme, isento de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, sem bolor. Sabor doce, contendo calda doce e coco ralado. Unidade de 50g a 100g. Deve apresentar embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto, data de fabricação, e data de validade.	460394	kg
PÃO FRANCÊS. De fabricação própria, fresco, produzido nas últimas 12 horas, peso médio unitário de 50g, isento de contaminação, embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes. A empresa deve dispor das informações nutricionais caso seja solicitado. A empresa deve ter disponibilidade para entrega semanal no campus do IFRN em veículo fechado.	460380	kg
PÃO SEDA. De fabricação própria, fresco, produzido nas últimas 12 horas, peso médio unitário de 50g, isento de contaminação, embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes. A empresa deve dispor das informações nutricionais caso seja solicitado. A empresa deve ter disponibilidade para entrega semanal no campus do IFRN em veículo fechado.	460385	kg
PÃO TIPO HOT DOG. Produto fabricado com matérias-primas de primeira qualidade. À base de farinha de trigo, água, sal, e fermento químico. Sem adição de leite e derivados. Isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos e em perfeito estado de conservação. Com teor de sódio baixo (menos que 4% da porção). Sem adição de farelo de qualquer espécie, leite e corantes. Será rejeitado o pão queimado ou mal-cozido. Embalado em pacotes de 500g com 10 unidades 50g. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro e não amassado. O produto deverá apresentar validade mínima de 48 horas após entrega. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto.	460386	kg
PÁPRICA DEFUMADA. Páprica defumada, condimento, apresentação industrial, matéria-prima páprica, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral, com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico.	463917	kg

PEPINO. In natura, espécie comum, de primeira qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência.	463796	kg
PIMENTA DE CHEIRO. In natura, condimento de primeira qualidade, sem fungos, consistência firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações ou cortes.	463923	kg
PIMENTA DO REINO. Condimento, matéria-prima: pimenta do reino, moída, pura, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Validade mínima 06 (seis) meses.	463920	kg
PIMENTÃO AMARELO. In natura, espécie amarela, de primeira qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações ou cortes.	463802	kg
PIMENTÃO VERDE. In natura, espécie verde, de primeira qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações ou cortes.	463809	kg
PIMENTÃO VERMELHO. In natura, espécie vermelho, de primeira qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações ou cortes.	463808	kg
PEITO DE PERU. fatiado, com cor, odor e sabor característico do produto, de primeira qualidade. Resfriado. Embalado em saco plástico transparente de primeiro uso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 06 (seis) meses contada a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura.	447791	kg
POLPA DE CAJU. Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta in natura. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1,0 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.	464511	kg
POLPA DE GOIABA. Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta in natura. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.	464514	kg
POLPA DE UVA. Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta in natura. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.	464465	kg
PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA SABOR CARNE BOVINA. Granulada, de cor escura obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína de base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, peso líquido de 400g e prazo de validade.	383472	kg
PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA SABOR FRANGO. Granulada, de cor escura obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína de base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, peso líquido de 400g e prazo de validade.	369027	kg
QUEIJO COALHO. Produto obtido a partir de leite de vaca integral pasteurizado, sal, cloreto de cálcio e coalho, de primeira qualidade. Embalado à vácuo. Resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 06 (seis) meses contada a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de resfriamento.	447072	kg
QUEIJO MUSSARELA. Fatiado, de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem atóxica de 1,0 kg, limpa, não violada, em saco plástico transparente e resistente, com dizeres de rotulagem. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura	446636	kg

/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
REPOLHO BRANCO. In natura, livre de fungos, de primeira qualidade, com folhas íntegras e firmes, tamanho de médio a grande, cabeças fechadas, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas.	463839	kg
REPOLHO ROXO. In natura, livre de fungos, de primeira qualidade, com folhas íntegras e firmes, tamanho de médio a grande, cabeças fechadas, sem manchas e com coloração arroxeada uniforme, livres de terra nas folhas externas.	463829	kg
REQUEIJÃO INTEGRAL. Cremoso, tradicional, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 03 (seis) meses contada a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de resfriamento.	405351	kg
SAL REFINADO. Sal iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e quantidade do produto.	291893	kg
SALSICHA HOT DOG. Salsicha tipo hot dog. Ingredientes principais: carne de frango, carne suína, água, miúdos, condimentos e aditivos. Embalada a vácuo, embalagem plástica resistente e transparente, congelada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Selo de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 3 (três) meses contada a partir da data de entrega. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura de congelamento.	447720	kg
SARDINHA EM LATA AO MOLHO DE TOMATE. Lata em folhas de flandres e verniz sanitário, sardinha em conserva elaborado com pescado inteiro, fresco, limpo e eviscerado, sem escamas, conservado em óleo e molho de tomate, com sal. Embalagem com dizeres de rotulagem, composição nutricional, data de fabricação, número de registro no órgão competente, carimbo de SIF. Embalagem em lata de 125g. A lata deverá apresentar revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugem e substâncias nocivas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	449002	Lata 125g
TANGERINA. in natura, de primeira qualidade, livre de sujidades ou fungos, sem qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, sem manchas ou defeitos na casca.	464435	kg
TOMATE TIPO ITALIANO. De primeira qualidade, in natura, uniforme, firme, com polpa intacta e firme, casca sem ferimentos ou defeitos, frutos de tamanho médio a grande, no máximo de evolução do crescimento, com 80 a 90% do grau de maturação. Cor, aroma e sabor típicos da espécie. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução N° 12/78 da CNNPA.	463805	kg
VAGEM. In natura, de primeira qualidade, consistência firme, tamanho de médio a grande, com as pontas verdes, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio ou transporte.	481123	kg
VINAGRE DE ÁLCOOL. Ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio em geral. Com acidez de 4,15% a 4,40%. Embalagem plástica/garrafa pet com 500ml, sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	217096	Embalagem de 500ml

Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físicoquímicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIF, SEIPOA/RN).

Os produtos de origem animal deverão atender as exigências do Decreto n. 9.013/2017.

Todos os gêneros alimentícios deverão ser entregues nos refeitórios dos campi participantes, nos seguintes endereços:

CAMPUS	ENDEREÇO	TELEFONE
Mossoró	Rua Raimundo Firmino de Oliveira nº 400 - Bairro Pres. Costa e Silva - Mossoró-RN, CEP: 59628-330	(84) 3422-2652 / 2667
	BR 405, KM 154, S/N, Bairro Chico Cajá, Pau dos Ferros	

Pau dos Ferros	/RN, CEP 59900-000	(84) 4005-4109
Apodi	RN 233, KM 02, Nº 999, Chapada do Apodi, Apodi/RN	(84) 4005-4101
Ipanguaçu	RN 118, S/N, Povoado Base Física, Zona Rural, Ipanguaçu-RN, CEP: 59508-000	(84) 4005-4104

A empresa deverá confirmar o recebimento da Nota de Empenho em até 05 (cinco) dias corridos, contado a partir do dia do recebimento da referida Nota de Empenho.

No campo assunto do e-mail deverá conter apenas o nº do empenho: 2021NEXXXXXXX.

Além da confirmação de recebimento, a mensagem deverá conter no mínimo os seguintes dados: razão social, CNPJ, nº do pregão eletrônico, nome completo do representante legal da empresa, telefone para contato e nome completo do responsável pelas informações.

O prazo de início da entrega dos gêneros alimentícios é de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota de Empenho, em remessa parcelada, nos endereços supracitados.

O prazo para início do fornecimento poderá ser estendido por autorização da Diretoria de Administração, conforme o interesse da Administração.

Iniciando o fornecimento, as entregas serão feitas conforme o empenho, de forma parcelada, de acordo com os locais determinados e cronogramas (dias, horários e quantidades) repassados às empresas pelo (a) servidor a) designado (a) pela Contratante.

A solicitação de entrega será feita por um dos servidores designados pela Contratante, que enviará à Contratada, por meio eletrônico (e-mail), uma Ordem de Fornecedor, contendo os gêneros alimentícios solicitados, suas respectivas quantidades e prazo de entrega.

A Contratada deverá confirmar o recebimento da ordem, também por meio eletrônico (e-mail) e tomará as providências necessárias para o seu atendimento.

No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a um terço do prazo total recomendado pelo fabricante.

Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

É proibido transportar, no mesmo compartimento do veículo, alimentos e substâncias estranhas, pessoas e animais que possam contaminar o alimento. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

Os gêneros não perecíveis e perecíveis, como hortaliças e frutas, devem ser transportados em carro tipo baú, devidamente armazenado em caixotes plásticos e sobre paletes.

Produtos de panificação devem ser transportados em carros fechados (baú), embalados em sacos plásticos e acondicionados em caixas de polietileno na cor branca.

Os gêneros congelados e/ou resfriados, como carnes, aves e produtos lácteos, devem ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, temperatura ideal, assegurando a integridade e a qualidade sanitária, conforme especificado no quadro abaixo.

Produto	Armazenamento	Faixa de temperatura
Temperatura ambiente	Ambiente	Entre 24°C e 26°C
Termolábeis	Congelado	Igual ou inferior a -18°C
	Refrigerado	Entre 4°C e 10°C

Todos os produtos congelados deverão estar, no ato da entrega, completamente congelados.

No ato da entrega dos produtos in natura, congelados e/ou resfriados, o responsável pelo recebimento no campus fará a inspeção visual e pesagem (se possível) dos itens. Em seguida, o mesmo deverá autorizar ou não o recebimento dos gêneros.

Toda mercadoria deverá ser entregue conforme a marca licitada, não sendo permitida a substituição de marcas.

Iniciando o fornecimento, as entregas serão feitas conforme o seguinte cronograma:

- Hortifrúti e panificados: entrega parcelada, semanalmente, nos dias acordados com o(a) servidor(a) designado(a) pela Contratante, no horário das 07:00 às 08:30hs.
- Carnes, ovos e laticínios: entrega parcelada, quinzenalmente, nos dias acordados com o(a) servidor(a) designado(a) pela Contratante, no horário das 07:00 às 08:30hs.
- Demais alimentos: Entrega parcelada, quinzenalmente, nos dias acordados com o(a) servidor(a) designado(a).

Fica proibida a entrega de gêneros alimentícios fora do horário estabelecido, ou em dias de final de semana.

Os funcionários das empresas responsáveis pelas entregas deverão apresentar-se com uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados, bem como com a identificação funcional.

Não será permitido, em hipótese alguma, que os funcionários no momento da entrega, se apresentem com vestimentas inadequadas (“shorts”, bermuda, camisa regata, sem camisa ou de sandálias abertas).

O fornecedor deverá enviar funcionários em número suficiente para descarga das mercadorias.

A empresa vencedora deverá portar ferramenta de trabalho que facilite a entrega das mercadorias, como carrinho para o transporte.

Para qualificação técnica serão obrigatórios os seguintes documentos:

- Os fornecedores de todos os lotes devem apresentar Alvará Sanitário de Funcionamento do estabelecimento, expedido pelo órgão sanitário competente do Estado ou do Município onde estiver instalado.
- De acordo com o Decreto-Lei nº 986/1969, que institui normas básicas sobre alimentos, os estabelecimentos onde são fabricados, preparados, beneficiados, acondicionados, transportados, vendidos ou depositados alimentos devem ser previamente licenciados pela autoridade sanitária competente estadual, municipal ou do Distrito Federal, mediante a expedição do respectivo alvará sanitário. Para isso, a empresa interessada deve dirigir-se ao órgão de vigilância sanitária de sua localidade para obter informações sobre os documentos necessários e a legislação sanitária que regulamenta os produtos e a atividade pretendida.
- Com base na Portaria nº 326/1997 (SVS/MS), os fornecedores de todos os lotes também devem apresentar o Certificado de Vistoria do Veículo utilizado no transporte dos produtos, emitido pela Vigilância Sanitária do Estado ou do município que a empresa vencedora se localiza ou do município sede da transportadora.
- Para os fornecedores de produtos de origem animal (tais como carnes, aves, leite e derivados):
 1. Classificados como abatedouro frigorífico e/ou unidade de beneficiamento: deverão apresentar o rótulo dos produtos com os devidos registros nos órgãos responsáveis pela inspeção; e o Certificado de Registro de Estabelecimento, expedido pelo Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte (IDIARN), ou de seu respectivo Estado, comprovando que a empresa está registrada e evidenciando o número do registro.
 2. Para as empresas classificadas como entreposto de produtos de origem animal; e casa atacadista, as quais não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem, deverão apresentar o rótulo dos produtos, com os devidos registros nos órgãos responsáveis pela inspeção.
- A execução da inspeção e da fiscalização pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal (Art. 7º, Decreto Nº 9.013/ 2017).
- Para os fornecedores de produtos de panificação (lote 5) apresentar, conforme previsto no art. 2º, Resolução CFN Nº 378/2005, também a documentação do Responsável Técnico (RT) do local, ou seja, o registro de inscrição no Conselho Regional de Nutrição (CRN). Além da comprovação da existência de vínculo com esse RT.
- Para os fornecedores das polpas de fruta (lote 6) deverão ser apresentados laudos de potabilidade da água e qualidade microbiológica. As polpas deverão apresentar em sua embalagem o número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

Rotulagem:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, data de fabricação, validade após aberta a embalagem, peso e validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a RDC nº 263 de 22/09/05 da ANVISA.

No rótulo da embalagem (inicial) deverão constar de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive marca;
- Nome e endereço do empacotador;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo: validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a RDC nº 263 de 22/09/05 da ANVISA.
- Peso líquido e nº do lote;
- Grupo, classe, tipo;
- Informação nutricional: todas as embalagens ou lotes devem conter as especificações qualitativas, rotuladas na vista principal, em local de destaque e de fácil visualização.

Amostras:

O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no MÍNIMO, prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

Caso a compatibilidade com as especificações dos itens demandados, sobretudo quanto a padrões de qualidade, não possa ser aferida pelas características encaminhadas pelo participante por meio eletrônico, tais como marca, tipo, fabricante, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra no local a ser indicado dentro do prazo de 3 (três) dias úteis e/ou envie catálogo/rótulo no prazo de 1 (um) dia útil, contados da data de solicitação, sob pena de não aceitação da proposta. As amostras deverão ser encaminhadas nas quantidades abaixo relacionadas:

Itens	Quantidade
Não perecíveis	1 unidade ou 1 embalagem unitária de cada item
Laticínios	1 unidade ou 1 embalagem unitária de cada item
Carnes e ovos	1 kg ou 1 bandeja com 30 unidades
Panificados	1 kg

Amostras e/ou catálogos/rótulos poderão ser solicitados sempre que for necessário retirar dúvidas quanto à qualidade do produto e adequação aos critérios especificados em cada item da licitação.

As amostras e/ou catálogos/rótulos serão avaliadas pela equipe técnica de nutricionistas do IFRN e comparados com os critérios exigidos em edital e seus anexos, tendo como parâmetro de análise as características organolépticas típicas de cada produto. Durante a análise, as amostras poderão ser abertas, testadas, preparadas e/ou consumidas. Após a avaliação, será emitido um relatório ao Pregoeiro informando a aprovação ou não das mesmas.

As amostras deverão ser encaminhadas em embalagens que assegurem a sua chegada em perfeitas condições de análise, devidamente identificadas (nome da licitante e nº da licitação). Na entrega dos itens, devem constar as marcas e especificações iguais ao da proposta financeira, em conformidade com as indicações do edital. A contratante não se responsabilizará por amostra que seja entregue com embalagem danificada e/ou sem condições para análise.

Caso haja recusa do item por parte dos membros da equipe técnica de nutricionistas ou a não entrega da amostra dentro do prazo pré-determinado, o licitante será desclassificado e o item será negociado com o licitante subsequente, levando em consideração a ordem de classificação.

Não será realizada devolução das amostras, aprovadas ou não, tampouco qualquer tipo de ressarcimento financeiro.

Visitas técnicas

Serão realizadas visitas técnicas aos estabelecimentos das empresas concorrentes e/ou ganhadoras com o objetivo de identificar as condições físicas e higiênico-sanitárias dos mesmos, quando necessário, conforme a RDC nº 216/2004 - ANVISA.

Sempre que necessário, a equipe de técnica do IFRN, fará novas visitas aos estabelecimentos com a finalidade de acompanhar as condições higiênicas sanitárias do ambiente, de pessoal e de equipamentos.

Crítérios de sustentabilidade

Quanto aos critérios de sustentabilidade ambiental, de acordo com a Instrução Normativa Nº 01, de 19 de janeiro de 2010, a empresa contratada deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução do objeto, quando couber:

I - que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

II - que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

III - que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

IV - que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

A comprovação do disposto nos itens acima poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do edital.

O edital poderá estabelecer que, selecionada a proposta, antes da assinatura do contrato ou documento equivalente, em caso de inexistência de certificação que ateste a adequação, o órgão ou entidade contratante poderá realizar diligências para verificar a adequação do produto às exigências do ato convocatório, correndo as despesas por conta da licitante selecionada. O edital ainda deve prever que, caso não se confirme a adequação do produto, a proposta selecionada será desclassificada.

5. Levantamento de Mercado

Atualmente, no ordenamento jurídico brasileiro, a Lei nº 14.133/21 é a responsável por instituir normas para licitações e contratos da Administração Pública, sejam eles pertinentes a obras, serviços, compras, alienações e locações no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

Subordinam-se ao regime desta Lei, além dos órgãos da administração direta, os fundos especiais, as autarquias, as fundações públicas e demais entidades controladas direta ou indiretamente pela União, Estados, Distrito Federal e Municípios. O IFRN, portanto, se enquadra no rol supracitado na condição de autarquia, criada por lei específica.

Dentre as modalidades licitatórias trazidas pela Lei nº 14.133/21 temos a modalidade pregão, que já vinha sendo utilizada no serviço público desde o advento da Lei nº 10.520/02, a qual instituiu a nova modalidade e que posteriormente teve sua forma eletrônica regulamentada pelo Decreto nº 10.024/19, para aquisição de bens e serviços comuns. A Lei nº 14.133/21 caracterizou bens e serviços de natureza comum como sendo aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

A categoria dos gêneros alimentícios se enquadra nesta definição, haja vista serem itens passíveis de detalhamento, sendo possível estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, mediante especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto, consequentemente possibilitando que sua escolha possa ser feita tão somente com base nos preços ofertados, haja vista serem comparáveis entre si.

Explorando um pouco mais a base legal da matéria, especificamente quanto aos normativos referentes à alimentação escolar, a resolução nº 6/2020 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, em seus artigos 24 e 25, estabelece que:

Art. 24 A aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE deverá ocorrer por:

I - Dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, quando das compras da agricultura familiar nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009 e dos arts. 29 a 49 desta Resolução, sem prejuízo das demais possibilidades de dispensa de licitação previstas na Lei 8.666/1993;

II - Licitação, obrigatoriamente na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei 10.520/2002 e, subsidiariamente, da Lei 8.666/1993.

Art. 25 Os contratos referentes aos processos de aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do PNAE são regidos pela Lei nº 8.666/1993 e demais dispositivos legais aplicáveis.

Ainda sobre os processos para aquisição de gêneros alimentícios, a referida resolução traz em seu Art. 27:

Art. 27 A aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do PNAE, ressalvadas as hipóteses de dispensa de licitação previstas no art. 24, inciso I, desta resolução, deverá ser realizada por meio de licitação pública, na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002 e do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019.

Parágrafo único: A Entidade Executora que se utilizar de modalidade de licitação diversa do pregão eletrônico deverá apresentar a(s) devida(s) justificativa(s) em sistema disponibilizado pelo FNDE.

Das duas possibilidades de contratação indicados pelo normativo, a Dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, já vem sendo utilizada em processos distintos, considerando suas especificidades legais e atendendo à previsão de que, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.

Diante do exposto, como a primeira solução já vem sendo cumprida pelo IFRN, a recomendação normativa para a presente demanda é suficientemente clara no sentido de apontar que o processo seja instruído na modalidade pregão, na forma eletrônica, haja vista esta trata-se de aquisição complementar àquela.

A solução proposta mostra-se também viável no atual cenário das compras governamentais, pela observância do êxito obtido em contratações semelhantes por parte de outros órgãos da Administração Direta e entidades da Administração Indireta.

Em tempo, pelo fato da demanda ser recorrente e a atual legislação que rege a temática de compras governamentais prever tal possibilidade, visando otimização e racionalização dos processos licitatórios da instituição, recomendamos que ao final do certame seja formalizado contrato continuado de fornecimento dos materiais, com vigência anual, prorrogáveis por no máximo 10 (dez) anos, conforme art. 106 e 107 da Lei 14.133/21.

6. Descrição da solução como um todo

Para atendimento da demanda em questão, a solução proposta é a realização de processo licitatório amplo na modalidade Pregão (Lei nº 14.133/21), no formato eletrônico (Decreto nº 10.024/19), utilizando-se o Sistema de Registro de Preços - SRP (Decreto nº 11.462/23), para aquisição de gêneros alimentícios para os Campi Mossoró, Apodi, Ipanguaçu e Pau dos Ferros do IFRN.

O certame deverá possibilitar a ampla concorrência entre os fornecedores interessados, desde que atendam aos requisitos mínimos de habilitação e do objeto, a se fazerem constantes no Edital e Termo de Referência.

No caso específico, justifica-se a propositura da utilização do Sistema de Registro de Preços, em virtude da possibilidade de haver ampliação da demanda dos itens a serem contratados, por se tratar de itens com previsão de entregas parceladas, bem como o fato da contratação visar o atendimento da demanda de mais de um órgão ou entidade, no caso concreto, diversos campi do IFRN. Desta forma, o presente processo se enquadra nos incisos II e III do art. 3º do Decreto 11.462/23, que rezam que:

- Art. 3º O SRP poderá ser adotado quando a Administração julgar pertinente, em especial:*
- I - quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;*
 - II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho ou em regime de tarefa;*
 - III - quando for conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade, inclusive nas compras centralizadas;*
 - IV - quando for atender a execução descentralizada de programa ou projeto federal, por meio de compra nacional ou da adesão de que trata o § 2º do art. 32; ou*
 - V - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.*

A solução proposta mostra-se também viável no atual cenário das compras governamentais, pela observância do êxito obtido em contratações semelhantes por parte de outros órgãos da Administração Direta e entidades da Administração Indireta.

Ao final, deverá ser formalizado contrato continuado de fornecimento dos materiais, conforme art. 106 da Lei nº 14.133/21. Os contratos serão firmados de forma autônoma por cada campus participante, sendo as suas respectivas execuções e gestões individualizadas.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

No calculo da estimativa, foi utilizado o valor per capta estabelecido por item multiplicado pelo quantitativo de alunos atendidos pelas Coordenações de Atividades Estudantis (COAES) dos campi demandantes.

Desta forma, a quantidade total de itens a serem adquiridos encontram-se detalhados na tabela abaixo:

Item	Descrição	Unid. de fornec.	Quantidades por demandante				Quantidades totais
			PF	AP	MO	IP	
1	ABACAXI	kg	2030	400	1000	800	4230
2	ABÓBORA/JERIMUM	kg	250	100	-	-	350
3	ABOBRINHA	kg	100	-	-	-	100
4	AÇAFRÃO	kg	-	2	-	-	2
5	ACELGA	kg	130	-	-	-	130
6	ACHOCOLATADO EM PÓ	Emb 800G	130	-	200	-	330
7	AÇÚCAR CRISTAL	kg	4000	1000	1000	800	6800
8	ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO À BASE DE SUCRALOSE	Frasco 75ml	-	-	-	20	20
9	ALFACE AMERICANA	kg	150	-	-	-	150
10	ALHO IN NATURA	kg	290	50	-	50	390
11	AMIDO DE MILHO	Caixa 500g	160	20	-	-	180
12	AROMA DE BAUNILHA	Embalagem 30ml	15	-	-	-	15
13	ARROZ BRANCO	kg	2000	300	-	-	2300
14	ARROZ PARBOILIZADO	kg	2700	300	-	200	3200
15	AVEIA EM FLOCOS FINOS	Emb 170g	-	100	-	1000	1100
16	AZEITE DE OLIVA	Frasco 500ml	160	-	-	-	160

17	BANANA PRATA	kg	800	-	-	-	800
18	BATATA DOCE	kg	400	-	-	1000	1400
19	BATATA INGLESA	kg	1500	100	-	-	1600
20	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO	Litro	-	500	-	1000	1500
21	BERINJELA	kg	25	-	-	-	25
22	BETERRABA	kg	150	-	-	-	150
23	BICARBONATO DE SÓDIO	Pacote 80g	4	-	-	-	4
24	BISCOITO CHAMPAGNE	Pacote 150g	-	-	1000	-	1000
25	BISCOITO DOCE AMANTEIGADO	Pacote 400g	600	-	1000	-	1600
26	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	Pacote 400g	1000	-	1000	1500	3500
27	BISCOITO MARIA	Pacote 400g	1000	500	1000	-	2500
28	BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER INTEGRAL	Pacote 400g	2000	500	1000	1500	5000
29	BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO	Pacote 400g	600	-	-	-	600
30	BISTECA SUÍNA	kg	500	-	-	-	500
31	BOLO DE CENOURA	kg	-	-	-	1000	1000
32	BOLO DE CHOCOLATE	kg	-	150	-	-	150
33	BOLO DE MILHO	kg	-	150	-	-	150
34	BOLO DE OVOS	kg	-	-	-	2000	2000
35	CAFÉ EM PÓ	Pacote 250g	800	-	-	-	800
36	CALDO DE CARNE	Caixa com 114g	55	-	-	-	55
37	CANELA EM PAU	Embalagem 100g	5	-	-	-	5
38	CANELA EM PÓ	Unidade 50g	10	-	-	-	10
39	CARNE BOVINA DE SOL	kg	1700	-	-	-	1700
40	CARNE BOVINA DE SOL	kg	1700	-	-	-	1700
41	CARNE BOVINA DE SOL	kg	100	500	-	-	600
42	CARNE BOVINA EM BIFES	kg	1000	-	-	-	1000
43	CARNE BOVINA EM BIFES	kg	1020	-	-	-	1020
44	CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO)	kg	2000	-	-	-	2000
45	CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO)	kg	515	800	-	600	1915
46	CARNE DE FRANGO TIPO PEITO	kg	-	500	-	-	500
47	CARNE DE FRANGO TIPO COXA / SOBRECOXA	kg	2500	500	-	-	3000
48	CARNE DE PEIXE TIPO FILÉ	kg	515	-	-	-	515
49	CARNE SUÍNA (LOMBO)	kg	500	-	-	-	500
50	CEBOLA BRANCA	kg	835	150	-	150	1135

51	CEBOLINHA	kg	100	-	-	20	120
52	CENOURA	kg	710	150	-	-	860
53	CHIMICHURRI	kg	-	6	-	-	6
54	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU	kg	210	50	-	-	260
55	CHUCHU	kg	250	150	-	-	400
56	COCO RALADO	Pacote 100g	20	-	-	-	20
57	COENTRO	kg	100	-	-	30	130
58	COLORÍFICO	Embalagem com 10 pacotes de 100g	51	30	-	-	81
59	COSTELA BOVINA	kg	400	-	-	-	400
60	COUVE	kg	20	-	-	-	20
61	CRAVO DA ÍNDIA	Embalagem 20 Gramas	10	-	-	-	10
62	CREME DE LEITE	Caixa 200g	470	200	-	-	670
63	ERVILHA EM CONSERVA	Lata 200g	120	200	-	-	320
64	EXTRATO DE TOMATE	Unidade 340g	415	250	-	280	945
65	FARINHA DE ARROZ	kg	3	-	-	-	3
66	FARINHA DE AVEIA	Embalagem 450g	6	-	-	-	6
67	FARINHA DE MANDIOCA	Embalagem 1 Quilograma	603	100	-	-	703
68	FARINHA DE MILHO PRÉ COZIDA TIPO FLOCÃO (CUSCUZ)	Pacote 500g	3003	1000	1600	2000	7603
69	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	Embalagem 1 Quilograma	70	-	-	-	70
70	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	Embalagem 1 Quilograma	250	-	-	400	650
71	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO I	kg	1300	-	-	-	1300
72	FEIJÃO PRETO	kg	700	150	-	-	850
73	FEIJÃO VERDE	kg	200	70	-	-	270
74	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO	Pacote 125g	20	-	-	-	20
75	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	Embalagem 100g	10	-	-	-	10
76	FRANGO SEM TEMPERO (FILÉ DE PEITO)	kg	2720	-	-	600	3320
77	GOIABA	kg	700	400	-	-	1100
78	GOMA / FÉCULA DE TAPIOCA	kg	-	-	-	200	200
79	LARANJA PÊRA	kg	1530	400	2000	-	3930
80	LEITE CONDENSADO	Embalagem 395g	170	100	-	-	270
81	LEITE DE COCO	Garrafa 500ml	85	40	-	-	125

82	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO	Pacote 200g	2030	1000	2000	-	5030
83	LEITE INTEGRAL UHT	litro	1032	-	-	-	1032
84	LIMÃO TAHITI	kg	30	-	-	-	30
85	LINGUIÇA CALABRESA	kg	155	-	-	-	155
86	LINGUIÇA DE FRANGO	kg	250	150	-	-	400
87	LOURO	kg	5	2	-	-	7
88	MAÇÃ NACIONAL	kg	1000	1000	2000	1000	5000
89	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	Pacote 500g	2000	1200	-	-	3200
90	MACARRÃO TIPO PARAFUSO	Pacote 500g	2500	-	-	-	2500
91	MACAXEIRA/MANDIOCA CONGELADA E DESCASCADA	kg	700	-	1820	1000	3520
92	MAIONESE	kg	90	-	-	-	90
93	MAMÃO FORMOSA	kg	100	-	-	-	100
94	MANGA	kg	150	300	-	-	450
95	MANTEIGA COMUM	Unidade 500g	310	100	800	250	1460
96	MARGARINA VEGETAL	kg	210	-	-	-	210
97	MELANCIA	kg	800	-	-	800	1600
98	MELÃO JAPONÊS	kg	500	-	-	800	1300
99	MILHO PARA MUGUNZÁ	kg	900	-	-	1000	1900
100	MILHO VERDE EM CONSERVA	Lata 200g	270	200	-	-	470
101	MILHO VERDE	kg	-	250	-	-	250
102	MOLHO SHOYU	Frasco com 500ml	20	-	-	-	20
103	ÓLEO DE SOJA	Frasco 900ml	410	100	-	80	590
104	ORÉGANO DESIDRATADO	Embalagem 25g	-	50	-	120	170
105	OVO DE GALINHA	Bandeja com 30 unidades	350	300	960	600	2210
106	PÃO DOCE	kg	850	-	-	-	850
107	PÃO FRANCÊS	kg	850	400	-	-	1250
108	PÃO SEDA	kg	-	-	-	1000	1000
109	PÃO TIPO HOT DOG	kg	-	-	3000	-	3000
110	PÃO TIPO HOT DOG	kg	850	400	-	-	1250
111	PÁPRICA DEFUMADA	kg	-	2	-	-	2
112	PEPINO	kg	100	-	-	-	100
113	PIMENTA DE CHEIRO	kg	50	-	-	-	50
114	PIMENTA DO REINO	kg	4	2	-	-	6
115	PIMENTÃO AMARELO	kg	30	-	-	-	30
116	PIMENTÃO VERDE	kg	50	70	-	-	120
117	PIMENTÃO VERMELHO	kg	30	-	-	-	30
118	PEITO DE PERU	kg	355	50	-	-	405
119	POLPA DE CAJU	kg	-	-	-	200	200
120	POLPA DE GOIABA	kg	-	-	-	200	200
121	POLPA DE UVA	kg	-	-	-	200	200

122	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA SABOR CARNE BOVINA	kg	10	-	-	40	50
123	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA SABOR FRANGO	kg	10	-	-	-	10
124	QUEIJO COALHO	kg	300	50	-	-	350
125	QUEIJO MUSSARELA	kg	-	-	1500	-	1500
126	QUEIJO MUSSARELA	kg	-	-	1500	-	1500
127	QUEIJO MUSSARELA	kg	510	150	-	500	1160
128	REPOLHO BRANCO	kg	153	-	-	-	153
129	REPOLHO ROXO	kg	53	-	-	-	53
130	REQUEIJÃO INTEGRAL	kg	51	-	-	-	51
131	SAL REFINADO	kg	230	100	100	20	450
132	SALSICHA HOT DOG	kg	150	-	-	-	150
133	SARDINHA EM LATA AO MOLHO DE TOMATE	Lata 125g	-	-	-	500	500
134	TANGERINA	kg	1100	600	3000	1000	5700
135	TOMATE TIPO ITALIANO	kg	1600	150	-	100	1850
136	VAGEM	kg	70	-	-	-	70
137	VINAGRE DE ÁLCOOL	Embalagem de 500ml	130	50	-	-	180

8. Estimativa do Valor da Contratação

No âmbito das aquisições públicas, a pesquisa de preços possui como uma das principais finalidades, estimar o custo do objeto para fins de análise quanto à existência de recursos orçamentários suficientes para o pagamento da despesa com a contratação e servir de parâmetro objetivo para julgamento das ofertas apresentadas quando da aceitação das propostas.

O §1º do art. 23 da Lei 14.133 de 2021 apresenta a necessidade de que as compras, sempre que possível, deverão balizar-se pelos preços praticados no âmbito dos órgãos e entidades da Administração Pública.

Fundamenta-se ainda na Instrução Normativa nº 65 de 7 de julho de 2021, que dispõe sobre os procedimentos administrativos básicos para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, bem como na jurisprudência do Tribunal de Contas da União sobre o tema.

Com base nos normativos supracitados, tentou-se obter os preços praticados por fornecedores da região através de solicitação formal de orçamento. De forma complementar a este método, buscou-se obter os valores praticados em contratações similares de outros entes públicos através da ferramenta Pesquisa de Preços do portal Compras.gov.br. Foi dada a preferência por certames realizados em órgãos e entidades da esfera federal, localizados na região Nordeste, visando obter valores condizentes com a realidade local, minimizando as distorções. Foram considerados também apenas os valores obtidos através da realização de certames na modalidade pregão eletrônico, desconsiderando-se valores obtidos em processos de dispensa de licitação. Para a grande maioria dos itens, foram encontrados pelo menos 5 (cinco) valores válidos, dos quais foram desconsiderados os valores máximos e mínimos. Dos valores restantes, foi calculada a média aritmética, valor este que foi definido como valor máximo por item a ser aceito pela Administração.

O resultado da pesquisa encontra-se detalhado no quadro abaixo:

Item	Descrição	Unid. de fornec.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
1	ABACAXI	kg	4230	R\$ 9,35	R\$ 39.550,50
2	ABÓBORA/JERIMUM	kg	350	R\$ 5,26	R\$ 1.841,00
3	ABOBRINHA	kg	100	R\$ 4,80	R\$ 480,00
4	AÇAFRÃO	kg	2	R\$ 43,16	R\$ 86,32
5	ACELGA	kg	130	R\$ 12,55	R\$ 1.631,50
6	ACHOCOLATADO EM PÓ	Embalagem 800g	330	R\$ 18,00	R\$ 5.940,00
7	AÇÚCAR CRISTAL	kg	6800	R\$ 4,40	R\$ 29.920,00
8	ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO À BASE DE SUCRALOSE	Frasco 75ml	20	R\$ 11,93	R\$ 238,60

9	ALFACE AMERICANA	kg	150	R\$ 14,46	R\$ 2.169,00
10	ALHO IN NATURA	kg	390	R\$ 34,50	R\$ 13.455,00
11	AMIDO DE MILHO	Caixa 500g	180	R\$ 9,74	R\$ 1.753,20
12	AROMA DE BAUNILHA	Embalagem 30ml	15	R\$ 7,65	R\$ 114,75
13	ARROZ BRANCO	kg	2300	R\$ 5,40	R\$ 12.420,00
14	ARROZ PARBOILIZADO	kg	3200	R\$ 5,32	R\$ 17.024,00
15	AVEIA EM FLOCOS FINOS	Embalagem 170g	1100	R\$ 4,58	R\$ 5.038,00
16	AZEITE DE OLIVA	Frasco 500ml	160	R\$ 45,96	R\$ 7.353,60
17	BANANA PRATA	kg	800	R\$ 4,66	R\$ 3.728,00
18	BATATA DOCE	kg	1400	R\$ 6,09	R\$ 8.526,00
19	BATATA INGLESA	kg	1600	R\$ 4,87	R\$ 7.792,00
20	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO	litro	1500	R\$ 6,05	R\$ 9.075,00
21	BERINJELA	kg	25	R\$ 7,02	R\$ 175,50
22	BETERRABA	kg	150	R\$ 5,03	R\$ 754,50
23	BICARBONATO DE SÓDIO	Pacote 80g	4	R\$ 5,43	R\$ 21,72
24	BISCOITO CHAMPAGNE	Pacote 150g	1000	R\$ 5,84	R\$ 5.840,00
25	BISCOITO DOCE AMANTEIGADO	Pacote 400g	1600	R\$ 6,25	R\$ 10.000,00
26	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	Pacote 400g	3500	R\$ 6,04	R\$ 21.140,00
27	BISCOITO MARIA	Pacote 400g	2500	R\$ 6,33	R\$ 15.825,00
28	BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER INTEGRAL	Pacote 400g	5000	R\$ 5,53	R\$ 27.650,00
29	BISCOITO SALGADO AMANTEIGADO	Pacote 400g	600	R\$ 4,22	R\$ 2.532,00
30	BISTECA SUÍNA	kg	500	R\$ 18,53	R\$ 9.265,00
31	BOLO DE CENOURA	kg	1000	R\$ 26,84	R\$ 26.840,00
32	BOLO DE CHOCOLATE	kg	150	R\$ 28,06	R\$ 4.209,00
33	BOLO DE MILHO	kg	150	R\$ 26,75	R\$ 4.012,50
34	BOLO DE OVOS	kg	2000	R\$ 25,59	R\$ 51.180,00
35	CAFÉ EM PÓ	Pacote 250g	800	R\$ 17,43	R\$ 13.944,00
36	CALDO DE CARNE	Caixa com 114g	55	R\$ 4,82	R\$ 265,10
37	CANELA EM PAU	Embalagem 100g	5	R\$ 10,01	R\$ 50,05
38	CANELA EM PÓ	Unidade 50g	10	R\$ 5,17	R\$ 51,70
39	CARNE BOVINA DE SOL	kg	1700	R\$ 46,76	R\$ 79.492,00
40	CARNE BOVINA DE SOL	kg	1700	R\$ 46,76	R\$ 79.492,00
41	CARNE BOVINA DE SOL	kg	600	R\$ 46,76	R\$ 28.056,00
42	CARNE BOVINA EM BIFES	kg	1000	R\$ 45,50	R\$ 45.500,00
43	CARNE BOVINA EM BIFES	kg	1020	R\$ 45,50	R\$ 46.410,00
44	CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO)	kg	2000	R\$ 34,10	R\$ 68.200,00
45	CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO)	kg	1915	R\$ 34,10	R\$ 65.301,50
46	CARNE DE FRANGO TIPO PEITO	kg	500	R\$ 19,22	R\$ 9.610,00
47	CARNE DE FRANGO TIPO COXA / SOBRECOXA	kg	3000	R\$ 19,44	R\$ 58.320,00
48	CARNE DE PEIXE TIPO FILÉ	kg	515	R\$ 46,74	R\$ 24.071,10
49	CARNE SUÍNA (LOMBO)	kg	500	R\$ 32,17	R\$ 16.085,00
50	CEBOLA BRANCA	kg	1135	R\$ 4,33	R\$ 4.914,55
51	CEBOLINHA	kg	120	R\$ 22,66	R\$ 2.719,20
52	CENOURA	kg	860	R\$ 3,88	R\$ 3.336,80
53	CHIMICHURRI	kg	6	R\$ 51,83	R\$ 310,98
54	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU	kg	260	R\$ 48,37	R\$ 12.576,20
55	CHUCHU	kg	400	R\$ 4,35	R\$ 1.740,00
56	COCO RALADO	Pacote 100g	20	R\$ 5,63	R\$ 112,60
57	COENTRO	kg	130	R\$ 33,71	R\$ 4.382,30

58	COLORÍFICO	Embalagem com 10 pacotes de 100g	81	R\$ 12,26	R\$ 993,06
59	COSTELA BOVINA	kg	400	R\$ 35,91	R\$ 14.364,00
60	COUVE	kg	20	R\$ 26,04	R\$ 520,80
61	CRAVO DA ÍNDIA	Embalagem 20g	10	R\$ 7,38	R\$ 73,80
62	CREME DE LEITE	Caixa 200g	670	R\$ 3,12	R\$ 2.090,40
63	ERVILHA EM CONSERVA	Lata 200g	320	R\$ 5,88	R\$ 1.881,60
64	EXTRATO DE TOMATE	Unidade 340g	945	R\$ 3,46	R\$ 3.269,70
65	FARINHA DE ARROZ	kg	3	R\$ 13,82	R\$ 41,46
66	FARINHA DE AVEIA	Embalagem 450g	6	R\$ 9,77	R\$ 58,62
67	FARINHA DE MANDIOCA	kg	703	R\$ 5,10	R\$ 3.585,30
68	FARINHA DE MILHO PRÉ COZIDA TIPO FLOCÃO (CUSCUZ)	Pacote 500g	7603	R\$ 1,62	R\$ 12.316,86
69	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	kg	70	R\$ 5,78	R\$ 404,60
70	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	kg	650	R\$ 4,69	R\$ 3.048,50
71	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO I	kg	1300	R\$ 6,52	R\$ 8.476,00
72	FEIJÃO PRETO	kg	850	R\$ 6,91	R\$ 5.873,50
73	FEIJÃO VERDE	kg	270	R\$ 17,98	R\$ 4.854,60
74	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO	Pacote 125g	20	R\$ 10,10	R\$ 202,00
75	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	Embalagem 100g	10	R\$ 5,10	R\$ 51,00
76	FRANGO SEM TEMPERO (FILÉ DE PEITO)	kg	3320	R\$ 22,70	R\$ 75.364,00
77	GOIABA	kg	1100	R\$ 6,66	R\$ 7.326,00
78	GOMA / FÉCULA DE TAPIOCA	kg	200	R\$ 6,73	R\$ 1.346,00
79	LARANJA PÊRA	kg	3930	R\$ 4,37	R\$ 17.174,10
80	LEITE CONDENSADO	Embalagem 395g	270	R\$ 6,68	R\$ 1.803,60
81	LEITE DE COCO	Garrafa 500ml	125	R\$ 11,66	R\$ 1.457,50
82	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO	Pacote 200g	5030	R\$ 8,70	R\$ 43.761,00
83	LEITE INTEGRAL UHT	litro	1032	R\$ 6,44	R\$ 6.646,08
84	LIMÃO TAHITI	kg	30	R\$ 4,45	R\$ 133,50
85	LINGUIÇA CALABRESA	kg	155	R\$ 32,35	R\$ 5.014,25
86	LINGUIÇA DE FRANGO	kg	400	R\$ 25,05	R\$ 10.020,00
87	LOURO	kg	7	R\$ 66,08	R\$ 462,56
88	MAÇÃ NACIONAL	kg	5000	R\$ 12,51	R\$ 62.550,00
89	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	Pacote 500g	3200	R\$ 3,31	R\$ 10.592,00
90	MACARRÃO TIPO PARAFUSO	Pacote 500g	2500	R\$ 4,31	R\$ 10.775,00
91	MACAXEIRA/MANDIOCA CONGELADA E DESCASCADA	kg	3520	R\$ 9,60	R\$ 33.792,00
92	MAIONESE	kg	90	R\$ 12,68	R\$ 1.141,20
93	MAMÃO FORMOSA	kg	100	R\$ 3,81	R\$ 381,00
94	MANGA	kg	450	R\$ 6,13	R\$ 2.758,50
95	MANTEIGA COMUM	Unidade 500g	1460	R\$ 31,34	R\$ 45.756,40
96	MARGARINA VEGETAL	kg	210	R\$ 14,07	R\$ 2.954,70
97	MELANCIA	kg	1600	R\$ 7,00	R\$ 11.200,00
98	MELÃO JAPONÊS	kg	1300	R\$ 4,01	R\$ 5.213,00
99	MILHO PARA MUGUNZÁ	kg	1900	R\$ 3,25	R\$ 6.175,00
100	MILHO VERDE EM CONSERVA	Lata 200g	470	R\$ 3,65	R\$ 1.715,50
101	MILHO VERDE	kg	250	R\$ 13,53	R\$ 3.382,50
102	MOLHO SHOYU	Frasco com 500ml	20	R\$ 6,21	R\$ 124,20
103	ÓLEO DE SOJA	Frasco 900ml	590	R\$ 8,58	R\$ 5.062,20
104	ORÉGANO DESIDRATADO	Embalagem 25g	170	R\$ 6,59	R\$ 1.120,30

105	OVO DE GALINHA	Bandeja com 30 unidades	2210	R\$ 22,62	R\$ 49.990,20
106	PÃO DOCE	kg	850	R\$ 31,37	R\$ 26.664,50
107	PÃO FRANCÊS	kg	1250	R\$ 17,75	R\$ 22.187,50
108	PÃO SEDA	kg	1000	R\$ 24,08	R\$ 24.080,00
109	PÃO TIPO HOT DOG	kg	3000	R\$ 26,54	R\$ 79.620,00
110	PÃO TIPO HOT DOG	kg	1250	R\$ 26,54	R\$ 33.175,00
111	PÁPRICA DEFUMADA	kg	2	R\$ 22,75	R\$ 45,50
112	PEPINO	kg	100	R\$ 5,10	R\$ 510,00
113	PIMENTA DE CHEIRO	kg	50	R\$ 41,39	R\$ 2.069,50
114	PIMENTA DO REINO	kg	6	R\$ 58,16	R\$ 348,96
115	PIMENTÃO AMARELO	kg	30	R\$ 32,98	R\$ 989,40
116	PIMENTÃO VERDE	kg	120	R\$ 6,44	R\$ 772,80
117	PIMENTÃO VERMELHO	kg	30	R\$ 25,25	R\$ 757,50
118	PEITO DE PERU	kg	405	R\$ 60,30	R\$ 24.421,50
119	POLPA DE CAJU	kg	200	R\$ 11,96	R\$ 2.392,00
120	POLPA DE GOIABA	kg	200	R\$ 12,49	R\$ 2.498,00
121	POLPA DE UVA	kg	200	R\$ 27,47	R\$ 5.494,00
122	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA SABOR CARNE BOVINA	kg	50	R\$ 17,42	R\$ 871,00
123	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA SABOR FRANGO	kg	10	R\$ 21,90	R\$ 219,00
124	QUEIJO COALHO	kg	350	R\$ 45,29	R\$ 15.851,50
125	QUEIJO MUSSARELA	kg	1500	R\$ 44,86	R\$ 67.290,00
126	QUEIJO MUSSARELA	kg	1500	R\$ 44,86	R\$ 67.290,00
127	QUEIJO MUSSARELA	kg	1160	R\$ 44,86	R\$ 52.037,60
128	REPOLHO BRANCO	kg	153	R\$ 8,30	R\$ 1.269,90
129	REPOLHO ROXO	kg	53	R\$ 10,10	R\$ 535,30
130	REQUEIJÃO INTEGRAL	kg	51	R\$ 31,73	R\$ 1.618,23
131	SAL REFINADO	kg	450	R\$ 1,35	R\$ 607,50
132	SALSICHA HOT DOG	kg	150	R\$ 15,16	R\$ 2.274,00
133	SARDINHA EM LATA AO MOLHO DE TOMATE	Lata 125g	500	R\$ 6,05	R\$ 3.025,00
134	TANGERINA	kg	5700	R\$ 11,18	R\$ 63.726,00
135	TOMATE TIPO ITALIANO	kg	1850	R\$ 11,09	R\$ 20.516,50
136	VAGEM	kg	70	R\$ 25,83	R\$ 1.808,10
137	VINAGRE DE ÁLCOOL	Embalagem de 500ml	180	R\$ 1,53	R\$ 275,40
VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO					R\$ 1.925.062,05

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Buscando-se o aumento da competitividade, sendo tecnicamente possível e inexistindo prejuízo à economia de escala ou ao conjunto da contratação, as disputas licitatórias devem ser divididas em parcelas ou itens (adjudicação por itens), gerando certames autônomos, mesmo que em um mesmo edital, de forma a beneficiar o aumento da competitividade.

Assim já prevê a Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União, que estabeleceu que “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”.

Diante do exposto, a adjudicação do processo em questão deverá ser realizada pelo menor preço **por item**.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se fazem necessárias contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação em referência.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação está em conformidade com o Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI do IFRN, conforme quadro a seguir:

Macroprocesso	AE - Atividades Estudantis
Plano interno	L2994P23AEN - Ações de assistência estudantil - alimentação e profissionais - 231799.3
Processo	5 - Alimentação e Nutrição
Atividade	Planejamento e produção de refeições na instituição
Origem de recurso	AE.2994.231799.3

A contratação em questão também foi contemplada no Plano Anual de Contratações dos campi demandantes, conforme comprovantes anexos a este Estudo Preliminar.

12. Resultados Pretendidos

A presente contratação tem como objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Além disso, a contratação possibilitará:

1. O emprego da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;
2. A inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, promovendo a alimentação adequada e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;
3. A promoção do direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.
4. Ofertar o serviço de refeição aos estudantes dos campi demandantes, com vistas a possibilitar a permanência do estudante no contraturno para participação em ações e atividades relativas ao processo de ensino-aprendizagem, artístico-cultural, desportivo e político estudantes, priorizando o estudante em situação de vulnerabilidade social.

13. Providências a serem Adotadas

Seguindo as orientações apresentadas no Art. 42 da Resolução nº 6/2020 - FNDE, caberá às unidades participantes adotar medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às boas práticas de manipulação e processamento de alimentos na aquisição, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos alunos atendidos;

Devem ser implantados Manual de Boas Práticas - MBP e Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs específicos para cada unidade escolar, em conformidade com as normativas da ANVISA e órgãos locais de vigilância sanitária.

Deve haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação das boas práticas e dos POP's.

Registros de capacitação e de monitoramento do MBP e dos POPs e relatórios de inspeção sanitária de serviços de alimentação escolares devem ser arquivados permanecer à disposição dos órgãos fiscalizadores e do FNDE por um prazo de cinco anos.

As unidades devem também atender ao Art. 21 da Resolução nº 06/2020 no que diz respeito à aplicação dos recursos no âmbito do PNAE, respeitando os percentuais de aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados; processados e ultraprocessados; e ingredientes culinários processados.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens dos itens devem passar por um processo de triagem e posteriormente serem destinadas ao serviço de coleta específico, no caso da unidade possuir ou participar de programa de coleta seletiva local.

Outra categoria de resíduo proveniente das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular das áreas das Unidades são os resíduos orgânicos. Quando não tratados adequadamente, podem causar risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de micro-organismos como as bactérias ou pela atração de vetores e pragas.

A principal norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos é a Resolução ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004. Ela determina que os estabelecimentos deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Ainda, os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. O normativo dispõe também que os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

Os resíduos alimentares, após armazenados corretamente, devem ser descartados também de forma adequada. Mesmo se forem industriais, os resíduos alimentares também podem ser reaproveitados. Opções viáveis são a compostagem e a biodigestão desses resíduos.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Após todas as considerações registradas nos itens anteriores, a Comissão de Planejamento aponta como viável a contratação considerando a essencialidade da demanda, a natureza comum dos itens, a manifesta urgência da contratação, o alinhamento com o Planejamento Estratégico do IFRN como um todo, e pelo fato da solução apontada revelar-se calcada nos normativos que regem a matéria, resguardando assim a imprescindível legalidade e o interesse público.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

KAIZZER RONNO LEITE LIMA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 23/09/2025 às 10:08:37.

ANA LUCIA CHAVES DE OLIVEIRA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 29/09/2025 às 15:19:24.

JOSE TIAGO DE LIMA SILVA

Membro da comissão de contratação

SOFIA SILVA DE SOUZA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 24/09/2025 às 14:39:51.

JOSE AMAURI COSTA FERNANDES

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 23/09/2025 às 10:57:02.

JOSE WILSON FIRMINO JUNIOR

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 23/09/2025 às 11:03:23.

JANEKEYLA GOMES DE SOUSA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 23/09/2025 às 11:02:11.

MARINEZIO GOMES DE OLIVEIRA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 23/09/2025 às 13:54:58.

Documento Digitalizado Público

Estudo técnico Preliminar nº 11/2025 - Aquisição de gêneros alimentícios

Assunto: Estudo técnico Preliminar nº 11/2025 - Aquisição de gêneros alimentícios
Assinado por: Kaizzer Ronno
Tipo do Documento: Estudo Técnico Preliminar
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:
■ **Kaizzer Ronno Leite Lima, ADMINISTRADOR**, em 29/09/2025 16:16:21.

Este documento foi armazenado no SUAP em 29/09/2025. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 2333329
Código de Autenticação: 9d4626cd15

