

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Órgão: FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

Setor requisitante: Secretaria Municipal de Educação.

Responsável pela Demanda: Kelly Cristine Ladeia Higino

Matricula: nº. 6481-1

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS:

O presente Estudo Técnico Preliminar tem como finalidade a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE E PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PEAE PARA O ANO LETIVO 2025, em atendimento as necessidades dos alunos matriculados nas escolas públicas da rede municipal de ensino do município de Rondon do Pará.

O objetivo deste documento é consolidar e explicar as informações relacionadas ao planejamento desta licitação. Ao longo deste estudo, serão abordados aspectos relevantes e serão apresentadas soluções que se mostrem vantajosas para a administração pública.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

Constitui o objeto de Estudo Técnico Preliminar para aquisição de gêneros alimentícios a serem usados na alimentação escolar dos alunos matriculados na rede pública municipal e estadual de ensino do Município de Rondon do Pará – PA, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e Programa Estadual de Alimentação Escolar (PEAE).

A alimentação escolar é um direito constitucional de todos os alunos matriculados na Rede Pública Municipal e Estadual de Ensino, durante os 200 dias letivos. A Constituição Federal de 1988, em seu Artigo 208, trata a alimentação escolar como responsabilidade do Estado, promovida e incentivada para o atendimento aos princípios.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um eixo fundamental para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional do País, oferecendo uma alimentação saudável e adequada; compreendendo o uso de alimentos variados e seguros,

respeitando a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis; desenvolvendo ações de educação nutricional; garantindo o direito a alimentação escolar visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos, que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

O Programa Nacional de alimentação Escolar (PNAE), transfere recursos financeiros, destacando-se que é um Programa de suplementação, sendo incumbência dos Estados e Municípios a função primordial de garantir o fornecimento da alimentação escolar aos alunos. Ao garantir a segurança alimentar desses alunos, o Município garante uma alimentação nutricionalmente equilibrada em quantidade e qualidade, para que os alunos possam se desenvolver tanto fisicamente como intelectualmente.

A alimentação desempenha papel fundamental no desenvolvimento cognitivo, desde a infância até a fase adulta. Neste contexto educacional essas considerações são notadamente relevantes para evidenciar a melhoria dos índices escolares associados a hábitos alimentares saudáveis.

A presente aquisição tem como objetivo principal, garantir a oferta de alimentos variados e seguros, promovendo assim o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas unidades de ensino de Rondon do Pará.

A modalidade pretendida para essa contratação é o Sistema de Registro de Preços (SRP) originário de Pregão Eletrônico. Essa modalidade oferece várias vantagens, incluindo a possibilidade de registro de preços para futuras contratações, o que permite uma maior eficiência e economia para a Administração Pública.

Além disso, o SRP também permite a seleção da melhor proposta, considerando os critérios de preço, qualidade e experiência da empresa, garantindo assim a melhor relação custo-benefício. Outra vantagem é a transparência e a igualdade de oportunidades para os licitantes, pois o Pregão Eletrônico é realizado em ambiente virtual, permitindo que todos os interessados participem de forma igualitária. Essa modalidade também reduz os custos e o tempo de contratação, tornando o processo mais ágil e eficiente.

3. REQUISITOS TÉCNICOS DA CONTRATAÇÃO:

A Contratada deve seguir todas as regulamentações da vigilância sanitária, do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e da ANVISA, além de outras normas em vigor. Ela será responsável por cumprir as obrigações do contrato, incluindo a entrega dos itens conforme especificado, dentro do prazo e local determinados.

Se houver recusa dos materiais, a contratada deverá substituí-los dentro de 48 horas, arcando com os custos. Mesmo após o recebimento provisório ou definitivo, a empresa contratada ainda é responsável por eventuais problemas na execução do contrato ou nos produtos.

A contratada deverá garantir a qualidade e especificações dos produtos entregues, sem transferir essa responsabilidade para terceiros.

Todos os esclarecimentos técnicos solicitados devem ser fornecidos pela Contratada. As entregas devem ser realizadas conforme as requisições emitidas, sem modificações sem prévia consulta e concordância da Contratante.

Os produtos devem ser entregues de acordo com os prazos, local e quantidade determinados na Ordem de Compra.

A Contratada é responsável pelo pagamento de tributos, fornecimento de notas fiscais, e despesas operacionais e administrativas, incluindo transporte até o depósito da merenda escolar.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

Diante das necessidades identificadas neste estudo, a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS configura-se como a melhor solução para a demanda apresentada. Foram analisadas contratações similares de outros órgãos para identificar possíveis inovações, mas não houve variações significativas no papel da empresa fornecedora. Assim, a aquisição desses itens é uma prática comum entre órgãos públicos, com ampla disponibilidade de empresas aptas a atender aos requisitos estabelecidos.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

Dada a importância de garantir a oferta contínua de alimentação escolar aos alunos matriculados no sistema municipal e estadual de ensino de Rondon do Pará, a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS** emerge como a melhor alternativa técnica e econômica para a Secretaria Municipal de Educação. Tal escolha, respaldada pela Lei nº 14.133/2021 e pelo Decreto Municipal nº 180/2023, representa a solução mais adequada à realidade desta secretaria e das respectivas unidades escolares.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

Os quantitativos aqui apresentados foram definidos pelo Departamento de Alimentação Escolar com base no número de alunos matriculados no ano de 2024, já que as matrículas do ano letivo de 2025 ainda não foram finalizadas.

DESCRIÇÃO	UNID. FORNEC.	UND
AÇUCAR CRISTAL - Açúcar cristal, contendo no mínimo 98,3% de sacarose e livre de fermentação, isento de terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Devem estar de acordo com as exigências da ANVISA/MS. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária, plástica transparente, atóxica, resistente de 2 kg. Embalagem secundária fardo de 30kg. Validade mínima superior a 6 meses a partir da entrega.	FARDO	800
ALHO NACIONAL – In Natura, 1ª qualidade, grupo comum, branco, tipo especial, intacto, sem lesões de qualquer natureza. Embalagem: caixa contendo 10kg.	QUILO	1.000
ARROZ BRANCO TIPO 1 , beneficiado, polido, tipo agulhinha, grãos inteiros, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Produto 100% natural. Devem estar de acordo com as exigências da ANVISA/MS. Embalagem primária: plástica transparente, atóxica, resistente com 5kg. Embalagem secundária fardo plástico de 30kg. Validade mínima superior a 6 meses a partir da entrega.	FARDO	1.000
AVEIA FLOCOS FINOS especificação: flocos finos. Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Embalagem primaria: plástica, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente vedada. Embalagem secundária em caixa de papelão, contendo as seguintes informações: identificação e procedência, composição nutricional, data de fabricação e data de validade, número do lote, quantidade do produto, registro no Ministério da agricultura. Embalagem mínima de 165 a 200 gramas.	UNIDADE	2.000

BATATA DOCE ROXA de 1ª qualidade, com casca lisa e brilhante, sem cortes. Manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações sem a presença de umidade, material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 80 gramas e tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico com peso máximo de 4k, e transportado em caixas vazadas de polietileno.	QUILO	2.000
BATATA INGLESA lavada, com casca firme, brilhante e lisa, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de umidade e material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme e intacta, suculenta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio a partir de 80 gramas, tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico com o peso máximo 5kg e transportado em caixas vazadas de polietileno.	QUILO	4.000
BOLACHA SALGADA, TIPO CREAM CRAKER, AMANTEIGADO Composição básica: farinha de trigo, leite, gordura vegetal, amido de milho, extrato de malte, sal refinado, açúcar, fermento biológico, e estabilizante de lecitina de soja. Embalagem primária: pacote com peso líquido de no mínimo 340g. Validade superior a 6 meses a partir da data de entrega.	PACOTE	5.000
CACAU EM PÓ 100% - cacau em pó alcalinizado 100%, estabilizante lecitina de soja. Não conter glúten. Isento de açúcar. Embalagem de 200g. validade: deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	PACOTE	2.000
CANJICA DE MILHO AMARELA TIPO 1 , contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de materiais terrosas, parasitos e detritos animais ou vegetais com no máximo 15% de umidade. Embalagem primária: pacote com peso líquido total de 500g. Validade mínima superior a 6 meses a partir da data de entrega.	PACOTE	4.000
CARNE BOVINA SEM OSSO PALETA PORCIONADA, CONGELADA , com aspecto, cheiro, cor, e sabor próprio, ou seja, in natura. Contendo no máximo 15% de gordura, com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem. Deve apresentar-se com aparência própria, sabor e odor próprio, cor vermelho brilhante. Durante processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Devem estar de acordo com as exigências da ANVISA/MS. Embalagem primária plástica de até 2k. Validade mínima superior a 6 meses a partir da data de entrega.	QUILO	6.000
CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA -Tipo agulha, acém ou músculo, com aspecto, cheiro, cor, e sabor próprio, ou seja, in natura. Contendo no máximo 15% de gordura, com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem. Deve apresentar-se com aparência própria,	QUILO	15.000

sabor e odor próprio, cor vermelho brilhante. Durante processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Devem estar de acordo com as exigências da ANVISA/MS. Embalagem primária plástica contendo de 500g a 1Kg. Validade mínima superior a 6 meses a partir da data de entrega.		
CEBOLA BRANCA – In Natura, 1ª qualidade - tamanho de médio a grande; - casca integral sem fungos, consistência firme, embalada adequadamente. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente, atóxico e com peso máximo de 4k, transportado em caixas vazadas de polietileno.	QUILO	5.000
CENOURA , de 1ª qualidade, sem folhas, íntegra, com casca lisa e brilhante, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de umidade, material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 80 gramas e tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico contendo até 4k, e transportado em caixas vazadas de polietileno.	QUILO	4.500
COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM DORSO com pele e osso congelados, sem adição de sal e temperos. Deverão ser inspecionados pelo órgão competente (SIM, SIE, SIF). Aspecto característico não pegajoso, textura firme, cor rósea. Odor característico de carne de frango congelada. Embalagem primária saco plástico atóxico com peso médio de 1kg. Embalagem secundária reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante transporte ou armazenamento e que garanta integridade do produto. Validade mínima superior a 8 meses a partir da data de entrega.	QUILO	8.000
FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - tradicional sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, com informações nutricionais. Embalagem primária de 1kg, acondicionados em fardos de 30kg. Não inferior a 180 dias.	QUILO	400
FEIJÃO TIPO CARIOQUINHA - Feijão tipo 1, carioquinha, grãos de tamanho e forma naturais, claros, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação sanitária em vigor ANVISA/MS. Embalagem primária: Plástica transparente de 1kg. Embalagem secundária: FARDO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 30kg. Validade mínima superior a 6 meses a partir da data de entrega.	FARDO	150
FLOCÃO DE MILHO – tipo flocão, tradicional - obtido do processamento tecnológico adequado, de grãos de milho, sadios, limpos, germinados, pré-cozido e seco no processo adequado, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isentos de sujidades, parasitas, larvas, bem como de umidade, fermentações ou ranços, embalado	PACOTE	1.000

em saco de papel impermeável, embalado em papel de 500g. validade mínima superior a 6 meses a partir da data de entrega.		
FRANGO INTEIRO CONGELADO- Abatido e congelado, com aspecto, cheiro, cor, e sabor próprio, ou seja, in natura. Contendo cabeça, pescoço, pés, moela, figado. Com aspecto próprio não amolecidos e nem pegajosos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária em saco de polietileno individual a vácuo, vedado com peso médio de 3k, deve conter na embalagem identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Obrigatório SIM, SIE ou SIF. Devem estar de acordo com a as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Deve estar congelado no momento da entrega. Embalagem secundária de até 20k. Validade mínima superior a 6 meses a partir da data de entrega.	QUILO	20.000
LEITE EM PÓ INTEGRAL- Fabricado a partir de matéria prima selecionada, isento de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Livre de umidade e fermentação. Aparência: Pó fino. Cor: amarelo claro. Cheiro e sabor próprios. Embalagem Primária: saco em polietileno atóxico ou aluminizado, termo soldado, contendo peso líquido de 1kg. Embalagem secundária fardo de papel multifoliado, resistente, totalmente fechado de 10k. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Validade superior a 6 meses a partir da data de entrega.	QUILO	7.000
MACARRÃO ESPAGUETE SEM OVO- Fabricado a partir de matérias primas selecionadas sãs, limpas e de boa qualidade, sem adição de corantes. Sem sal. Embalagem primária contendo peso líquido mínimo de 400 g. Embalagem secundária plástica de 5 a 10k. Validade superior a 6 meses a partir da data de entrega.	QUILO	7.000
MILHO VERDE, em conserva, salmoura (água e sal). Embalagem primária deverá constar marca, fabricação e validade do produto. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Embalagem primária de 1.700 gramas drenado.	UNIDADE	800
MILHO PARA PIPOCA – primeira qualidade, grãos selecionados e graúdos, embalagem primária de 500 gramas com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	PACOTE	2.000
ÓLEO DE SOJA REFINADO- Óleo comestível, a base de grãos de soja sem conservantes. Embalagem: contendo volume líquido de 900ml. Embalagem secundaria: caixa de papelão contendo 20 unidades de 900 ml. Validade mínima superior a 6 meses a contar da data de entrega.	CAIXA	400
OVO DE GALINHA- Ovos brancos, tipo médio, selecionados, com embalagem primária atóxica em 30 unidades e embalagem secundária de papelão atóxico, resistente não reutilizada. Produto isento de rachaduras, estufando da câmara interna, sem sujidades. Casca do ovo, limpa, áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. A embalagem deverá estar	CAIXA	200

devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos órgãos de inspeção sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 15 dias no momento do recebimento, e deve estar registrada na embalagem. Embalagem secundária: Caixa de papelão contendo 12 cartelas com 30 unidades cada.		
PÃO HOT DOG 50 G - Pão para hot-dog Tradicional, produto obtido pelo amassamento e cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. Deve estar acondicionado em saco plástico, transparente, atóxico, com no mínimo 1kg até 5kg, múltiplos de 1 (unidade de 50grs), identificada com o nome do fabricante, quantidade, peso total. Produto novo, assado na véspera, entregue em carro apropriado e exclusivo para este fim.	QUILO	15.000
PEITO DE FRANGO com pele e osso, congelado, inspecionado pelo órgão competente (SIM, SIE, SIF), sem temperos e adição de sal. Aspecto característico de carne frango fresca congelada, sabor característico não salgado. Embalagem primária de polietileno atóxica contendo o peso médio de 1kg. Embalagem secundária de papelão reforçada de até 20kg. Validade mínima superior a 8 meses.	QUILO	4.000
QUEIJO MUSSARELA – resfriado, fatiado. Fatias com peso médio de 20g, separadas por plástico transparente, embalado a vácuo, de origem de leite de vaca, coalho, sal e ingredientes pertinentes pela legislação sanitária. O produto deve apresentar características organolépticas próprias do produto, não apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação, acondicionado em embalagem que proteja de contaminações e assegure sua qualidade, com data de fabricação e validade impressas, de consistência semi-dura rígida, cor branco creme, homogênea. Embalagem secundária plástica, com peso máximo de 1k. Transportado em veículo fechado, isotérmico e resfriado, temperatura de 6 a 10°. Inspeção sanitária no SIF, SIE, ou SIM.	QUILO	1.500
SAL - refinado, iodado, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente. Sódio 390mg e iodo 20um. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no País ANVISA/MS. Embalagem primária de 1kg. Validade mínima superior a 6 meses a partir da data de entrega.	QUILO	1.000
TAPIOCA GRANULADA , sub grupo II, tipo 1. Embalagem primária de 200g. Validade mínima superior a 6 meses a partir da data de entrega.	PACOTE	5.000
TOMATE , fruto de tamanho regular, de 1ª qualidade, aspecto globoso, mistos entre verdes e maduros. De polpa firme e intacta, isenta e enfermidades, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões física e mecânica. Acondicionados em sacos de 3kg e 5kg.	QUILO	1.000
VINAGRE DE ALCOOL - Elaborado a base de fermentação acético de álcool, líquido de cor característica, isento de sujidades e matérias estranhas. Embalagem primária de 500ml. Fardo com 12 unidades de 500 ml.	FARDO	300

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

Compete ao Departamento de Compras realizar a pesquisa de preços que reflita aos valores de mercado dos itens, conforme descrito no Art. 1º do Anexo V do Decreto nº 180/2023, que Regulamenta a Lei Federal nº 14.113, de 01/04/2021 em Rondon do Pará.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade. Considerando que os itens são divisíveis além de tratar-se de alimentos com peculiaridades perecíveis e não perecíveis.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS:

A presente contratação não depende de qualquer outro processo licitatório para surtir seus efeitos.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS:

Pretendemos, por meio deste processo, contribuir para que a criança cresça com saúde, energia e disposição, influenciando positivamente seu desenvolvimento, essencial para a saúde infantil. Além disso, buscamos reduzir a evasão escolar por meio de uma alimentação de qualidade, promover a construção de hábitos alimentares saudáveis e combater a má nutrição, especialmente entre aquelas crianças que têm a refeição escolar sua principal ou única fonte de alimentação. Somado a isso, assegurar o padrão de qualidade exigido, bem como o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:

Não há providências complementares a serem adotadas nesta contratação.

12. PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE:

A presente contratação, em conformidade com a legislação vigente, deve atender a critérios específicos relacionados à qualidade dos alimentos, sustentabilidade e impactos ambientais, incluindo:

- Assegurar que os alimentos fornecidos atendam aos padrões nutricionais apropriados para a faixa etária dos estudantes;
- Priorizar alimentos frescos e minimamente processados para promover uma alimentação saudável, dando preferência a produtos locais e sazonais para apoiar a economia regional;
- Promover práticas agrícolas sustentáveis, com métodos de preservação do solo e da água;
- Implementar a conscientização dos estudantes sobre práticas de sustentabilidade;
- Garantir o cumprimento de todas as exigências legais relacionadas à aquisição de alimentos, incluindo normas sanitárias e de qualidade.

Além disso, a aquisição deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicas envolvidas no processo de fabricação e/ou produção dos itens, incluindo uso de práticas sustentáveis de cultivo, opções de reciclagem e reutilização das embalagens, bem como a capacidade dos fornecedores de abordar essas consequências em toda a cadeia de abastecimento.

A fabricação e/ou produção dos itens devem estar em conformidade com a legislação que orienta a produção sustentável, observando 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 comparação com seus similares.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE:

Diante da necessidade de contratar empresa especializada no fornecimento de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A SUPRIR AS NECESSIDADES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE E DO PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PEA E AO LONGO DO ANO LETIVO DE 2025, justifica-se a instauração deste processo licitatório, visando garantir a continuidade da oferta da alimentação escolar aos alunos atendidos pelo PNAE e PAAE.

Considerando todos os aspectos já mencionados, avalia-se que a contratação atenderá a Administração de forma satisfatória, portanto é viável, conforme prevê a Lei nº 14.133/2021 e Decreto nº 180/2023.

14. DA VIABILIDADE ORÇAMENTÁRIA:

DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS:

12.306.0122 2.062 – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

12 306 0122 2.064 – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PEA – ESTADO

12 306 0122 2.065 ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - RECURSO PRÓPRIO

NATUREZA DA DESPESA: 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

FONTES DO RECURSO:

15520000 –TRANSFERÊNCIA DOS RECURSOS DO PNAE

15710000 – TRANSFERENCIA DE CONVENIO – ESTADO/EDUCAÇÃO

15001001 RECEITA DE IMPOSTO E TRANSF. - EDUCAÇÃO

15. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO ETP:

GIANCELLIA BATISTA REGO – Nutricionista RT - PNAE

CRN 713/PA

Matricula: nº. 687-3

Departamento de Alimentação Escolar

Rondon do Pará, 15 de janeiro de 2025.


GIANCELLIA BATISTA REGO
CRN 713/PA