



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR-ETP

INTRODUÇÃO DO ESTUDO

O Estudo Técnico Preliminar (ETP) emerge como um pilar essencial no novo cenário normativo das contratações Públicas, instituindo pela Lei 14.133/21. Esta legislação, que moderniza as práticas licitatórias no Brasil, estabelece o ETP como um documento estratégico, antecedente ao processo licitatório, destinado a fornecer fundamentação técnica sólida para a tomada de decisões da administração pública.

A necessidade do ETP repousa em sua capacidade de prover uma análise aprofundada e criteriosa, alinhando-se às exigências do ordenamento jurídico e promovendo uma gestão eficiente e transparente dos recursos públicos. Ao delinear as características e fundamentos do objeto a ser contratado, o ETP desempenha diversos papéis cruciais, desde a identificação precisa das demandas até a definição de critérios que orientarão a escolha da modalidade de licitação mais adequada.

Neste contexto, esta introdução técnica busca esclarecer a natureza e a importância do ETP, destacando sua relevância na promoção de processos licitatórios mais eficazes, transparentes e alinhados aos princípios da administração pública preconizados pela Lei 14.133/21.

1. DIRETRIZES QUE NORTEIAM A CONTRATAÇÃO

- Constituição Federal de 1988, arts. 6º e 208;
- Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que institui o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN;
- Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que estabelece as normas para a alimentação escolar;
- Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006, que estabelece as diretrizes para promoção da alimentação saudável nas escolas;
- Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, e suas alterações;
- Resolução CD/FNDE nº 20, de 2 de dezembro de 2020;
- Resolução CD/FNDE nº 3, de 4 de fevereiro de 2025;
- Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que estabelece normas gerais de licitação e contratação.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E JUSTIFICATIVA

A alimentação escolar é um direito público subjetivo assegurado aos alunos da educação básica pública, configurando-se como dever solidário do Estado, conforme o artigo 208, inciso VII, da Constituição Federal. Tal direito está intrinsecamente relacionado à efetivação dos princípios constitucionais da dignidade da pessoa humana (art. 1º, III), da proteção integral à criança e ao adolescente (art. 227), da função social da educação (art. 205) e do acesso universal a direitos sociais fundamentais (art. 6º). Também se fundamenta na Lei Federal nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que institui o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, com vistas a assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada.

No contexto da política educacional brasileira, a alimentação escolar exerce um papel estruturante, sendo viabilizada pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), instituído



pela Lei nº 11.947/2009. Essa legislação estabelece diretrizes para a oferta de alimentação adequada, saudável, regular e universal. Sua execução é regulamentada pela Resolução CD/FNDE nº 6/2020, alterada pela Resolução CD/FNDE nº 3/2025, que atualiza critérios técnicos e define parâmetros de aplicação dos recursos com base na classificação dos alimentos, bem como pela Resolução CD/FNDE nº 20/2022, que reforça diretrizes operacionais do programa e aprimora a execução das políticas de segurança alimentar no âmbito escolar. Complementarmente, a Portaria Interministerial nº 1.010/2006 segue vigente, disciplinando aspectos nutricionais, sanitários e operacionais pertinentes ao ambiente escolar.

No município de Magalhães Barata/PA, a execução do PNAE é coordenada pela Secretaria Municipal de Educação, em articulação com a rede estadual de ensino, conforme pactuações operacionais no âmbito do FNDE e do SISAN. Conforme os artigos 6º e 7º da Resolução nº 6/2020, cabe ao ente executor planejar, executar, monitorar e prestar contas da aplicação dos recursos repassados pelo FNDE, integrando a alimentação escolar ao projeto pedagógico das redes públicas. Essa estrutura favorece a articulação entre a equipe técnica e a gestão escolar, assegurando a qualidade nutricional das refeições, a regularidade do fornecimento e sua contribuição efetiva para a saúde, a permanência e o desenvolvimento dos estudantes.

A demanda ora apresentada justifica-se pela necessidade de aquisição contínua e regular de gêneros alimentícios diversos, visando atender os alunos matriculados nas redes municipal e estadual de ensino durante o período letivo do calendário escolar. A contratação proposta abrange especificamente a Educação Infantil (PNAIC), a Educação Pré-Escolar (PNAEP), o Ensino Fundamental (PNAEF), a Educação de Jovens e Adultos (PNAEJA), o Programa Mais Educação, a Educação Complementar, o Ensino Médio e o Ensino Profissionalizante. Produtos como arroz, feijão, macarrão, farinha e óleo, entre outros, perecíveis e não perecíveis, compõem a base do cardápio escolar e são fundamentais para o planejamento nutricional e a execução diária das refeições. A manutenção adequada do estoque desses itens é imprescindível para garantir a regularidade do serviço, preservar a qualidade nutricional e evitar prejuízos logísticos, como desperdício de perecíveis e interrupções na rotina alimentar, o que pode comprometer a permanência escolar. Antecipar o processo de aquisição é, portanto, uma medida estratégica de eficiência e continuidade do serviço.

Os estudantes atendidos estão matriculados nas diversas etapas da educação básica — creche, pré-escola, ensino fundamental, ensino médio, EJA e programas complementares — conforme previsto no art. 1º da Resolução CD/FNDE nº 6/2020. As unidades escolares localizam-se em áreas urbanas e rurais, exigindo logística diferenciada. As refeições são planejadas de acordo com a jornada escolar e as necessidades nutricionais específicas de cada faixa etária e modalidade de ensino, sendo servidas em formatos como café da manhã, almoço e jantar.

Todo o planejamento alimentar segue rigorosos critérios nutricionais, sob supervisão técnica da nutricionista responsável, em conformidade com o art. 25 da Resolução. Os cardápios consideram a idade, o estado de saúde, os hábitos alimentares regionais e a cultura local, tendo como base os princípios do Guia Alimentar para a População Brasileira. A composição das refeições prioriza alimentos in natura ou minimamente processados e restringe os ultraprocessados (art. 3º), promovendo hábitos saudáveis, prevenindo deficiências e doenças crônicas, e garantindo o adequado aporte de energia e nutrientes aos alunos.

Além de sua função suplementar, a alimentação escolar cumpre papel educativo e transformador, integrando-se ao projeto político-pedagógico das escolas. O contato frequente com



alimentos variados e criteriosamente preparados estimula a consciência crítica dos estudantes, valoriza a cultura alimentar regional, promove saúde e sustentabilidade. Por isso, consolida-se como instrumento de promoção da saúde pública e fortalecimento de valores sociais e ambientais no contexto escolar.

A aquisição tempestiva desses gêneros é crucial para manter o abastecimento regular das unidades escolares. A ausência desses alimentos pode comprometer o equilíbrio nutricional, dificultar o planejamento e gerar perdas operacionais e pedagógicas.

Do ponto de vista social e pedagógico, a descontinuidade da merenda escolar impacta diretamente a permanência e a frequência dos alunos, sobretudo daqueles em situação de vulnerabilidade, para os quais a merenda representa, muitas vezes, a principal ou única refeição nutricionalmente adequada do dia. A interrupção desse vínculo alimentar compromete o desempenho, a concentração e o engajamento dos estudantes, podendo agravar situações de insegurança alimentar e abandono escolar. Assim, esta aquisição não é uma medida ordinária, mas sim uma providência essencial para a manutenção de uma política pública estruturante.

A contratação proposta possui caráter estratégico, pois integra as políticas públicas voltadas à equidade, à permanência escolar e à superação das desigualdades que afetam o desempenho educacional. A alimentação escolar contínua reforça a proteção à infância, a segurança alimentar e o fortalecimento do vínculo entre escola e aluno, contribuindo para a formação integral prevista na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394/1996).

Diante da realidade de insegurança alimentar que atinge parcela expressiva dos alunos da rede pública atendida, a merenda escolar desempenha papel central de amparo social, mitigando carências nutricionais e assegurando condições básicas para o aprendizado. Nesse sentido, a aquisição dos gêneros secos e perecíveis revela-se como ação de impacto direto na efetivação dos direitos à educação, à saúde, à alimentação e à dignidade humana.

Conclui-se, portanto, que tal medida é essencial à continuidade e à eficiência da alimentação escolar como instrumento de promoção da dignidade humana e consolidação da política educacional do município. Trata-se de iniciativa orientada pelo interesse público, respaldada em normas constitucionais, legais e infralegais, e tecnicamente justificada pelos riscos que a não realização da contratação pode acarretar à rotina escolar e ao desenvolvimento integral dos estudantes.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. A aquisição ora pretendida é similar às realizadas anteriormente pela Secretaria Municipal de Educação de Magalhães Barata/PA, guardando proporcionalidade com as demandas observadas nas redes municipal e estadual de ensino.

3.2. As especificações do objeto foram elaboradas para garantir padrões de qualidade e possibilitar a seleção da proposta mais vantajosa, em conformidade com a legislação vigente.

3.3. São requisitos mínimos exigidos da contratada:



3.3.1. Atender à contratação para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados à alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal e Estadual de Ensino da Educação Infantil (PNAIC), Pré-Escolar (PNAEP), Ensino Fundamental (PNAEF), Educação de Jovens e Adultos (PNAEJA), Programa Mais Educação, Educação Complementar, Ensino Médio e Ensino Profissionalizante, no âmbito do Município de Magalhães Barata/PA.

3.3.2. Adequar-se a alterações no cronograma de entrega sempre que necessário para garantir a execução regular do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

3.3.3. Fornecer produtos de primeira qualidade, conforme os critérios técnicos e sanitários estabelecidos pela ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e autoridades sanitárias locais, observando as características específicas (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, toxicológicas, entre outras) para cada item.

3.3.4. Realizar a entrega dos produtos conforme cronograma estabelecido pelo Departamento de Alimentação Escolar – DAE, observando prazo máximo de 10 (dez) dias corridos após recebimento da ordem de fornecimento.

3.3.5. Efetuar o fornecimento de forma fracionada, de acordo com as necessidades reais das unidades escolares.

3.4. Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

- a) Derivados lácteos e refrigerados, semanalmente;
- b) Produtos de panificação, de acordo com cardápio;
- c) Carnes e derivados e produtos congelados, semanalmente entregues nas unidades escolares da zona urbana e da zona rural;
- d) Alimentos Estoque-Seco (não-perecíveis), entregues nas unidades escolares mensalmente e parte entregues no Depósito Departamento de Alimentação Escolar, conforme a capacidade de armazenamento;
- e) As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade;
- f) As hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para consumo;
- g) Deverão estar isentas de: Substâncias terrosas, Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; Sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens, Sem umidade externa anormal, Isentas de odor e sabor estranhos, Isenta de enfermidades e Não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização.

3.5. Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações;

3.6. Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem em conformidade com as especificações técnicas constantes deste Termo de Referência, bem como com os seguintes requisitos mínimos:

- a) Identificação clara do produto;
- b) Embalagem original, íntegra e devidamente lacrada;



- c) Data de fabricação visível;
- d) Data de validade dentro do prazo exigido para consumo seguro;
- e) Peso líquido declarado;
- f) Número do lote;
- g) Nome do fabricante;
- h) Registro no órgão fiscalizador competente (SIM, SIE ou SIF), quando aplicável.

3.7. Fica reservado ao DAE o direito de não aceitar alterações de classificação dos produtos, salvo em caso de fatores climáticos ou imprevisíveis que comprometam a produção.

3.8. O DAE poderá, conforme necessidade, incluir, substituir ou excluir pontos de entrega durante a vigência do contrato.

3.9. O fornecimento terá duração de 10 (dez) meses letivos, de acordo com o calendário escolar vigente.

3.10. Os produtos deverão ter como referência marcas indicadas nas especificações técnicas ou equivalentes de qualidade igual ou superior.

3.11. Os materiais devem obedecer às normas técnicas nacionais aplicáveis, garantindo segurança, resistência e utilidade conforme diretrizes dos órgãos oficiais competentes.

3.12. Da Apresentação das Amostras

3.12.1. As amostras deverão ser entregues aos cuidados do Departamento de Alimentação Escolar no Depósito da Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação, localizado na Avenida Central, S/N, Bairro Centro, CEP: 68.722-000, no Município de Magalhães Barata, Estado do Pará, no período matutino, em até 2 dias úteis, depois de declarada vencedora na fase lances e anteriormente a fase de habilitação no certame.

3.12.2. As amostras deverão conter etiquetas com as seguintes informações:

Secretaria Municipal de Educação de Magalhães Barata/PA;

Pregão nº [inserir número];

Nº do lote/ítem – Especificação do produto;

Nome do licitante.

3.12.3. Será exigido do licitante, duas amostras dos produtos ofertados (itens perecíveis e não perecíveis), de acordo com a especificação técnica exigida no edital, sem ônus, identificando sua razão social, o objeto e o número do processo Licitatório;

3.12.4. As embalagens serão abertas e testadas, sendo os produtos avaliados conforme os seguintes



aspectos:

3.12.5. Atendimento às exigências descritas neste Termo de Referência quanto aos padrões de qualidade das embalagens e conformidade com o que determina a legislação vigente de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, do Ministério da Educação e do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento

3.12.6. Os critérios de avaliação incluirão: aparência, cor, características do produto, odor, sabor, consistência/textura, facilidade de preparo e apresentação da embalagem com informações completas do produto. Cada item será avaliado por, no mínimo, dois avaliadores, que atribuirão notas de 0 a 10. A média inferior a 8 (oito) resultará na reprovação da amostra.

3.12.7. O Departamento de Alimentação Escolar emitirá parecer técnico quanto à avaliação das amostras, desclassificando os itens cujas amostras forem reprovadas.

3.12.8. Os licitantes que não apresentarem as amostras no prazo estipulado serão automaticamente desclassificados, sendo convocado o licitante remanescente para apresentação de amostras dos itens respectivos.

3.12.9. As amostras não terão custo para o Município e não serão devolvidas.

3.12.10. A equipe técnica do Departamento de Alimentação Escolar poderá dispensar a apresentação de amostras quando os produtos forem de uso corrente na merenda escolar ou amplamente conhecidos e aceitos.

3.12.11. As licitantes que tiverem amostras reprovadas pelo DAE, serão desclassificadas somente nos itens reprovados, ficando a cargo da Administração convocar a licitante classificada em segundo lugar para apresentar as amostras em substituição aos itens anteriormente reprovados para nova avaliação.

3.12.12. A licitante que não entregar as amostras no prazo estabelecido, será desclassificada, uma vez que apenas as empresas com pareceres técnicos favoráveis poderão ser contratadas pela Secretaria Municipal de Educação ficando a cargo da Administração convocar a licitante classificada em segundo lugar para apresentar as amostras em substituição aos itens anteriormente reprovados para nova avaliação.

3.12.13. O recebimento definitivo dos produtos não exime a contratada da responsabilidade por eventuais prejuízos decorrentes de execução inadequada do contrato.

3.13. A adjudicatária obriga-se a entregar os objetos contratados em estrita conformidade com sua proposta e com as exigências contidas neste Termo de Referência, responsabilizando-se por substituições integrais ou parciais em caso de não conformidade.

3.14. O descumprimento das obrigações contratuais, da nota de empenho e/ou da proposta apresentada sujeitará a contratada às penalidades previstas no contrato, salvo nos casos de força maior ou caso fortuito, devidamente justificados e aceitos pela Administração.

3.15. Em conformidade com o art. 5º da Lei nº 14.133/2021, serão observados, na execução contratual, os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, interesse público, probidade administrativa, igualdade, planejamento, transparência, eficácia, segregação de funções, motivação, vinculação ao edital, julgamento objetivo, segurança jurídica, razoabilidade,



competitividade, proporcionalidade, celeridade, economicidade e desenvolvimento nacional sustentável, além das disposições do Decreto-Lei nº 4.657/1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro):

- a) Havendo divergência entre as especificações do mercado e as descritas neste Termo de Referência, prevalecerão estas últimas;
- b) Apresentar declaração de que não emprega menor, conforme inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
- c) Apresentar alvará de localização expedido pelo Município onde está sediado o licitante;
- d) Apresentar declaração de compromisso com o fornecimento de gêneros alimentícios conforme padrões exigidos pelos órgãos de Vigilância Sanitária, Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura e a legislação vigente da Agência Nacional de Abastecimento;
- e) Apresentar declaração de compromisso com o fornecimento dos gêneros alimentícios às unidades escolares, conforme cronograma estabelecido pelo Departamento de Alimentação Escolar;
- f) Para os produtos de origem animal (resfriados ou congelados), os licitantes deverão apresentar Licença de Funcionamento (Alvará Sanitário) da sede, emitido por órgão competente, comprovando a vistoria da Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, atestando a adequação da estrutura para fornecimento dos gêneros cotados.

3.16. Requisitos de Responsabilidade Social e Econômica

- a) A responsabilidade social pela alimentação dos alunos da rede pública de ensino recai sobre a Secretaria Municipal de Educação, que reconhece a existência de alunos em situação de vulnerabilidade que necessitam desse suporte alimentar.

3.17. Requisitos Obrigacionais Gerais

- a) Os produtos manufaturados identificados neste Termo de Referência que sejam oriundos de matérias-primas da agricultura familiar deverão obrigatoriamente estar de acordo com as normas da ANVISA ou possuir o Selo de Inspeção Municipal – SIM;
- b) A contratada deverá cumprir integralmente todas as obrigações previstas neste estudo e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da perfeita execução do objeto;
- c) Comunicar ao contratante, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da data prevista para entrega, qualquer impedimento para o cumprimento do prazo, devidamente justificado;
- d) Reparar, corrigir, substituir ou remover, total ou parcialmente e às suas expensas, os produtos com vícios, defeitos ou incorreções, no prazo determinado pelo fiscal do contrato;



- e) Responder por vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por qualquer prejuízo causado à Administração ou a terceiros, sem que tal responsabilidade seja mitigada pela fiscalização exercida pelo contratante, podendo haver desconto nos pagamentos ou na garantia prestada;
- f) Cumprir todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e legais aplicáveis, não podendo transferir ônus à Administração em caso de inadimplência;
- g) Comunicar ao fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente verificado durante a execução contratual;
- h) Manter, durante toda a vigência do contrato, as condições de habilitação exigidas na licitação;
- i) Arcar com eventuais equívocos no dimensionamento de quantitativos apresentados em sua proposta, inclusive custos variáveis, salvo nos casos previstos no art. 124, II, alínea "d", da Lei nº 14.133/2021;
- j) Cumprir todas as normas de segurança do contratante, além das legislações federal, estadual e municipal vigentes;
- k) Alocar equipe com habilitação e capacitação adequadas, fornecendo todos os insumos e equipamentos necessários à perfeita execução contratual, conforme boas práticas e normas aplicáveis;
- l) Não permitir trabalho de menor de 16 anos, exceto como aprendiz a partir dos 14 anos, nem trabalho noturno, perigoso ou insalubre para menores de 18 anos.

3.18. Requisitos de Entrega e Critérios de Aceitação do Objeto

- a) O contratado deverá realizar a entrega dos produtos conforme especificações constantes de cada item, diretamente nas unidades escolares da zona urbana e rural, observando as orientações técnicas emitidas pela Secretaria Municipal de Educação de Magalhães Barata/PA, por meio da técnica responsável e do Departamento de Alimentação Escolar;
- b) A entrega dos produtos ocorrerá conforme cronograma encaminhado às licitantes vencedoras, por meio de Ordem de Fornecimento, a qual deverá ser assinada em conjunto com um(a) dos(as) nutricionistas da equipe, devidamente identificado(a) por carimbo e assinatura. Os produtos deverão ser entregues em até 10 (dez) dias corridos após o envio da ordem de fornecimento, nos locais indicados e no horário das 08h00 às 12h00, de segunda a sexta-feira. Em casos de feriados ou finais de semana, o horário será previamente ajustado para garantir o acompanhamento pelas equipes da Secretaria Municipal de Educação;
- c) Havendo necessidade, o cronograma de datas e periodicidade poderá ser ajustado, visando assegurar o fornecimento contínuo dos gêneros alimentícios para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- d) A entrega dos gêneros alimentícios deverá ocorrer em condições adequadas de transporte, observando as exigências de acondicionamento, temperatura, embalagem e demais critérios técnicos e sanitários, conforme disposto na Lei nº 11.947/2009, No que couber nas



Resoluções CD/FNDE nº 6/2020, com as alterações introduzidas pela Resolução CD/FNDE nº 3/2025, CD/FNDE nº 20/2020, na Lei nº 14.133/2021 e demais normativos aplicáveis, a fim de garantir a segurança alimentar e nutricional dos beneficiários;

e) No ato da entrega, será realizada aferição do peso dos produtos da alimentação escolar na presença do fiscal do contrato, formalmente designado pela Secretaria Municipal de Educação de Magalhães Barata/PA;

f) A não entrega dos gêneros alimentícios dentro do prazo estipulado sujeitará a contratada às penalidades previstas neste Termo de Referência, conforme a Lei Complementar nº 101/2000, a Lei nº 14.133/2021, a Lei nº 11.947/2009, a Resolução CD/FNDE nº 6/2020, com as alterações da Resolução CD/FNDE nº 3/2025, a Resolução CD/FNDE nº 20/2020, e demais normativos aplicáveis, no que couber. A entrega ocorrerá de forma parcelada, conforme critério e conveniência da Secretaria Municipal de Educação de Magalhães Barata/PA, a partir da solicitação oficial;

g) A qualidade e a quantidade dos itens entregues deverão estar em conformidade com este Estudo Técnico Preliminar e com os pedidos emitidos. Os produtos devem estar em perfeito estado de conservação e higiene. Caso se apresentem fora das especificações técnicas, deverão ser substituídos de imediato. Na permanência do desacordo, os produtos serão devolvidos no ato da entrega e será emitido um Relatório de Inconformidade/Devolução, que deverá ser assinado pelo entregador e pelo servidor recebedor da mercadoria.

3.19. Requisitos Contratuais

3.19.1. O fornecimento, pelas suas características de essencialidade e necessidade contínua ao longo de todo o exercício financeiro, não poderá ser interrompido, dada sua importância para a execução das atividades administrativas e o atendimento regular aos alunos da rede pública municipal.

3.20. Da Vedação de Utilização de Marca/Produto na Execução do Objeto

3.20.1. Salienta-se que as especificações dos itens constantes neste Termo de Referência são suficientemente descritivas para permitir a adequada formulação de propostas, assegurando ampla competitividade e ausência de direcionamento, sem qualquer determinação de marca específica.

3.21. Da Subcontratação

3.21.1. Não será permitida a subcontratação, parcial ou total, do objeto contratado.

3.22. Da Garantia da Execução

3.22.1. Não se aplica garantia contratual à presente contratação.

3.23. PARÁGRAFO ÚNICO: A ausência de critérios específicos de classificação no Estudo Técnico Preliminar (ETP) ou no Termo de Referência será suprida pelas normas aplicáveis, especialmente a Lei Federal nº 11.947/2009, com a redação dada pela Lei nº 14.660/2023, bem como pelas Resoluções vigentes do FNDE, em especial a Resolução CD/FNDE nº 6/2020, com as alterações introduzidas pela Resolução CD/FNDE nº 3/2025 e pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, aplicadas em conjunto com a Lei Federal nº 14.133/2021.



3.24. Da Sustentabilidade

3.24.1. O licitante deverá atender, no que couber, aos critérios de sustentabilidade ambiental, em conformidade com as recomendações do Decreto nº 7.746/2012, com as alterações introduzidas pelo Decreto nº 9.178/2017, que estabelecem diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável, bem como a Lei nº 12.305/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, quando aplicável.

3. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

A definição do quantitativo de gêneros alimentícios para o ano letivo de 2025 foi fundamentada em planejamento técnico e estimativas realistas, visando garantir o atendimento universal e contínuo dos estudantes da rede municipal de ensino de Magalhães Barata/PA. A projeção considerou aproximadamente 1.800 alunos regularmente matriculados, distribuídos entre escolas da zona urbana e rural, abrangendo todas as modalidades da educação básica, incluindo Educação Infantil (PNAIC e PNAEP), Ensino Fundamental (PNAEF), Educação de Jovens e Adultos (PNAEJA), Ensino Médio, Ensino Profissionalizante e Programas Complementares como o Mais Educação.

Essa estimativa foi elaborada com base nos dados mais recentes do Censo Escolar de 2024, refletindo a realidade educacional do município e permitindo uma previsão consistente do público a ser atendido. Ressalta-se que os alunos estão distribuídos em diferentes faixas etárias e turnos escolares (matutino, vespertino e noturno), o que implica na oferta de refeições variadas, como café da manhã, almoço e jantar

Além disso, a antecipação do processo de aquisição tem como objetivo assegurar a formação de um estoque mínimo necessário para a manutenção regular do fornecimento de alimentos durante o restante do ano letivo de 2025, bem como para garantir a continuidade do atendimento no início do próximo ano escolar. Essa medida é estratégica para evitar desabastecimentos em períodos críticos e assegurar a execução ininterrupta das ações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), respeitando o planejamento nutricional e pedagógico estabelecido.

A quantidade demandada também respeita os parâmetros estabelecidos pelas Resoluções supracitadas do FNDE especialmente no que diz respeito à priorização de alimentos in natura ou minimamente processados, garantindo assim a conformidade com os percentuais e critérios definidos para a execução dos recursos do PNAE.

Segue abaixo o quantitativo dos itens a serem adquiridos:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
1	CARNE BOVINA CHARQUE	1000,000	QUILO



	<i>Especificação : Bovino dianteiro curada, Sem odor de ranço, Sem depósitos de líquido na embalagem, Em perfeito estado de conservação. Carne bovina com fibras grossas e longas, Camada de gordura na parte externa, mantido em sal grosso, Ideal para cortes maiores e largos, embalado a vácuo. Não será aceito JERKED BEEF. No máximo 10% de gordura. Odor: Característico Sabor: próprio, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outra substância contaminante que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração, com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Anvisa. Validade: O produto deve conter data de fabricação de até 45 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: embalagem a vácuo de 500g Embalagem secundária: caixa de papelão resistente de 30 kg contendo 120 pacotes de 500g.</i>		
2	CARNE BOVINA TIPO CHÃ	1500,000	QUILO
	<i>Especificação : Tipo chã, produto proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Deverá apresentar a eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses, peças inteiras com no máximo 10% de gordura, sem coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega.. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente com etiquetas de identificação (procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Anvisa. e data validade na embalagem. Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo de até 2Kg a vácuo, mantido sob congelamento a ? 18°C. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg.</i>		
3	CARNE BOVINA TIPO PÁ SEM OSSO	1500,000	QUILO
	<i>Especificação : Tipo pá sem osso, produto proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Deverá apresentar a eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses, peças inteiras com no máximo 10% de gordura, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega. Devem estar de acordo com as</i>		



	<i>exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Anvisa. e data de embalagem. Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo de até 2Kg avácuo, mantido sob congelamento a ? 18°C. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg.</i>		
4	CARNE DE FRANGO TIPO PEITO COMO OSSO	2000,000	QUILO
	<i>Especificação : Peito de frango carne de frango tipo peito congelado, não temperado com pele, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Bandeja em isopor, atóxica, termossoldado, resistente, de até 1kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 15kg.</i>		
5	CARNE DE FRANGO COXA SOBRE COXA	3500,000	QUILO
	<i>Especificação : Coxa e Sobrecoxa congelada, não temperada, de boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade apresentado em embalagens transparentes resistentes, bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIE OU SIM), data de fabricação até 30 dias anteriores à data de entrega e data de validade. Embalagem primária: Bandeja em isopor, atóxica, termossoldado, resistente, de até 1kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20kg.</i>		
6	CARNE DE PEIXE TIPO FILÉ GÓ	1000,000	QUILO
	<i>Especificação : Filé de Gó, Limpo, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, sem osso, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem primária: polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1 ou 2 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 15kg.</i>		
7	CARNE DE FRANGO TIPO INTEIRO	1500,000	QUILO



	<i>Especificação : Ave inteira congelada, não temperada, de boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade apresentado em embalagens transparentes resistentes, bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIE OU SIM), data de fabricação até 30 dias anteriores à data de entrega e data de validade. Embalagem primária: Plástica, atóxica, com informações do produto, resistente, peso líquido de mínimo de 3kg até 5kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20kg.</i>		
8	CARNE BOVINA TIPO ISCA	1000,000	QUILO
	<i>Especificação : Carne do tipo patinho, coxão mole, cabeça de lombo. Produto proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa (coxão mole, alcatra, patinho). Deverá apresentar a eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses, com no máximo 5% de gordura, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Anvisa. e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, pacotes de 1kg até 2Kg, mantido sob congelamento a ? 18°C. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg.</i>		
9	CARNE SUÍNA TIPO FILÉ MINGNON	1000,000	QUILO
	<i>Especificação : Carne suína sem osso. Carne proveniente de mamífero não ruminante pertencente à família Suidae (porco doméstico: corte: pernil suíno desossado cor uniforme, entre rosada e avermelhada, possuindo uma pequena camada de gordura branca a) Não serão aceitas: 1. carne DFD (carne com pH24 superior a 6,2) 2. carne PSE (rápida queda do pH - inferior a 5,8) e 3. carne suína com cisticercos b) Processamento da carne deve ser em ambiente climatizado (10-15°C) c) Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. domesticus) O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. Embalagem primária: plástica transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte, peças de 1Kg até 3kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20kg.</i>		
10	OVOS DE GALINHA	15000,000	UNIDADE



	<i>Especificação : Separados em embalagem de 1 dúzia e reembalados em caixa de 30 dúzias. Validade mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega e impresso no produto. Na embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, lote, prazo de validade e quantidade do produto. Embalagem primária: Cubas De Papelão, resistente de 30unid. Embalagem Secundária: Caixa de papelão, resistente e devidamente lacrado, contendo 360unid.</i>		
11	CARNE BOVINA TIPO CHAMBARÍ SEM OSSO	1500,000	QUILO
	<i>Especificação : Tipo chamberi sem osso. Produto proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Deverá apresentar a eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses, peças com no máximo 10% de gordura, sem coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Embalagem primária: saco plástico resistente, acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 1 kg a 2 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Anvisa. e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, peças de 1Kg até 2Kg, mantido sob congelamento a ? 18°C. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg.</i>		
12	AÇAFRÃO EM PÓ.	140,000	QUILO
	<i>Especificação : Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de açafrão previamente lavadas, dessecadas e isentas de radicais cianeto e SEM SAL. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem Primária: Plástico atóxico termossoldado em pacotes de 100g, Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento ou fardos plásticos.</i>		
13	AZEITE DE DENDÊ.	100,000	LITRO
	<i>Especificação : Produto homogêneo, límpido e isento de impurezas a 50º devidamente filtrado, sem impurezas e com dados de identificação do produto. Avermelhado na forma líquida e amarelo na forma sólida. Data de fabricação do produto, marca do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa. Validade mínima de 6 meses a partir da</i>		



	<i>data de entrega. Embalagem primária Embalagem plásticas de 500 ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento.</i>		
14	COLORÍFICO	400,000	QUILO
	<i>Especificação : De 1 qualidade. Produto temperador e gerador de cor, constituído pela mistura de fubá de milho com base de urucum em pó, SEM adição de sal, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: Embalagem resistente de polietileno atóxico, transparente, pacotes contendo 500g. Embalagem secundária: Embalagem plástica resistente de 6 kg com 12 pacotes.</i>		
15	COMINHO	400,000	QUILO
	<i>Especificação : Cominho em pó, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: Embalagem resistente de polietileno atóxico Transparente, de até 500g. Embalagem secundária: Embalagem plástica resistente de 6 kg com 12 pacotes</i>		
16	CREME VEGETAL (MARGARINA)	1000,000	QUILO
	<i>Especificação : Cremosa com sal, com 70% de lipídeos, com gordura inter esterificada. água, sal, leite desnatado e soro de leite reconstituídos, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja* e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido láctico, aromatizantes, antioxidantes: EDTA cálcio dissódico, BHT e ácido cítrico e corante natural de urucum e cúrcuma. *(Geneticamente modificado a partir de agrobacterium sp.). Apresentando aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço e de bolores. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. Embalagem primária: Potes de plástico de 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente de 6 kg com 24 unidades.</i>		
17	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO	1000,000	QUILO
	<i>Especificação : Ingredientes: tomates maduros selecionados, sem polpa e sem semente. Sem adição de especiarias, sal, açúcar e conservantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Deve apresentar cor, sabor, odor característico. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Sachê de 300g. Embalagem secundária: caixa de papelão com 24 unidades.</i>		
18	FERMENTO BIOLOGICO EM PÓ	30,000	QUILO



	<i>Especificação : Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca nome e endereço do fabricante data de fabricação data de validade ou prazo máximo para consumo componentes do produto peso líquido informações nutricionais número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação. Embalagem primária: metalizada fechada à vácuo contendo 10g. Embalagem secundária: deve ser caixa de papelão resistente lacrada com fita adesiva, contendo no mínimo 60 pacotes de 10g, totalizando peso líquido mínimo de 500g. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</i>		
19	FERMENTO QUIMICO EM PO	30,000	QUILO
	<i>Especificação : Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. A embalagem deve estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias a partir da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca nome e endereço do fabricante data de fabricação data de validade ou prazo máximo para consumo componentes do produto peso líquido informações nutricionais número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação. Embalagem primária: Pote contendo 100 g do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão resistentes ao empilhamento.</i>		
20	ÓLEO DE SOJA REFINADO.	1500,000	LITRO
	<i>Especificação : Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Embalagem primária: Acondicionada em recipientes de plástico de 900 ml, não apresentado amassamento ou vazamento. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente de 18 litros com 20 unidades.</i>		
21	SAL REFINADO IODADO	2200,000	QUILO
	<i>Especificação : Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Prazo de validade: Mínimo de 11 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Embalagem primária: Pacotes de 1 kg, em polietileno transparente. Embalagem secundária Fardos com sacos resistentes de polietileno com 10 kg.</i>		



22	VINAGRE DE ÁLCOOL UND.	3500,000	UNIDADE
	Especificação : Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Prazo de Validade: Mínimo de 9 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Embalagem primária: Garrafas plásticas resistentes, contendo 750 ml. Embalagem secundária: Plástico resistente atóxico, de 9 litros com 12 unidades.		
23	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1	5500,000	QUILO
	Especificação : 01. Grupo: Parboilizado, Classe: longo fino, Tipo I. EMBALAGEM: Fornecer em pacotes de 1 kg em polietileno atóxico transparente, contendo o número de registro no Ministério da Agricultura, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento tipo 1 de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos.. Apresentar validade superior a 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, resistente de 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando peso líquido de até 30kg.		
24	ARROZ TIPO 1 POLIDO.	2000,000	QUILO
	Especificação : Longo fino, grãos inteiros, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substancias nocivas, matérias terrosas e outros. Subgrupo: tipo I polido classe: longo fino. Produto 100% natural. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, resistente de 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando peso líquido de até 30kg.		
25	CAFÉ TORRADO E MOÍDO	500,000	QUILO
	Especificação : Tipo 1 linha, tradicional, torrado e moído em pó homogêneo, com certificado de selo de pureza ABIC, tipo tradicional, intensidade média. Isento de sujidades , parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem deve estar íntegra, sem estufamento, com vácuo preservado. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade mínima de 1 ano a contar da data de entrega. Embalagem primária: Empacotado a vácuo, pacote contendo 250g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente de 5 kg com 20 unidades.		
26	ERVILHA	300,000	QUILO
	Especificação : Ervilha de 1 qualidade cozida em água, isenta de sal, condimentos e conservantes. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: mínimo de 1 ano a partir da data de entrega. Embalagem primária: Sachê de até 190g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente.		



27	FARINHA DE MILHO	1500,000	QUILO
	<i>Especificação : Farinha flocada pré-cozida. Na embalagem conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Embalagem primária: embalagem plástica de até 1 kg, atóxica, termossoldada. Embalagem secundária: caixas de papelão resistentes ao empilhamento.</i>		
28	FARINHA DE TRIGO S/F	1000,000	QUILO
	<i>Especificação : "Tipo 1, sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem primária: embalagem plástica de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Embalagem secundária: Fardo de 10kg.</i>		
29	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	1000,000	QUILO
	<i>Especificação : "Tipo 1, com fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem primária: embalagem plástica de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Embalagem secundária: Fardo de 10kg.</i>		
30	FEIJÃO CARIOQUINHA	5000,000	QUILO
	<i>Especificação : Feijão tipo 1, carioquinha, grãos de tamanho e formas 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 no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparente, termossoldado, resistente de 30kg.</i>		
31	FEIJÃO PRETO	2000,000	QUILO
	<i>Especificação : Tipo I, Grãos de tamanho e formas naturais, 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 no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparente, termossoldado, resistente de 30kg.</i>		
32	MACARRÃO ARGOLINHA	600,000	QUILO
	<i>Especificação : Macarrão argolinha com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.</i>		



	<i>Embalagem primária: Plástica, atóxica com 500g. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, pesando até 10kg.</i>		
33	MACARRÃO PARAFUSO <i>Especificação : Macarrão parafuso, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica com 500g. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, pesando até 5kg.</i>	1000,000	QUILO
34	MACARRÃO ESPAGUETE (SÊMOLA) <i>Especificação : Contendo, sêmola de Trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico e corante de urucum. Contém glúten. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica com 500g. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, pesando 5kg.</i>	2000,000	QUILO
35	MILHO BRANCO <i>Especificação : Tipo 1, Classe Branca, Categoria misturada. Isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Devem estar de acordo com as exigências da legislação Sanitária em vigor no país ANVISA/MS. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: plástica, transparente, atóxica, resistente, de 500g. Embalagem secundária: Fardo plástico transparente de 10 kg</i>	1000,000	QUILO
36	MILHO VERDE UND. <i>Especificação : Milho verde de boa qualidade cozido em água. Sem adição de sal, condimentos e conservantes. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: deve apresentar no máximo 6 meses de fabricação na data da entrega. Embalagem primária: Sachê de 190g. Embalagem secundária: caixa com 32 sachês.</i>	3200,000	UNIDADE
37	DUETO DE LEGUMES <i>Especificação : Ingredientes: ervilha, cenoura OU milho e água. Sem adição de especiarias, sal, açúcar e conservantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Sachê de 190g. Embalagem secundária: caixa com 32 sachês.</i>	1300,000	UNIDADE
38	CREME DE LEITE, MERENA ESCOLAR	1000,000	QUILO



	<i>Especificação : Creme de Leite, origem animal, embalado em tetrapack, limpa, produto cremoso, pasteurizado, com 17% de gordura, que não necessita de refrigeração, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender às exigências do Ministério da Agricultura e DIOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: Caixinhas Peso de 200g. Embalagem secundária: caixa de papelão limpas, integras e resistentes.</i>		
39	LEITE DE COCO	2000,000	LITRO
	<i>Especificação : Leite de coco natural integral, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA. Prazo de fabricação: até 120 dias anteriores à data de entrega. Validade: mínimo 1 ano a partir da entrega do produto. Embalagem primária: Garrafa plástica de 500ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão ou embalagem de plástico, integras e resistentes.</i>		
40	LEITE EM PÓ INTEGRAL	2180,000	QUILO
	<i>Especificação : Pó instantâneo, fino, uniforme e homogêneo, isento de partículas queimadas, e de substâncias estranhas. sem adição de açúcar e soro, produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Características sensoriais. Aspecto: pó uniforme sem grumos. Não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Sabor e odor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. O leite não deve formar grumos quando diluído em água, ficando totalmente homogêneo, sendo de rápida mistura o produto. Cor: branco amarelado, não caramelizado, queimado ou rançoso. Na informação nutricional o produto deve conter em uma porção de 26 g: 10 g de carboidratos, 6,8 g de proteínas, 6,9 g de gorduras totais, sendo 4,1 g de gorduras saturadas, 96 mg de sódio e 237 mg de cálcio. apresentar S.I.F Ingredientes: leite fluído INTEGRAL FORTIFICADO com ferro e vitaminas. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Embalagem aluminizada, papel metalizado, pesando 200 g. Embalagem secundária: Fardo de papel ou plástico de até 10 kg.</i>		
41	LEITE CONDENSAD QUILO.	200,000	QUILO



	<i>Especificação : ? Produzido com leite integral pasteurizado, açúcar e lactose. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, nas informações nutricionais para uma porção de 100g conter: 6 g de gorduras/lípidos 3,5 g de gorduras/lípidos/ácidos gordos saturados 55 g de carboidratos 120mg de sódio 290mg de cálcio, número do lote, data de validade, quantidade de produto devem estar de acordo com as legislações sanitárias em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Tipo Tetra Park (caixinhas) com unidade de 395g. Embalagem secundária: caixa de papelão limpas, integras e resistentes.</i>		
42	QUEIJO MUÇARELA. <i>Especificação : Produto de primeira qualidade tipo mussarela resfriado proveniente de leite de bovino, coalho, sal e fermento ? SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN, aditivos, conservantes, aromatizantes e corantes em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo, lacrada, sem sinais de sujidades. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Embalagem primária: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 200g. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. De acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento</i>	100,000	QUILO
43	QUEIJO TIPO PARMESÃO RALADO, MERENDA ESCOLAR <i>Especificação : Tipo parmesão ralado, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência, número do lote, data de fabricação, ralado quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 50 gramas ou 100 gramas. O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Embalagem primária: Pacotes plásticos de 50 ou 100g, Resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade</i>	70,000	QUILO
44	AÇÚCAR REFINADO	6000,000	QUILO



	<i>Especificação : Do tipo refinado cristal, Ingredientes: Contendo sacarose de cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, resistente de até 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando peso líquido de 30kg.</i>		
45	BISCOITO DOCE SABOR DE LEITE TIPO ROSQUINHA	2400,000	QUILO
	<i>Especificação : Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, soro de leite em pó, açúcar invertido, fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante, acidulante ácido láctico, contendo glúten, sem corantes artificiais. ZERO GORDURA TRANS. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Validade: deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Plástica atóxica com porções individuais de 300g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento.</i>		
46	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	2600,000	QUILO
	<i>Especificação : Contendo basicamente farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, amido de milho, soro de leite, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) estabilizante de lecitina de soja, acidulante ácido cítrico. ZERO GORDURA TRANS. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto para porção de 30g conter 20g de carboidratos 2,7g de proteínas 1g de gordura saturada 0,9g de fibras e 178mg de sódio, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Validade: deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Plástica atóxica com 350g. Embalagem secundária: Caixa de papelão de 4kg.</i>		
47	BISCOITO DOCE TIPO MARIA	1700,000	QUILO



	<i>Especificação : Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura de palma, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido láctico e aromatizantes. Contém glúten. 0% GORDURA TRANS. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto para porção de 30g conter 22g de carboidratos 2g de proteínas 1,5g de gordura saturada 0,7g de fibras e 66mg de sódio, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Validade: produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores a data de entrega. Embalagem primária: Plástica atóxica com até 350g. Embalagem secundária: Caixa de papelão de 4kg.</i>		
48	CACAU EM PÓ 100%	2000,000	QUILO
	<i>Especificação : Contendo 100% DE CACAU. O produto deve ser obtido de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais deverá ser solúvel em líquidos quentes e frios e ter indicação para o preparo de bebidas. ISENTO DE AÇÚCAR, LEITE E DERIVADOS, BEM COMO DE TRAÇOS DE LEITE. SEM GLÚTEN, CORANTE OU GORDURA TRANS. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterize o produto, os quais deverão ser declarados. Não poderá conter adição de gordura ou óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate, bem como à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas. Aparência: pó fino homogêneo, sem grumos, cor, sabor e odor próprios. Apresentando informações quanto ao número do lote, informação nutricional, data de validade, dispostas diretamente na embalagem do produto Validade: mínima de 1 ano a contar da data de entrega. Embalagem primária: Sacos de poliéster metalizado ou polietileno leitoso atóxico, termossoldados, de 200g até 1 kg. Embalagem secundária: de 5 a 10Kg ou caixa de papelão lacrada reforçada e resistente.</i>		
49	COCO RALADO.	200,000	QUILO
	<i>Especificação : Produto obtido do fruto do coqueiro por processo adequado ralado e separado parcialmente da emulsão óleo/água por processo mecânico, sem adição de conservantes e sem adição de açúcar. Validade mínima de 90 dias a contar da entrega. Embalagem primária: aluminizada de 100 gramas com identificação do produto.</i>		
50	PÃO DOCE	4000,000	QUILO



	<i>Especificação : Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matérias primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 15 dias a contar da entrega. Embalagem primária: Embalagem de polietileno resistente e atóxico com 20 unidades cada. Embalagem Secundária: caixa de papelão resistente ao empilhamento</i>		
51	PÃO DE CHÁ. <i>Especificação : Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou malcozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Validade mínima de 15 dias a contar da entrega. Embalagem primária: Embalagem de polietileno resistente e atóxico com 20 unidades cada. Embalagem Secundária: caixa de papelão resistente ao empilhamento</i>	5000,000	QUILO
52	ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL <i>Especificação : Preparado com ingredientes sãos e limpo, sem farinha em sua formulação, com sabor, cor e odor característicos, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo): contém glúten e contém traços de leite, dos ingredientes: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais [cálcio (carbonato de cálcio) e ferro (fumarato ferroso)], soro de leite em pó, vitaminas [vitamina C (ácido L-ascórbico), Vitamina B3 (nicotinamida), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), vitamina B2 (riboflavina), vitamina A (acetato de retinila), vitamina D (colecalfiferol) e vitamina B12 (cianocobalamina)], emulsificante lecitina de soja e aromatizante., valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Não deve formar grumos quando diluído ficando totalmente homogêneo, sendo de rápida mistura o produto. As características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas deverão obedecer ao código sanitário e determinações do ministério da saúde. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: polietileno atóxico ou embalagem aluminizada de 350 gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.</i>	700,000	QUILO
53	BATATA INGLESA, MERENDA ESCOLAR <i>Especificação : De primeira qualidade, tamanho grande, casca lisa, livre de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas isenta de sujidades e objetos estranhos. Sacas de 20 kg.</i>	2000,000	QUILO
54	BATATA DOCE	500,000	QUILO



	<i>Especificação : De primeira qualidade, tamanho grande, casca lisa, livre de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas isenta de sujidades e objetos estranhos. Sacas de 20kg</i>		
55	BETERRABA IN NATURA	500,000	QUILO
	<i>Especificação : "Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. "unidade média de 150 a 300g.</i>		
56	CEBOLA BRANCA IN NATURA.	4000,000	QUILO
	<i>Especificação : De primeira qualidade, tamanho caixa 3 e coloração uniforme, isentam de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Sacas pesando aproximadamente 20kg.</i>		
57	CENOURA MÉDIA 2A IN NATURA	1500,000	QUILO
	<i>Especificação : De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isentam de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Caixas ou sacas pesando aproximadamente 20kg.</i>		
58	CHUCHU IN NATURA	400,000	QUILO
	<i>Especificação : Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. Caixas ou sacas de aproximadamente 20kg.</i>		
59	MAÇÃ NACIONAL IN NATURA	2500,000	QUILO
	<i>Especificação : Limpas de boa qualidade, sem defeito, pouco maduro, que apresentem tamanho nº 180, uniformes. Não serão aceitos manchas ou defeitos na casca. Caixa de papelão resistente, lacrada pesando aproximadamente 18 kg.</i>		
60	REPOLHO BRANCO.	1000,000	QUILO
	<i>Especificação : Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, folhas firmes, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão Caixa de papelão resistente lacrada pesando aproximadamente 20 kg.</i>		
61	TOMATE TIPO RASTEIRO IN NATURA	2000,000	QUILO
	<i>Especificação : De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Caixas de papelão resistente pesando aproximadamente 10 kg.</i>		



62	UVA THOMPSON VERDE S/ CAROCO	400,000	QUILO
	<i>Especificação : De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Embalagem plástica termosselada com peso de até 1kg. O produto devera' ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer.</i>		
63	UVA THOMPSON PRETAQ S/ CAROÇO	400,000	QUILO
	<i>Especificação : De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Embalagem plástica com peso de até 1kg. O produto devera' ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo e validade ainda por vencer.</i>		
64	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA	1300,000	QUILO
	<i>Especificação : Pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem primária: Embalagem de polietileno resistente e atóxico com peso 1Kg cada. Embalagem Secundária: caixa de papelão resistente ao empilhamento</i>		
65	POLPA DE FRUTA DE ACEROLA	1100,000	QUILO
	<i>Especificação : Pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característicos e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 1kg contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega</i>		
66	POLPA DE FRUTA ABACAXI.	1500,000	QUILO
	<i>Especificação : Pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. embalagem de 1kg.</i>		
67	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ	1200,000	QUILO



	<i>Especificação : Pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.</i>		
68	POLPA DE FRUTA TAPEREBÁ	1200,000	QUILO
	<i>Especificação : Pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem primária: Embalagem de polietileno resistente e atóxico com peso 1Kg cada. Embalagem Secundária: caixa de papelão resistente ao empilhamento</i>		
69	ALHO	350,000	QUILO
	<i>Especificação : Nacional extra, bulbo inteiro, os dentes devem estar bem definidos e firmes ao bulbo, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. cabeça média de 15g.</i>		
70	CANELA EM PÓ	30,000	QUILO
	<i>Especificação : Apresentando em pó fino homogêneo com aspecto cheiro aromático e sabor próprio, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Demais condições de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigente. (ANVISA, SIF e outras) Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: Acondicionada em pote atóxico transparente. Embalagem secundária: Caixa de papelão</i>		
71	AVEIA EM FLOCOS GROSSOS.	1000,000	QUILO
	<i>Especificação : Produto tipo 1, rico em fibras, proteínas, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo no mínimo 165g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deverá estar em conformidade com as legislações específicas vigentes. Validade mínima de 6 meses após a entrega. Embalagem primária: Embalados em plástico atóxico, envolto em caixa de papelão impermeável com 170g. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente ao empilhamento.</i>		



72	IOGURTE DE FRUTAS.	3400,000	GARRAFA
	<i>Especificação : Produto lácteo feito com leite, açúcar, polpa de frutas no sabor morango, pêssego, ameixa, refrigerado, mistura homogênea, conservantes e estabilizantes, isento de estufamento, mofo. Fonte de cálcio, conter vitaminas C e D. Deverá conter identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade: apresentar data de fabricação de no máximo 1 semana, na data da entrega e prazo de validade mínimo de 30 dias. Embalagem primária: plástica, tipo garrafa, contendo até 900ml, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.</i>		
73	SAL LIGHT	90,000	QUILO
	<i>Especificação : Deve apresentar em sua composição 50% menos sódio. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: Embalagem de até 1kg. Embalagem secundária: Fardo plástico resistente.</i>		
74	MACARRÃO SEM GLUTEN TIPO PARAFUSO	100,000	QUILO
	<i>Especificação : Ingredientes: Farinha de arroz, emulsificantes e corantes naturais. Isento de glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Embalagem primária: polietileno atóxico transparente, contendo 500g. Embalagem secundária: Plástico resistente. pesando 5kg.</i>		
75	AÇÚCAR MASCADO	100,000	UNIDADE
	<i>Especificação : Açúcar mascado de origem vegetal de 1ª qualidade. , Sacarose de cana-de-açúcar. Tipo Integral, Não refinado. Isento de sujidades, materiais terrosos, parasitas e detritos animais ou vegetais. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). ? Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega.</i>		
76	PÃO DE FORMA INTEGRAL	1800,000	PACOTE
	<i>Especificação : Pão feito com farinha de trigo integral, enriquecido de ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, glúten, sal, farinha de linhaça marrom e conservador: propionato de cálcio. Contém Glúten. Podendo conter no produto para valor nutricional grãos como: aveia, amendoim, amêndoas, avelã, castanhas, pistaches, gergelim, nozes. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). ? Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: pacotes de 390g. Embalagem secundária: caixa com 12 pacotes.</i>		



77	ADOÇANTE SUCRALOSE	70,000	FRASCO
	<i>Especificação : Do tipo líquido transparente, de origem natural em sabor residual amargo, equivalência de dosagem de no máximo 5 gotas ou 0,16ml para 1 colher de chá de açúcar. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). ? Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: frascos de 80ml Embalagem secundária: caixa com 12 frascos.</i>		
78	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE	150,000	QUILO
	<i>Especificação : Leite UHT isento de lactose (0%) FORTIFICADO, indicado para dietas com restrição a lactose. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: o produto deve conter data e fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Embalagem aluminizada, papel metalizado, pesando 200 g. Embalagem secundária: Fardo de papel ou plástico de até 10 kg.</i>		
79	QUEIJO MUSSARELA SEM LACTOSE	20,000	QUILO
	<i>Especificação : Produto de primeira qualidade, leite pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio e enzima lactase. Sem especiarias, condimentos, aromatizantes, flavorizantes, corantes e/ou outras substâncias alimentícias. Produto refrigerado. Queijo fatiado isento de lactose e glúten, com peso máximo de 20g por fatia. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Embalagem primária: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente ao impacto, às condições de estocagem e armazenamento lacradas com fita adesiva, garantindo a integridade do produto durante seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos.</i>		
80	BISCOITO DOCE ISENTO GLÚTEN E LEITE	100,000	QUILO
	<i>Especificação : Ingredientes: amido de milho, açúcar, ovos, margarina e sal. Contém bicarbonato de amônia. Não poderá conter nenhum ingrediente que contenha glúten. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, ingredientes, data de fabricação, validade e peso. ZERO GORDURA TRANS. Validade: produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores a data de entrega. Embalagem primária: embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 300g. Embalagem secundária: Caixas de papelão resistente ao empilhamento.</i>		

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO, (Art. 18, §1º, inciso V, da Lei nº 14.133/2021)



O levantamento de mercado foi realizado com base na análise de contratações similares disponíveis em plataformas oficiais como o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), Compras.gov.br e murais de licitação de entes da federação. Essa pesquisa permitiu identificar que a maioria dos contratos voltados ao fornecimento de gêneros alimentícios para alimentação escolar segue uma estrutura baseada em fornecimento por item, com entregas parceladas e recorrentes ao longo do ano letivo.

As alternativas possíveis para suprir a demanda foram analisadas sob os critérios de viabilidade logística, aderência às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), controle de qualidade nutricional, flexibilidade de abastecimento, economicidade e segurança sanitária. Neste contexto, a contratação direta foi descartada por não atender ao volume e às técnicas do objeto, e a adesão a atas existentes não se revelou viável diante da necessidade de controle mais específico sobre os quantitativos, lotes, condições de entrega e cronograma local.

Diante dessas constatações, a solução considerada tecnicamente mais adequada e juridicamente segura é a realização de Pregão Eletrônico por Sistema de Registro de Preços, esta forma de contratação está prevista nos arts. 6º, XLV; 28, inciso I; 29; e 40, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, e consiste em um conjunto de procedimentos que permite o registro formal de preços para contratações futuras, especialmente quando o fornecimento é contínuo ou repetitivo e há expectativa de consumo anual definida.

A opção pelo registro de preços justifica-se pelo caráter recorrente da alimentação escolar, pela variedade e sazonalidade dos itens, pela abrangência geográfica que exige logística escalonada, e pelo fato de que a estimativa de consumo ao longo dos dez meses letivos está devidamente planejada e delimitada. O modelo também favorece a obtenção de propostas mais vantajosas, amplia a competitividade e permite à Administração realizar contratações conforme a demanda efetiva, evitando a formação de estoques desnecessários, reduzindo riscos de perecimento e otimizando o uso dos recursos públicos.

Por fim, a modalidade de pregão eletrônico foi escolhida por ser a mais compatível com o objeto em questão, dado que os gêneros alimentícios possuem padrões objetivos de desempenho e qualidade, usualmente definidos pelo mercado e facilmente especificáveis no edital, conforme prevê o art. 29 da mesma Lei. A adoção desse formato garante julgamento objetivo, transparência, ampla competitividade e eficiência na aquisição.

Portanto, a contratação por meio de Pregão Eletrônico por Sistema de Registro de Preços, representa a alternativa mais vantajosa para o interesse público, assegurando regularidade no fornecimento, respeito às normas do PNAE e observância integral aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e planejamento.

5. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, (Art. 18, §1º, inciso VI, da Lei nº 14.133/2021)

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em pesquisa de mercado realizada junto a múltiplas fontes, incluindo plataformas oficiais de compras públicas como Compras.gov.br e PNCP, além de fornecedores que atuam no fornecimento de gêneros alimentícios. A diversidade de



origens na pesquisa garante a confiabilidade dos valores apurados e reflete a prática atual de mercado, respeitando o princípio da vantajosidade previsto na legislação.

Para cada item da planilha de itens, foram coletados três ou mais preços unitários, que serviram de base para o cálculo da média aritmética simples, formando os valores referenciais unitários. Estes valores foram então multiplicados pelos quantitativos estimados, resultando na estimativa global do valor da contratação.

As fontes consultadas e o detalhamento dos preços por item encontram-se no relatório de pesquisa de mercado, documento integrante deste processo. Todavia, em conformidade com o art. 24, inciso I da Lei nº 14.133/2021, o orçamento estimado permanecerá sigiloso até a conclusão da etapa competitiva, visando à obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente solução contempla a contratação de empresa para fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados à alimentação escolar dos alunos da rede pública municipal de ensino, abrangendo todas as modalidades educacionais atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A iniciativa visa garantir a oferta contínua, regular e nutricionalmente adequada de refeições, conforme as diretrizes estabelecidas pela Resoluções vigentes do FNDE.

O fornecimento dos gêneros ocorrerá de forma escalonada, conforme as necessidades de consumo das unidades escolares, sendo planejado para acompanhar o calendário letivo e respeitar a diversidade dos cardápios desenvolvidos pela nutricionista responsável, considerando aspectos culturais, regionais, sazonais e nutricionais. A modalidade adotada – pregão eletrônico com sistema de registro de preços – garante maior competitividade, economicidade e flexibilidade na gestão do atendimento, permitindo aquisições conforme a demanda efetiva, evitando desperdícios e assegurando o estoque mínimo necessário para a continuidade do programa.

O ciclo de vida do objeto inclui as etapas de: planejamento e dimensionamento da demanda; formalização da ata de registro de preços; emissão das ordens de fornecimento conforme necessidade; entrega e conferência dos itens nas escolas; controle de qualidade e armazenagem; preparação e consumo das refeições; e fiscalização da execução contratual. O acompanhamento será realizado por servidor formalmente designado, com apoio técnico da nutricionista responsável, garantindo o cumprimento das exigências contratuais e sanitárias.

Dessa forma, a solução visa assegurar a regularidade da alimentação escolar, o atendimento aos padrões de qualidade exigidos e a continuidade dos serviços educacionais, fortalecendo a permanência dos estudantes na escola e contribuindo para seu desenvolvimento físico e cognitivo.

7. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO. (Art. 18, §1º, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021)

A presente contratação será realizada de forma parcelada, tanto em relação à estrutura dos itens licitados quanto ao seu fornecimento, em razão da natureza do objeto e das exigências operacionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).



A diversidade dos gêneros alimentícios – que inclui itens perecíveis e não perecíveis, com características, prazos de validade e condições de armazenamento distintos – impõe a necessidade de divisão por item, assegurando o adequado planejamento nutricional, o atendimento às especificações de qualidade e a possibilidade de lances individualizados no certame, o que promove maior competitividade e economicidade.

Além disso, o fornecimento será fracionado ao longo do ano letivo, conforme cronograma de distribuição definido pelas unidades escolares em conjunto com a nutricionista responsável. Essa estratégia permite ajustar os volumes conforme a demanda efetiva, reduz o risco de desperdício, evita a formação de estoques inadequados e contribui para a manutenção da qualidade dos produtos ofertados aos alunos.

O levantamento de mercado confirmou a viabilidade técnica e econômica do parcelamento, sendo essa prática já consolidada em contratações semelhantes de outros entes da federação. Ao adotar o parcelamento, a Administração assegura maior eficiência na gestão contratual e compatibilidade com a logística de distribuição exigida pelas escolas da zona urbana e rural do município.

Assim, o parcelamento da contratação mostra-se tecnicamente justificado, economicamente vantajoso e juridicamente adequado, em consonância com os princípios da eficiência, vantajosidade e atendimento do interesse público.

8. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS. (Art. 18, §1º, inciso IX, da Lei nº 14.133/2021)

A contratação proposta busca alcançar resultados concretos de economicidade e eficiência na aplicação dos recursos públicos, assegurando a continuidade do fornecimento de alimentação escolar de forma regular, segura e com qualidade nutricional adequada ao público-alvo.

A adoção do Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços proporciona ganhos significativos de economicidade ao permitir ampla concorrência entre fornecedores, maior transparência no processo licitatório, possibilidade de obtenção de melhores preços unitários e a flexibilidade de aquisição conforme a demanda efetiva. Evita-se, assim, o comprometimento antecipado de recursos com aquisições excessivas ou desnecessárias, reduzindo o risco de perdas por vencimento e otimizando o planejamento orçamentário.

O fornecimento parcelado e por item contribui para o melhor aproveitamento da infraestrutura existente, permitindo que os estoques sejam mantidos em volumes adequados às capacidades de armazenamento das escolas, e respeitando a rotatividade dos produtos conforme sua validade. Essa estratégia também reduz custos indiretos com logística, transporte e controle de perdas, além de permitir maior agilidade na substituição de itens conforme variações sazonais e disponibilidade de mercado.

Quanto aos recursos humanos e materiais, o modelo favorece a atuação coordenada da equipe da Secretaria Municipal de Educação, da nutricionista responsável e dos servidores designados para a fiscalização. A gestão dos pedidos, recebimentos e controle da qualidade dos gêneros alimentícios



será feita com base em planejamento antecipado e na sistematização dos processos internos, reduzindo retrabalhos e melhorando a governança contratual.

Dessa forma, a contratação visa promover um ciclo de abastecimento eficiente, contínuo e sustentável, alinhado às diretrizes legais e operacionais do PNAE, com uso racional dos recursos financeiros e melhor aproveitamento das capacidades organizacionais do Município.

9. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, (Art. 18, §1º, inciso X, da Lei nº 14.133/2021)

Antes da celebração do contrato, a Administração Municipal adotará todas as providências necessárias para garantir a regularidade jurídica, técnica e administrativa do processo, conforme determina a legislação vigente. Essas medidas visam assegurar que o contrato seja firmado com plena observância aos princípios da legalidade, do planejamento e da eficiência, promovendo contratações alinhadas ao interesse público.

Nesse sentido, serão executadas, previamente à formalização contratual, as providências usuais dos procedimentos licitatórios. Entre elas, destacam-se a publicação do edital acompanhada da disponibilização dos documentos técnicos, a análise e validação jurídica da minuta contratual, a definição do cronograma de entregas com sua respectiva logística de distribuição, a confirmação da disponibilidade orçamentária e financeira, além da preparação dos sistemas internos voltados ao controle, recebimento e acompanhamento da execução. Também será providenciada a designação formal dos fiscais do contrato, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

Considerando que o município se encontra sob nova gestão administrativa, as equipes responsáveis pela fiscalização e gestão contratual foram recentemente reestruturadas. Diante disso, a capacitação dos servidores designados para essas funções está sendo conduzida de forma progressiva, com foco nas exigências legais e operacionais previstas na Lei nº 14.133/2021, bem como nas diretrizes técnicas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e nas normas sanitárias pertinentes.

Essa capacitação contínua busca garantir a atuação qualificada dos agentes envolvidos na fiscalização, assegurando o cumprimento das obrigações contratuais, a qualidade dos gêneros fornecidos e a transparência na execução do objeto.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES. (Art. 18, §1º, inciso XI, da Lei nº 14.133/2021)

A execução da presente contratação poderá demandar apoio de outras ações administrativas complementares, com o objetivo de assegurar a funcionalidade e a efetividade no fornecimento da alimentação escolar em toda a rede municipal de ensino.

Entre as contratações correlatas, estão aquelas voltadas à aquisição de materiais, insumos e suprimentos necessários à utilização adequada dos gêneros alimentícios licitados, como utensílios, itens de consumo, insumos de apoio e demais equipamentos compatíveis com as rotinas de preparo e distribuição das refeições. Tais aquisições, quando identificadas como indispensáveis, serão



providenciadas por meio de processos próprios, de forma independente, mas alinhada à presente contratação.

Essas contratações complementares seguem o planejamento geral da Secretaria Municipal de Educação, sendo tratadas conforme a demanda operacional das unidades escolares e as condições de armazenamento, preparo e consumo. A articulação entre essas ações visa garantir a execução contínua, segura e eficiente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em conformidade com os padrões técnicos e sanitários exigidos pela legislação vigente.

11. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS. (Art. 18, §1º, inciso XII, da Lei nº 14.133/2021)

A contratação ora planejada observa o princípio do desenvolvimento nacional sustentável, em suas dimensões econômica, social e ambiental, conforme preconizado pela Lei nº 14.133/2021 e pelas orientações do Tribunal de Contas da União (TCU). Nesse sentido, o Estudo Técnico Preliminar considera os possíveis impactos ambientais associados ao ciclo de vida do objeto, ainda que o fornecimento de gêneros alimentícios, por sua natureza, envolva bens de consumo imediato e perecível.

Durante a execução contratual, os principais impactos ambientais potenciais estão relacionados à geração de resíduos orgânicos e embalagens, bem como ao consumo de energia e água nos processos de preparo e conservação dos alimentos nas unidades escolares. Como medida mitigadora, será mantido o acompanhamento técnico da nutricionista responsável, com a adoção de cardápios planejados para evitar desperdícios e o incentivo ao consumo integral dos alimentos. As unidades escolares também são orientadas a realizar a separação adequada dos resíduos recicláveis e orgânicos, conforme as diretrizes ambientais locais e estaduais.

Em relação aos insumos auxiliares, como embalagens de transporte e armazenamento, será recomendado aos fornecedores o uso de materiais recicláveis ou reutilizáveis, sempre que possível, priorizando alternativas com menor impacto ambiental e respeitando as normas sanitárias vigentes. Embora o fornecimento de bens duráveis não integre diretamente este objeto, a logística reversa e o descarte adequado de materiais utilizados, especialmente embalagens plásticas e papelão, deverão observar as normas da Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010).

Também serão observadas práticas de consumo consciente nas unidades escolares, com incentivo ao uso eficiente de energia elétrica e de recursos como água e gás, especialmente nos ambientes de preparo e armazenamento dos alimentos. A Administração promoverá campanhas educativas e ações de conscientização para reforçar essas práticas entre os servidores e demais envolvidos na execução da política pública de alimentação escolar.

12. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA (Art. 18, §1º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021)

Com base nas análises realizadas nos itens anteriores deste Estudo Técnico Preliminar, a equipe de planejamento conclui que a presente contratação se mostra viável técnica e



economicamente, sendo adequada para o atendimento da necessidade identificada no âmbito da alimentação escolar dos alunos da rede pública municipal de ensino.

A demanda foi corretamente caracterizada como essencial, contínua e compatível com os objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), estando plenamente justificada sob os aspectos nutricional, social e pedagógico. A solução proposta — fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, por meio de Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços — revela-se a mais eficaz e vantajosa entre as alternativas consideradas, especialmente diante da diversidade de itens, da sazonalidade dos produtos e da necessidade de entregas escalonadas ao longo do ano letivo.

A contratação atende plenamente aos requisitos legais e normativos aplicáveis, sendo juridicamente possível, compatível com o planejamento orçamentário do exercício e inserida no contexto de políticas públicas regulares da Administração. Também foram consideradas as contratações correlatas e os aspectos logísticos necessários para viabilizar a execução contratual com segurança, eficiência e qualidade.

Conforme orientação do Tribunal de Contas da União, esta etapa do planejamento permitiu avaliar, de forma fundamentada, que os benefícios esperados com a contratação superam os custos estimados, justificando, portanto, o seu prosseguimento. Assim, diante da clareza na definição da necessidade, da pertinência da solução adotada, da legalidade do objeto e da vantajosidade da contratação, propõe-se o seguimento do processo com a elaboração do Termo de Referência, para posterior formalização do edital de licitação ou outro instrumento cabível.

Magalhães Barata/PA, 04 de agosto de 2025.

IVANGELA
OLIVEIRA
MORAES:0107
6603262

Assinado de forma
digital por IVANGELA
OLIVEIRA
MORAES:01076603262

IVANGELA OLIVERIA DE MORÃES
Agente de Planejamento

KELLY CRISTINA
COSTA DA
SILVA:05171947
000189

Assinado de forma
digital por KELLY
CRISTINA COSTA DA
SILVA:05171947000189

KELLY CRISTINA COSTA DA SILVA
NUTRICIONISTA PNAE
CRN7 6858

LUIZ PAULO
PINHEIRO
BRAGA:7117
3900268

Assinado de forma
digital por LUIZ PAULO
PINHEIRO
BRAGA:71173900268

LUIS PAULO PINHEIRO BRAGA
DIRETOR DO DEP. DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DEPAE