

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1 - INTRODUÇÃO

1.1 - O presente **Estudo Técnico Preliminar** – ETP, enquanto **elemento essencial** ao planejamento do suprimento governamental, ao cumprir as determinações legais relacionadas à sua elaboração, **auxilia na elaboração** do competente **Termo de Referência** – TR e dos demais documentos que integram o processo de planejamento e possível aquisição do objeto em questão.

1.2 - Também, é correto dizer que, as finalidades do ETP estão dirigidas, dentre outras, a analisar a viabilidade técnica da almejada aquisição, bem como assim, avaliar todos os aspectos necessários e suficientes à aquisição do objeto em questão.

1.3 - Segundo a professora Tatiana Camarão, embasada no que prevê a lei, o papel do ETP também têm respaldo na doutrina administrativa brasileira:

Entende-se que um dos principais documentos da etapa de planejamento é o Estudo Técnico Preliminar (ETP), o qual se destina a identificar e analisar a necessidade pungente projetada pela unidade administrativa ao realizar o seu planejamento estratégico e o plano anual de aquisição, buscando evidenciar o problema a ser resolvido, assim como as soluções possíveis, com fins de avaliar as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de aquisição. Nota-se, portanto, que o ETP assume função estratégica na engrenagem das contratações públicas, pois pavimenta o caminho para o atendimento da demanda ao avaliar os cenários possíveis e

demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções disponíveis. Em decorrência disto, esse documento vem sendo exigido em vários normativos e trouxe à tona dúvidas em relação à sua produção, conteúdo, momento adequado para sua elaboração e aplicabilidade nas contratações públicas.

(CAMARÃO, Tatiana. Estudo Técnico preliminar: arquitetura, conteúdo e obrigatoriedade. Disponível em: <http://www.novaleilicitacao.com.br/2020/01/03/estudo-tecnico-preliminar-arquitetura-conteudoobrigatoriedade-e-a-previsao-no-pll292-95/>.)

1.4 - O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Oficialização da Formalização da Demanda – DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de aquisição.

1.5 - Ainda sobre o papel do ETP na instrução do processual de aquisição, o § 1º do artigo 18 da Lei 14.133/2021, disciplina e estabelece quanto a função do Estudo Técnico Preliminar:

Art. 18 – A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o inciso VII do caput do art. 12 desta Lei, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na aquisição, compreendidos:

I - a descrição da necessidade da aquisição fundamentada em estudo técnico preliminar que caracterize o interesse público envolvido;

[...]

§1º - O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do caput deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da aquisição, e conterá os seguintes elementos:

I – A descrição da necessidade da aquisição, considerando o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;

II - A demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração;

III – Os requisitos da contratação;

IV – As estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala;

V – O levantamento de mercado que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar;



VI – A estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação;

VII – A descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso;

VIII – As justificativa para o parcelamento ou não da contratação;

IX – O demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis;

X – Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para a fiscalização e gestão contratual;

XI – Contratações correlatas e/ou interdependentes;

XII – Descrições de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável;

XIII – Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

2 - LEGISLAÇÃO

O presente estudo visa observar as disposições da seguinte legislação: Considerando o que dispõe a Constituição Federal de 1988, em especial o seu artigo 205: "A educação, direito de todos e dever do Estado e da família, será promovida e incentivada com a colaboração da sociedade, visando ao pleno desenvolvimento da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho."

O direito universal e básico à educação de que trata e assegura o artigo 205 da Constituição Federal de 1988, baseia-se nos seguintes princípios, afirmados pelo art. 206 da mesma Lei: "O ensino será ministrado com base nos seguintes princípios:

- I – igualdade de condições para o acesso e permanência na escola;
- II – liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar o pensamento, a arte e o saber;
- III – pluralismo de idéias e de concepções pedagógicas, e coexistência de instituições públicas e privadas de ensino;
- IV – gratuidade do ensino público em estabelecimentos oficiais;
- (...)
- VI – gestão democrática do ensino público, na forma da Lei;
- VII – garantia de padrão de qualidade;
- (...)"

Em relação ao dever do Estado para com o atendimento e a manutenção do aluno na escola, a Emenda Constitucional nº 59, de 2009,

assegura, ainda, em sua redação o seguinte: " Art. 208 . O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de:

(...)

VII – atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático – escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde;

(...)

§ 3º - Compete ao Poder Público recensear os educandos no ensino fundamental, fazer-lhes a chamada e zelar, junto aos pais ou responsáveis, pela frequência à escola;".

3 - NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO

3.1 - O presente estudo tem como objetivo analisar a necessidade, a viabilidade e a melhor solução para o atendimento das necessidades institucionais de execução e apoio às atividades educacionais / escolares que asseguram a manutenção e o funcionamento da Rede Pública de Ensino no município de Bragança / PA, com as devidas qualidades e responsabilidades que o serviço público requer, como é o caso da **Merenda Escolar** dos alunos em sala de aula;

3.2 – Dentre as mais variadas demandas que compõem a logística de funcionamento do sistema educacional de nosso município, a garantia do fornecimento da **Merenda Escolar** torna-se essencial no cotidiano escolar dos alunos e podemos considerar que este é um fator imprescindível para a capacidade de aprendizagem das crianças e adolescentes no ambiente escolar, aliás, o aluno bem nutrido e alimentado melhora sua capacidade de concentração

e, consequentemente, de aprendizagem durante as atividades escolares em sala de aula. Considerando que, somente na **rede pública municipal** de ensino do município de Bragança/PA, juntamente com a **rede pública estadual** do mesmo município, estão matriculados quase **30.000 alunos** distribuídos nas unidades escolares da cidade e do campo, nos vários níveis e modalidades de ensino; diante dessa realidade torna-se indispensável a execução de grandes logísticas com variadas ações de trabalho, como neste caso, da **Merenda Escolar dos Alunos**, para que se possa atender a contento nossa clientela estudantil bragantina com dignidade e qualidade, demonstrando a funcionalidade do serviço público, garantindo assim, que seja mantido o princípio vinculante da eficiência pública.

4 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 – Além da documentação exigida no Edital, os interessados na presente contratação deverão ainda atender aos requisitos e apresentar a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação e contratação;

4.3 – A empresa interessada em participar deste Edital de Registro de Preços deverá estar localizada no território de abrangência do município de Bragança, no Estado do Pará, sendo a localização geográfica indispensável para a execução satisfatória do contrato; dada as necessidades rotineiras desta Secretaria de Educação em atender as Unidades Escolares com materiais com os prazos previstos ou outras situações emergenciais, que porventura, possam acontecer durante o ano letivo escolar;

4.3 – A empresa interessada deverá realizar a avaliação e atender com o produto na qualidade especificada no Termo de Referência, imediatamente quando da necessidade das Unidades Escolares e da Secretaria Municipal de Educação em ato da própria secretaria (a contratante);

4.4 – Serão admitidas a participar da presente licitação somente pessoas jurídicas que estejam legalmente estabelecidas na forma da Lei para os fins do objeto pleiteado;

Comissão de Licitação
Fis: 36
Ass: K

5 - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES ^{PMB}

5.1 - No que refere-se ao quantitativo solicitado para a presente licitação, informamos tratar-se de um levantamento / estimativa baseado na necessidade de atendimento do quantitativo de alunos matriculados nas Unidades Escolares que compõem as Redes Públicas Municipal e Estadual do município de Bragança – Pará;

5.2 – Para a estimativa do quantitativo do consumo a ser demandado anualmente, os valores nutricionais e a quantidade do alimento a ser adquirido, é fornecido por profissionais da área, no caso as Nutricionistas, que fornecem a tabela baseada em valores nutritivos dos alimentos, per captas por aluno que somam as quantidades destinadas os alunos matriculados nas unidades escolares pertencentes às redes de ensino estadual e municipal;

5.3 – Segue abaixo a relação de itens indicados para possível contratação:

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNID	QUANT.
1	AÇUCAR REFINADO 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	KG	150.000



	DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 1 KG. VALIDADE: NÃO INFERIOR A 180 DIAS. EMBALAGEM PLASTICA DE 1 KG, ACOND. EM FARDO PLASTICO C/30 KG.		
2	ALHO IN NATURA , NACIONAL EXTRA, BULBO INTEGRO, 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. CAIXA COM DE 10 KG	KG	3.000
3	AMIDO DE MILHO , PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. SOB A FORMA DE PÓ, DEVERÃO PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. UMIDADE MÁXIMA 14%P/P, ACIDEZ 2,5%P/P, MÍNIMO DE AMIDO 84%P/P E RESÍDUO MINERAL FIXO 0,2%P/P. - EMBALAGEM COM PESO LÍQUIDO DE 500G. APRESENTAR NA EMBALAGEM DATAS DE FABRICAÇÃO E VALIDADE CONFORME LEGISLAÇÃO. DEVERÁ SER ENTREGUE COM NO MÍNIMO DE SEIS MESES DE VALIDADE A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR NA EMBALAGEM, RÓTULO COM COMPOSIÇÃO E VALOR NUTRICIONAL. EMBALAGEM DE 500 G E/OU 1 KG. VALIDADE NÃO INFERIOR A 360 DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE DE ATÉ 300G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA:	KG	2.000

	CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE AO EMPILHAMENTO.		
4	ARROZ TIPO 1 POLIDO , CLASSE LONGO FINO, TIPO SUBGRUPO POLIDO, SEM SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E BOLORES. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE CONTENDO 1 KG. VALIDADE: NÃO INFERIOR A 180 DIAS. EMBALAGEM PLASTICA DE 1 KG, ACOND. EM FARDO PLASTICO C/30 KG.	KG	100.000
5	ARROZ TIPO 2 , CLASSE LONGO FINO. TIPO SUBGRUPO POLIDO, SEM SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E BOLORES. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE CONTENDO 1 KG. VALIDADE: NÃO INFERIOR A 180 DIAS. EMBALAGEM PLASTICA DE 1 KG, ACOND. EM FARDO PLASTICO C/30 KG.	KG	50.000
6	AVEIA EM FLOCOS GROSSOS , ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 250G, 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.	KG	5.000
7	BATATA INGLESA LAVADA IN NATURA , DE BOA QUALIDADE, CASCA FIRME, LAVADA, COM TAMANHO E COR UNIFORME, LIVRE DE UMIDADE, SEM MACHAS ESVERDEADAS OU BROTO E DE ASPECTO FRESCO. EMBALAGEM SACA CONTENDO ATÉ 20 KG.	KG	30.000
8	BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL . FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL (SOJA E PALMA), EXTRATO DE TOMATE, SAL IODADO, AMIDO DE MILHO	KG	30.000

	(GENETICAMENTE MODIFICADO A PARTIR DO <i>BACILLUS THURINGIENSIS</i> , <i>STREPTOMYCES VIRIDOCHROMOGENES</i> , <i>AGROBACTERIUM TUMEFACIENS</i> , <i>ZEA MAYS</i> , <i>SPHINGOBIUM HERBICIDOVORANS</i> E <i>DIABROTICA FIRGIFERA</i>), AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA (GENETICAMENTE MODIFICADA A PARTIR DO <i>AGROBACTERIUM TUMEFACIENS</i> E <i>BACILLUS THURINGIENSIS</i>), MELHORADOR DE FARINHA PROTEASE E AROMATIZANTE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, CEVADA E SOJA. PODE CONTER AVEIA, AMENDOIM, CENTEIO E TRICALE. CONTÉM GLÚTEN. VALIDADE: DOZE (12) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SE ARMAZENADO ADEQUADAMENTE. EMBALAGEM: PRIMÁRIA – EMBALADO AUTOMATICAMENTE EM FILME MONOCAMADA DE BOPP; SECUNDÁRIA – EMBALADO AUTOMATICAMENTE EM FILME MONOCAMADA DE BOPP, FORMANDO PACOTE 3 EM 1; TERCIÁRIA – OS PACOTES SÃO ACONDICIONADOS EM CAIXA COLETIVA DE PAPEL ONDULADO. PESO LÍQUIDO: 350 G.		
9	BISCOITO AMANTEIGADO. FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL (SOJA E PALMA), EXTRATO DE MALTE, SAL IODADO, AMIDO DE MILHO (GENETICAMENTE MODIFICADO A PARTIR DO <i>BACILLUS THURINGIENSIS</i> , <i>STREPTOMYCES VIRIDOCHROMOGENES</i> , <i>AGROBACTERIUM TUMEFACIENS</i> , <i>ZEA MAYS</i> , <i>SPHINGOBIUM HERBICIDOVORANS</i> E <i>DIABROTICA FIRGIFERA</i>), AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, FERMENTO BIOLÓGICO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA (GENETICAMENTE MODIFICADA A PARTIR	KG	30.000



	DO AGROBACTERIUM TUMEFACIENS E BACILLUS THURINGIENSIS), FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO, MELHORADOR DE FARINHA PROTEASE E AROMATIZANTE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, CEVADA E SOJA. PODE CONTER AVEIA, AMENDOIM, CENTEIO E TRICALE. CONTÉM GLÚTEN. VALIDADE: DOZE (12) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM: PRIMÁRIA – EMBALADO AUTOMATICAMENTE EM FILME MONOCAMADA DE BOPP; SECUNDÁRIA – EMBALADO AUTOMATICAMENTE EM FILME MONOCAMADA DE BOPP, FORMANDO PACOTE 3 EM 1; TERCIÁRIA – OS PACOTES SÃO ACONDICIONADOS EM CAIXA COLETIVA DE PAPEL ONDULADO. PESO LÍQUIDO: 350 G.		
10	BISCOITO CREAM CRACK. FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL (SOJA E PALMA), AMIDO DE MILHO (GENETICAMENTE MODIFICADO A PARTIR DO BACILLUS THURINGIENSIS, STREPTOMYCES VIRIDOCHROMOGENES, AGROBACTERIUM TUMEFACIENS, ZEA MAYS, SPHINGOBIUM HERBICIDOVORANS E DIABROTICA FIRGIFERA), AÇÚCAR INVERTIDO, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA (GENETICAMENTE MODIFICADA A PARTIR DO AGROBACTERIUM TUMEFACIENS E BACILLUS THURINGIENSIS), MELHORADOR DE FARINHA PROTEASE E AROMATIZANTE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, CEVADA E SOJA. PODE CONTER AVEIA, AMENDOIM, CENTEIO E TRICALE. CONTÉM GLÚTEN. VALIDADE: DOZE (12) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM: PRIMÁRIA – EMBALADO AUTOMATICAMENTE EM FILME MONOCAMADA DE BOPP; SECUNDÁRIA –	KG	30.000

	EMBALADO AUTOMATICAMENTE EM FILME MONOCAMADA DE BOPP, FORMANDO PACOTE 3 EM 1; TERCIÁRIA – OS PACOTES SÃO ACONDICIONADOS EM CAIXA COLETIVA DE PAPEL ONDULADO. PESO LÍQUIDO: 350 G.		
11	BISCOITO DE MAISENA. FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR CRISTAL, GORDURA VEGETAL (SOJA E PALMA), AMIDO DE MILHO (GENETICAMENTE MODIFICADO A PARTIR DO <i>BACILLUS THURINGIENSIS</i> , <i>STREPTOMYCES VIRIDOCHROMOGENES</i> , <i>AGROBACTERIUM TUMEFACIENS</i> , <i>ZEA MAYS</i> , <i>SPHINGOBIUM HERBICIDOVORANS</i> E <i>DIABROTICA FIRGIFERA</i>), AÇÚCAR INVERTIDO, SAL IODADO, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO), EMULIFICANTE LECITINA DE SOJA (GENETICAMENTE MODIFICADA A PARTIR DO <i>AGROBACTERIUM TUMEFACIENS</i> E <i>BACILLUS THURINGIENSIS</i>), MELHORADOR DE FARINHA (PROTEASE E METABISSULFITO DE SÓDIO), AROMATIZANTE E ACIDULANTE ÁCIDO LÁTICO. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, CEVADA E SOJA. PODE CONTER AVEIA, AMENDOIM, CENTEIO E TRICALE. CONTÉM GLÚTEN. VALIDADE: DOZE (12) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM: PRIMÁRIA – EMBALADO AUTOMATICAMENTE EM FILME MONOCAMADA DE BOPP; SECUNDÁRIA – EMBALADO AUTOMATICAMENTE EM FILME MONOCAMADA DE BOPP, FORMANDO PACOTE 3 EM 1; TERCIÁRIA – OS PACOTES SÃO ACONDICIONADOS EM CAIXA COLETIVA DE PAPEL ONDULADO. PESO LÍQUIDO: 350 G.	KG	30.000
12	BISCOITO DOCE MARIA. FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL (SOJA E PALMA), AMIDO DE MILHO	KG	30.000



	(GENETICAMENTE MODIFICADO A PARTIR DO <i>BACILLUS THURINGIENSIS</i> , <i>STREPTOMYCES VIRIDOCOCHROMOGENES</i> , <i>AGROBACTERIUM TUMEFACIENS</i> , <i>ZEA MAYS</i> , <i>SPHINGOBIUM HERBICIDOVORANS</i> E <i>DIABROTICA FIRGIFERA</i>), AÇÚCAR INVERTIDO, SAL IODADO, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO), EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA (GENETICAMENTE MODIFICADA A PARTIR DO <i>AGROBACTERIUM TUMEFACIENS</i> E <i>BACILLUS THURINGIENSIS</i>), MELHORADOR DE FARINHA (PROTEASE E METABISSULFITO DE SÓDIO), AROMATIZANTE E ACIDULANTE ÁCIDO LÁTICO. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, CEVADA E SOJA. PODE CONTER AVEIA, AMENDOIM, CENTEIO E TRICALE. CONTÉM GLÚTEN. VALIDADE: DOZE (12) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM: PRIMÁRIA – EMBALADO AUTOMATICAMENTE EM FILME MONOCAMADA DE BOPP; SECUNDÁRIA – EMBALADO AUTOMATICAMENTE EM FILME MONOCAMADA DE BOPP, FORMANDO PACOTE 3 EM 1; TERCIÁRIA – OS PACOTES SÃO ACONDICIONADOS EM CAIXA COLETIVA DE PAPEL ONDULADO. PESO LÍQUIDO: 350 G.		
13	BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE. FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL (SOJA E PALMA), AMIDO DE MILHO (GENETICAMENTE MODIFICADO A PARTIR DO <i>BACILLUS THURINGIENSIS</i> , <i>STREPTOMYCES VIRIDOCOCHROMOGENES</i> , <i>AGROBACTERIUM TUMEFACIENS</i> , <i>ZEA MAYS</i> , <i>SPHINGOBIUM HERBICIDOVORANS</i> E <i>DIABROTICA FIRGIFERA</i>), AÇÚCAR INVERTIDO, CORANTE CARAMELO, CACAU EM PÓ, SAL IODADO, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE AMÔNIO,	KG	30.000



	BICARBONATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO DE SÓDIO), EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA (GENETICAMENTE MODIFICADA A PARTIR DO <i>AGROBACTERIUM TUMEFACIENS</i> E <i>BACILLUS THURINGIENSIS</i>), MELHORADOR DE FARINHA XILANASE E AROMATIZANTE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, CEVADA E SOJA. PODE CONTER AVEIA, AMENDOIM, CENTEIO E TRICALE. CONTÉM GLÚTEN. VALIDADE: DOZE (12) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM: PRIMÁRIA – EMBALADO AUTOMATICAMENTE EM FILME MONOCAMADA DE BOPP; SECUNDÁRIA – EMBALADO AUTOMATICAMENTE EM FILME MONOCAMADA DE BOPP, FORMANDO PACOTE 3 EM 1; TERCIÁRIA – OS PACOTES SÃO ACONDICIONADOS EM CAIXA COLETIVA DE PAPEL ONDulado. PESO LÍQUIDO: 300 G.		
14	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO. FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL (SOJA E PALMA), AMIDO DE MILHO (GENETICAMENTE MODIFICADO A PARTIR DO <i>BACILLUS THURINGIENSIS</i> , <i>STREPTOMYCES VIRIDOCOCHROMOGENES</i> , <i>AGROBACTERIUM TUMEFACIENS</i> , <i>ZEA MAYS</i> , <i>SPHINGOBIUM HERBICIDOVORANS</i> E <i>DIABROTICA FIRGIFERA</i>), AÇÚCAR INVERTIDO, SAL IODADO, COCO RALADO, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO), EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA (GENETICAMENTE MODIFICADA A PARTIR DO <i>AGROBACTERIUM TUMEFACIENS</i> E <i>BACILLUS THURINGIENSIS</i>), MELHORADOR DE FARINHA XILANASE E AROMATIZANTE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, CEVADA E SOJA. PODE CONTER AVEIA, AMENDOIM, CENTEIO E TRICALE. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: PRIMÁRIA – EMBALADO AUTOMATICAMENTE EM	KG	30.000

	FILME MONOCAMADA DE BOPP; SECUNDÁRIA – EMBALADO AUTOMATICAMENTE EM FILME MONOCAMADA DE BOPP, FORMANDO PACOTE 3 EM 1; TERCIÁRIA – OS PACOTES SÃO ACONDICIONADOS EM CAIXA COLETIVA DE PAPEL ONDULADO. VALIDADE: DOZE (12) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SE ARMAZENADO ADEQUADAMENTE. PESO LÍQUIDO: 300 G.		
15	BISCOITO ROSQUINHA DE MILHO VERDE. FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL (SOJA E PALMA), AMIDO DE MILHO E FUBÁ DE MILHO (GENETICAMENTE MODIFICADO A PARTIR DO <i>BACILLUS THURINGIENSIS</i> , <i>STREPTOMYCES VIRIDOCOCHROMOGENES</i> , <i>AGROBACTERIUM TUMEFACIENS</i> , <i>ZEA MAYS</i> , <i>SPHINGOBIUM HERBICIDOVORANS</i> E <i>DIABROTICA FIRGIFERA</i>), SAL IODADO, CORANTE NATURAL URUCUM, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO), EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA (GENETICAMENTE MODIFICADA A PARTIR DO <i>AGROBACTERIUM TUMEFACIENS</i> E <i>BACILLUS THURINGIENSIS</i>), MELHORADOR DE FARINHA XILANASE E AROMATIZANTE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, CEVADA E SOJA. PODE CONTER AVEIA, AMENDOIM, CENTEIO E TRICALE. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: PRIMÁRIA – EMBALADO AUTOMATICAMENTE EM FILME MONOCAMADA DE BOPP; SECUNDÁRIA – EMBALADO AUTOMATICAMENTE EM FILME MONOCAMADA DE BOPP, FORMANDO PACOTE 3 EM 1; TERCIÁRIA – OS PACOTES SÃO ACONDICIONADOS EM CAIXA COLETIVA DE PAPEL ONDULADO. VALIDADE: DOZE (12) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SE ARMAZENADO ADEQUADAMENTE. PESO LÍQUIDO: 300 G.	KG	30.000

16	CAFÉ TORRADO E MOÍDO , TIPO 1, TRADICIONAL, TORRADO E MOÍDO, COM CERTIFICADO DE SELO DE PUREZA ABIC. 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. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMPACOTADO A VÁCUO, PACOTE CONTENDO 250G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE DE 5 KG COM 20 UNIDADES.	KG	1.500
17	CANJICA DE MILHO , DE PROCEDÊNCIA NACIONAL, SER DE SAFRA CORRENTE. ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALADOS EM PACOTES DE 500G, DE PLÁSTICO ATÓXICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DECLARANDO A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO EMPACOTADOR, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PROCEDÊNCIA, TERMOSELADA, TRANSPARENTE E INCOLOR. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER FARDO SELADO, RESISTENTE, COM CAPACIDADE PARA 20 A 40 PACOTES, TOTALIZANDO CADA FARDO 10 OU 20 KG VALIDADE: NÃO INFERIOR A 180 DIAS. EMBALAGEM PLASTICA DE 500G, ACOND. EM SACO PLASTICO C/10 KG.	KG	10.000
18	CARNE BOVINA CONGELADO TIPO MUSCULO , CONGELADA EM PEÇAS, COM NO MÁXIMO 3% DE ÁGUA, 10% DE GORDURA E 3% APINEVROSES, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE PARASITAS E LARVAS, DEVE SER ISENTA DE CARTILAGENS, DEVE APRESENTAR-SE COM APARÊNCIA PRÓPRIA, SABOR PRÓPRIO, COR VERMELHO BRILHANTE SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR. O	KG	30.000



	PRODUTO DEVE CONTER A DATA DE FABRICAÇÃO. SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001, DA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE. APRESENTANDO SIF. EMBALAGEM PACOTES DE 02 KG. CAIXAS ATÉ 20 KG.		
19	CARNE BOVINA COXÃO MOLE S/OSSO CONGELADA TIPO ALCATRA , CONGELADA DE 1º CATEGORIA, SEM CARTILAGEM E OSSOS, ISENTA DE NITRITO E NITRATO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, EM PACOTES DE 5KG, COM RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO DA CATEGORIA E TIPO DE CARNE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA	KG	30.000
20	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, TIPO MÚSCULO. CONGELADA LIMPA ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA SEM ANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ODOR PRÓPRIO DE CARNE FRESCA. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO. LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001, DA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE. APRESENTANDO SIF. EMBALAGEM PLASTICA DE 500 GR, ACOND. EM CX DE PAPELÃO C/20 UNID.	KG	100.000
21	CARNE BOVINA TIPO PÁ – CONGELADA EM PEÇAS, CORTADO EM PEDAÇOS PEQUENOS. LIMPA ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA SEM ANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ODOR PRÓPRIO DE CARNE FRESCA. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO. LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE	KG	30.000

	GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001, DA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE. APRESENTANDO SIF. EMBALAGEM À VÁCUO DE 2 KG, ACOND. EM CAIXA DE PAPELÃO C/30KG		
22	CARNE BOVINA, TIPO CHARQUE DIANTEIRO , 1 ^a QUALIDADE (NO MÁXIMO 10 % DE GORDURAS TOTAIS), EMBALADA EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, RESISTENTES, LIMPOS, ATÓXICOS E NÃO VIOLADOS, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DA VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 1 KG. VALIDADE: NÃO INFERIOR A 180 DIAS. SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001, DA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE. APRESENTANDO SIF. EMBALAGEM À VÁCUO DE 1 KG, ACOND. EM CAIXA DE PAPELÃO C/30 KG	KG	20.000
23	CEBOLA BRANCA IN NATURA , DE BOA QUALIDADE, SEM RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. COR CARACTERÍSTICO, SEM BROTOS LIVRE DE UMIDADE EXTERNA E DE ASPECTO FRESCO. EMBALAGEM SACA CONTENDO ATÉ 20 KG. ENTREGA SEMANAL.	KG	20.000
24	CENOURA IN NATURA , DE BOA QUALIDADE, SEM RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. COR LARANJA VIVO, LIVRE DE UMIDADE EXTERNA E DE ASPECTO FRESCO. EMBALAGEM SACA CONTENDO ATÉ 20 KG. ENTREGA SEMANAL.	KG	20.000
25	COLORÍFICO , TEMPERO COLORÍFICO EM PÓ DE URUCUM DE PROCEDÊNCIA NATURAL. EMBALAGEM PLASTICA DE 100 GR, ACOND. EM FARDO PLASTICO C/1 KG.	KG	3.000

26	EXTRATO DE TOMATE: INGREDIENTES: TOMATE, 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). O PRAZO DE VALIDADE NÃO DEVE SER INFERIOR A 180 DIAS.	KG	5.000
27	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO , TIPO 1, PACOTE DE 1 KG, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, PURA BRANCA, CONTENDO DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO VALIDADE NÃO SUPERIORA 180 DIAS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG, ACOND. EM FARDO DE PAPELÃO C/10 KG	KG	5.000
28	FEIJÃO CARIOQUINHA , SEM SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E BOLORES. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE CONTENDO 1 KG. VALIDADE: NÃO INFERIOR A 180 DIAS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG, ACOND. EM FARDO PLÁSTICO C/30 KG.	KG	30.000
29	FEIJÃO PRETO. FEIJÃO NOVO, CONSTITUIDOS DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DE 01KG, ATÓXICA, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E LACRADOS ATÉ 30KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS)	KG	30.000



	MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NAS UNIDADES ESCOLARES.		
30	LEITE EM PÓ INTEGRAL , FORTIFICADO COM VITAMINAS E FERRO EMBALADO EM SACO PLÁSTICO, ISENTE DE SUJIDADE, RESISTENTE, NÃO VIOLADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/ DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. EMBALAGEM CONTENDO 200G EMBALAGEM INDIVIDUAL. VALIDADE: NÃO INFERIOR A 300 DIAS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 200G, ACOND. EM SACO DE PAPELÃO C/50PCT.	KG	70.000
31	LEITE DE COCO , 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.	L	5.000
32	MACARRÃO ESPAGUETE , FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS DE URUCUM E CÚRCUMA, ISENTE DE SUJIDADES, ISENTE DE SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500 G. VALIDADE: NÃO INFERIOR A 180 DIAS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, ACOND. EM SACO PLÁSTICO C/5 KG	KG	150.000



33	MARGARINA VEGETAL, COM SAL, A BASE DE ÓLEOS VEGETAIS, CONSTITUÍDA DE NO MÍNIMO 60 % DE LIPÍDIOS, 0% DE GORDURAS TRANS. EMBALADO EM POTE PLÁSTICO FECHADO E RESISTENTE DE 500G. EMBALAGEM PLASTICA DE 250 G, ACOND. EM CAIXA DE PAPELÃO C/25 UND.	KG	5.000
34	MASSA PARA SOPA TIPO CONCHA, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS DE URUCUM E CÚRCUMA, ISENTE DE SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500 G. VALIDADE: NÃO INFERIOR A 180 DIAS. EMBALAGEM PLASTICA DE 500 GR, ACOND. EM FAROD PLASTICO C/20 UNID.	KG	7.000
35	MASSA PARA SOPA TIPO PAI NOSSO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS DE URUCUM E CÚRCUMA, ISENTE DE SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500 G. VALIDADE: NÃO INFERIOR A 180 DIAS. EMBALAGEM PLASTICA DE 500 GR, ACOND. EM FAROD PLASTICO C/20 UNID.	KG	7.000
36	MILHO PARA PIPOCA, DE PROCEDÊNCIA NACIONAL, SER DE SAFRA CORRENTE. ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALADOS EM PACOTES DE 500G, DE PLÁSTICO ATÓXICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DECLARANDO A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO EMPACOTADOR, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PROCEDÊNCIA, TERMOSELADA, TRANSPARENTE E INCOLOR. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER FARO SELADO, RESISTENTE, COM CAPACIDADE PARA 20 A 40 PACOTES, TOTALIZANDO CADA FARO 10 OU 20 KG VALIDADE: NÃO INFERIOR A 180 DIAS. EMBALAGEM PLASTICA DE 500G, ACOND. EM SACO PLASTICO C/10 KG.	KG	10.000



37	ÓLEO DE SOJA, COMESTÍVEL, MATÉRIA PRIMA SOJA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL, TIPO REFINADO, ISENTO DE RANÇO. VALIDADE: NÃO INFERIOR A 300 DIAS. EMBALAGEM PLASTICA DE 900 ML, ACOND. CAIXA DE PAPELÃO C/20 UND.	UNID	50.000
38	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG: PÃO TIPO "HOT DOG" PESO DE 50G CADA UNIDADE, DO TIPO MASSA FINA, COM MIOLO BRANCO E CASCA DE COR DOURADA BRILHANTE E HOMOGÊNEA. PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMA DOOU 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. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE DE 500G COM 10 UNIDADES DE 50G CADA, APRESENTANDO AS INFORMAÇÕES QUANTO AO NÚMERO DO LOTE, VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO DE ATÉ 5KG. VALIDADE DE ATÉ 10 DIAS, A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ENTREGA SEMANAL.	KG	5.000
39	PEIXE IN NATURA CONGELADA – TIPO FILÉ DE PEIXE, 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	KG	10.000



	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.		
40	PEITO DE FRANGO , CONGELADO COM OSSO, NÃO TEMPERADO, SEM PELE COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 4 %. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA DE CAPACIDADE ATÉ 20 KG. SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001, DA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE. APRESENTANDO SIF. EMBALAGEM PLASTICA DE ATÉ 1 KG ACOND. EM CAIXA DE PAPELÃO C\ 20KG.	KG	100.000
41	PIMENTA COMINHO , TEMPERO MOÍDO EM PÓ DE PIMENTA DO REINO E COMINHO DE PROCEDÊNCIA NATURAL. EMBALAGEM PLASTICA DE 100 GR, ACOND. EM FARDO PLASTICO C/1 KG.	KG	3.000
42	REPOLHO BRANCO IN NATURA: É A HORTALIÇA, DE TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRO, COM FOLHAS VERDES, AS CABEÇAS DEVEM SER FIRMES, COMPACTAS ESEM RACHADURAS, DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS NO MOMENTO DA ENTREGA NAS UNIDADES ESCOLARES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, PESO DE 01KG ATÉ 5KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: BASQUETAS PLÁSTICAS,	KG	5.000 3.000

	LIMPAS E HIGIENIZADAS DE ATÉ 10K. ENTREGA SEMANAL.		
43	SAL REFINADO IODADO , APLICAÇÃO ALIMENTÍCIA, TEOR MÁXIMO DE SÓDIO 196 MG/ G. VALIDADE: NÃO INFERIOR A 180 DIAS. EMBALAGEM PLASTICA DE 1 KG, ACOND. EM FARDO PLASTICO C/30 KG.	KG	20.000
44	SELETA DE LEGUMES : INGREDIENTES: ERVILHA, BATATA, CENOURA E MILHO COM SALMOURA (ÁGUA E SAL). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACHÊ OU CAIXA, DEVE ESTAR INTACTA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE, CONTENDO DE 200G ATÉ 500G DO PRODUTO, APRESENTANDO AS INFORMAÇÕES QUANTO AO NÚMERO DO LOTE, VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO COM ATÉ 48 UNIDADES. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES ACONTAR DA DATA DE ENTREGA NAS UNIDADES ESCOLARES.	KG	10.000
45	TOMATE COMUM IN NATURA : FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRO, DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS NO MOMENTO DA ENTREGA NAS UNIDADES ESCOLARES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, PESO DE 1KG ATÉ 5KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: BASQUETAS PLÁSTICAS, LIMPAS E HIGIENIZADAS DE ATÉ 10KG. ENTREGA SEMANAL.	KG	10.000
46	VINAGRE DE ÁLCOOL , FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL HIDRATADO, ÁGUA E CONSERVANTE, COM 4,0% DE ACIDEZ. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 750 ML. VALIDADE: NÃO INFERIOR A 180 DIAS. EMBALAGEM PLASTICA DE 750 ML, ACOND. EM CAIXA DE PAPELÃO C/12UND.	UNID	20.000



6 - ESTIMATIVAS DE PREÇOS

6.1 – Com base nas especificações, o método para estimativa de preços, seguindo as diretrizes dos normativos do Poder Executivo e do Tribunal de Contas da União (TCU), foi a obtenção de preços públicos em contratações de outros órgãos, cotações em sítios eletrônicos especializados e cotações com fornecedores locais visando obter estimativa de valores locais. Esta pesquisa é preliminar, com vistas a se obter informação prévia da despesa e poderá ser refinada, na elaboração do Termo de Referência, sendo portanto, aprimorada para efeito de estimativa de valores de referência para a licitação, cujos documentos de suporte constam apensos a este estudo;

6.2 – Por se tratar de um objeto que já possui histórico de contratações anteriores, a base de composição de preços será realizada através do mapa de apuração de preços conforme fluxo do setor de compras da Secretaria Municipal de Educação, cujas fontes de valores cotados buscam evidenciar um comparativo de valores do objeto, praticados no mercado interno (município) e no mercado externo (outras localidades dentro e fora do Estado).

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1 – A realização de Registros de Preços de empresas especializadas no **fornecimento de Gêneros Alimentícios que compõem a Merenda Escolar** para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Bragança / PA junto aos alunos matriculados nas redes públicas municipal e

CNPJ: 22.536.092/0001-33

Rua 13 de Maio - 470 - Centro
CEP: 68.600-000 - Bragança-Para



estadual, permite através da estimativa de valores, um olhar abrangente tanto por parte da Administração quanto por parte do fornecedor, visando proporcionar, dessa forma, um fornecimento seguro para o fornecedor e uma aquisição sem prejuízos para a Administração Pública.

7.2 – O demonstrativo de Registro de Preços também contempla uma variação de valores obtidas de fontes legais (de coleta e de pesquisas) que possibilitam a análise de valores do objeto praticados no contexto local de utilização do mesmo, uma vez que, é de suma importância que a empresa contratada esteja localizada no território de abrangência do município de Bragança / PA, sendo essa localização geográfica indispensável para a execução satisfatória do contrato, já que a utilização do objeto em questão deve ser direcionado para a cobertura e apoio das atividades escolares juntos aos alunos das redes públicas de ensino municipal e estadual de Bragança - PA.

8 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA AQUISIÇÃO

8.1 – A adoção do **Sistema de Registro de Preços** decorre da necessidade de contratações frequentes e eventuais, da dificuldade de precisar os quantitativos a serem utilizados pela Secretaria Municipal de Educação e, ainda, objetiva evitar a imobilização desnecessária de recursos e o seu consequente desperdício. Permite assim que a Administração realize as suas contratações com racionalidade e de forma parcelada, conforme sua necessidade, com o devido respaldo legal.



9 - RESULTADOS PRETENDIDOS

9. – A presente contratação tem como objetivo viabilizar a aquisição de **Gêneros Alimentícios que compõem a Merenda Escolar** através de empresa especializada no fornecimento desses produtos, para atender as necessidades dos alunos das redes públicas municipal e estadual de ensino através da Secretaria Municipal de Educação de Bragança / PA e suas Unidades de Ensino.

10 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

10.1 – Para esta solução não há necessidade de providências ou serviços adicionais a serem adotadas para que a contratação surta seus efeitos e cumpra com a finalidade pretendida.

11 - ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

11.1 - Os serviços à serem contratados estão previstos no **Plano de Contratações Anual - PCA**, recentemente elaborado por esta secretaria e toda a gestão pública municipal, encontrando-se ainda, em fase de revisão e análise constante do referido Plano com suas propostas e metas;.

11.2 - Portanto, a contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento do objeto em questão está em conformidade com o Planejamento desta Secretaria.

11.3 - A Administração Municipal busca por meio de planejamento a utilização de mecanismos para alinhar as necessidades orçamentárias de custeio, investimentos e pessoal ao aprimoramento na execução dos serviços ao cidadão, atendendo aos princípios constitucionais da administração pública e, buscando a eficiência e eficácia nas contratações, primando sempre pelos resultados satisfatórios.

11.4 - Isso, envolve estabelecer uma cultura de adequação dos gastos ao atendimento das necessidades prioritárias e essenciais da Secretaria Municipal de Educação de Bragança - PA, para se obter os melhores resultados com os recursos disponíveis.

12 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1 - Por se tratar de processo licitatório, para futura eventual aquisição de Gêneros Alimentícios que compõem a Merenda Escolar, as despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos do orçamento:

12.1.1 – Órgão:

16 Fundo Municipal de Educação

Unidade Orçamentária:

1616 Fundo Municipal de Educação

Projeto / Atividade:

12 122 0004 2.156 Manutenção do Fundo Municipal de Educação

12 306 0012 2.159 Manutenção do PNAE – Ensino Fundamental

12 306 0012 2.160 Manutenção do PNAE – Creche

12 306 0012 2.161 Manutenção do PNAE – Pré Escolar



- 12 306 0012 2.162 Manutenção do PNAE – EJA
12 306 0012 2.163 Manutenção do PNAE - Ensino Médio
12 306 0012 2.164 Manutenção do PNAE - Ensino Médio Integral
12 306 0012 2.165 Manutenção do PNAE–Atendimento Educação Especial-AEE
12 306 0012 2.166 Manutenção do PNAE - Novo Mais Educação
12 306 0012 2.167 Manutenção do PNAE – Quilombola
12 361 0012 2.171 Gestão do Salário Educação - QSE
12 361 0012 2.182 Manut./Adesão Prog. Estadual Alimentação Escolar – PEAE/Pará

Categoria Econômica:

3.3.90.30.00 Material de Consumo

Fonte de Recurso:

15001001 Receita de Imposto e Transferência-Educação
15000000 Recursos não vinculados de Impostos
15520000 Transferência de Recurso do PNAE
15500000 Transferência do Salário-Educação
15710000 Transferência de Convênio – Estado/Educação

13 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

13.1 – Para esta solução, não foram identificadas outras contratações correlatas / interdependentes.

14 - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

14.1 – Não se vislumbra necessidades de tomada de providências de adequações para a solução a ser contratada e os materiais fornecidos. Não possuem impactos ambientais na entrega dos materiais, uma vez que, devem cumprir os princípios básicos de higiene sanitária e de período de validade de utilização / consumo;

14.2 – Por se tratar de fornecimento de gêneros alimentícios para o consumo saudável por alunos da rede pública de ensino, conforme itens de exigências de qualidade estabelecidos no edital, espera-se não identificar prejuízos da qualidade do material e nem possíveis impactos ambientais com fins de prevenção. Portanto, cremos não haver possíveis impactos ambientais, sendo que não serão necessárias medidas de tratamento ou mitigadoras buscando sanar os riscos ambientais existentes.

15 - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

15.1 – Esta equipe de planejamento **declara viável** esta contratação, com base neste Estudo Técnico Preliminar sob o ponto de vista técnico e operacional, ficando a indicação da viabilidade orçamentária a cargo do setor competente. Assim, entendemos e declaramos **VIÁVEL** esta contratação nos moldes acima descritos.

16 - JUSTIFICATIVA DA VIABILIDADE

16.1 – A contratação alinha-se às necessidades e finalidades da instituição e é viável do ponto de vista técnico ambiental, econômico e estratégico, conforme demonstra este estudo;

16.2 – Os requisitos relevantes para a contratação foram adequadamente levantados e analisados;

16.3 – As quantidades sugeridas para a contratação estão coerentes com a demanda a ser atendida, conforme orientação e elaboração técnica específica, ou seja, demanda prevista e, com o seu devido histórico de consumo;

16.4 – No mercado existe a solução proposta e essa solução é viável, além de ser fornecida por diversas empresas, o que é um indicativo da participação de várias concorrentes na seleção do fornecedor;

16.5 – As estimativas preliminares dos preços foram feitas e estão documentadas adequadamente neste estudo;

16.6 – O estudo justifica acerca da desnecessidade do parcelamento da solução e define os resultados pretendidos com a contratação.

17 - SETOR REQUISITANTE

SETOR REQUISITANTE	RESPONSÁVEL / FUNÇÃO
Ilana Waylla Cunha da Silva Matrícula Funcional: 50147083	Nutricionista SEMAE/SEMED CRN – 9990

18 - ANÁLISE DE RISCOS

18.1 – Os itens solicitados para licitação foram devidamente especificados e quantificados, diminuindo, dessa forma, os riscos de uma possível aquisição indesejada e/ou ineficiente;

18.2 – Diante o planejamento desenvolvido e apresentado neste Estudo Técnico Preliminar – ETP, a Secretaria Municipal de Educação tem como propósito uma aquisição eficiente e vantajosa para a Administração Pública;

18.3 – Caberá ao Gestor do Contrato, a identificação de outros eventos de riscos e geri-los em ordem crítica de maior impacto junto aos objetivos a serem alcançados.

18.4 – Para maior demonstração e viabilidade seguem os mapas de riscos:

MAPA DE RISCO I
(PLANEJAMENTO DA AQUISIÇÃO)

Comissão de Licitação

Fis: 62

Ass: ✓

PMB

RISCO 1

LICITAÇÃO DESERTA

Probabilidade:	<input checked="" type="checkbox"/>	Baixa		Média		Alta
Impacto:	<input checked="" type="checkbox"/>	Baixo		Médio		Alto
Id.	Ação Preventiva				Responsável	
1.	Planejamento considerando as contratações de outros entes públicos, cotações do mercado local, expondo as atuais necessidades desta secretaria para estabelecer orçamento atrativo.				Setor de Compras	
Id.	Ação de Contingência				Responsável	
1.	Reconstrução do processo com novo planejamento e novas análises, para posterior licitação.				Setor Requisitante Fiscal de Contratos Equipe Técnica	

MAPA DE RISCO II
(EXECUÇÃO DO CONTRATO)

Comissão de Licitação
Fis: 63
Ass: T
PMB

RISCO 2

NÃO CONFORMIDADE COM A EXECUÇÃO DAS NORMAS VIGENTES

Probabilidade:	Baixa	X	Média		Alta
Impacto:	Baixo	X	Médio		Alto
Id.	Ação Preventiva				Responsável
1.	Gerenciamento e Fiscalização da qualidade, validade de consumo, assiduidade e disponibilidade dos produtos, de acordo com as normas e contrato estabelecido.				Fiscal de Contratos Técnicos SEMAE
Id.	Ação de Contingência				Responsável
1.	Notificações Extrajudiciais				Fiscal de Contratos



MAPA DE RISCO III

(ENTREGA DOS ITENS CONTRATADOS)

RISCO 3

SOLOICITAÇÃO DE REALINHAMENTO DE PREÇOS

Probabilidade:		Baixa	X	Média		Alta
Impacto:		Baixo	X	Médio		Alto
Id.	Ação Preventiva				Responsável	
1.	Realização de pesquisa / cotação de preços realizadas em sites oficiais de compras públicas, com observância aos valores de gêneros alimentícios praticados no mercado local / regional, visando aproximar preços/valores da realidade do município.				Técnicos da Equipe de Compras Públicas - SEMED	
Id.	Ação de Contingência				Responsável	
1.	Apreciação e análise técnica e jurídica, dos processos de fornecedores contratados, que porventura,				- Técnicos da Equipe de	

	solicitarem realinhamento de preços, de acordo com: edital, contrato e legislação vigente, com decisão através de parecer técnico e jurídico.	Compras PÚBLICAS / SEMED - Assessoria Jurídica / PMB
--	---	---

Comissão de Licitação

Fis: 65

Ass: 8

Bragança – Pará, 28 de Novembro de 2025.

Elaborado por:


MARCIO JOSE RAMOS DO CARMO
Diretor de Planejamento e
Contratações PÚBLICAS
Portaria N° 22/2025

Visto:


ALCIDES RUFINO DE OLIVEIRA NETO
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
BRAGANÇA / PA
DECRETO N° 04/2025