



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA - SEMEC
CNPJ: 05.846.704/0001-01

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE PÚBLICA DE ENSINO DE MOCAJUBA/PA, VINCULADOS AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE), CONFORME A LEI Nº 11.947 DE 16 DE JUNHO DE 2009, ALTERADA PELA LE Nº 14.660 DE 23 DE AGOSTO DE 2023 E RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 6 DE 8 DE MAIO DE 2020, ALTERADA PELA RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 20 DE 2020 E RESOLUÇÃO Nº 21, DE 16 DE NOVEMBRO DE 2021.

MOCAJUBA-PARÁ, MARÇO DE 2024



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA - SEMEC
CNPJ: 05.846.704/0001-01

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS DO OBJETO

Aquisição de Gêneros Alimentícios, destinados à Alimentação Escolar dos Alunos Matriculados na Rede Pública de Ensino de Mocajuba/PA, vinculados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme a Lei nº 11.947 de 16 de Junho de 2009, Alterada Pela Lei nº 14.660 de 23 de Agosto de 2023 e Resolução CD/FNDE Nº 6 de 8 de maio de 2020, alterada pela Resolução CD/FNDE Nº 20 de 2020 e Resolução Nº 21, de 16 de novembro de 2021.

2. INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar – ETP é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação, que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução. Ele serve de base ao Termo de Referência a ser elaborado, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

O ETP tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento de demanda registrada no Documento de Formalização da Demanda – DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar a tomada de decisão e o prosseguimento do respectivo processo de contratação.

Considerando que as aquisições governamentais produzem impacto significativo na atividade econômica do órgão, posto que a realização de estudos previamente delineados conduz ao conhecimento de novas modelagens/metodologias ofertadas pelo mercado, resultando na melhor qualidade do gasto e uma gestão mais eficiente dos recursos públicos.

Neste contexto, o presente documento apresenta estudos preliminares que objetivam assegurar a viabilidade técnica e econômica da **aquisição de gêneros alimentícios** em face da necessidade desta Administração de assegurar a continuidade de fornecimento destes insumos ao setor de nutrição e dietética além de embasar o Termo de Referência a ser elaborado caso a solução encontrada demonstre-se viável.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A presente aquisição de gêneros de alimentos visa proporcionar a reposição do estoque do almoxarifado do setor nutrição com alimentos utilizados diariamente na produção de merenda escolar a serem consumidas pelos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Mocajuba, durante o ano letivo de 2024.

3.2. O fornecimento de merenda escolar para os alunos pela equipe de nutrição da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura – SEMEC, para os alunos desta rede de ensino é um importante segmento dentro da cadeia de suprimento alimentar. Este fornecimento demanda altos padrões de qualidade, incluindo o cumprimento de normas higiênico-sanitárias, padrão do tamanho, da forma, da procedência, da isenção de resíduos e agrotóxicos, entre outros.

3.3. Objetivo deste estudo foi analisar o processo atual de fornecimento de gêneros alimentícios e identificar as necessidades e exigências das unidades de ensino. Os resultados obtidos demonstram, certa preocupação quanto a necessidade de um fornecimento especializado, com o cumprimento de



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA - SEMEC
CNPJ: 05.846.704/0001-01

fatores considerados indispensáveis, entre os quais o controle na utilização de agrotóxicos, as condições higiênico-sanitárias, a procedência e as condições de transporte. Para o cumprimento deste importante requisito, é indispensável que o fornecimento de gêneros atenda às necessidades higiênico- sanitárias e, mais do que isso, garanta a uniformidade dos produtos quanto a tamanho e forma, bem como a integridade de suas características organolépticas.

3.4. O Departamento de Alimentação Escolar da SEMEC, representa um dos importantes setores de recepção e destribuição desses produtos, os quais são destinados a merenda escolar dos alunos das unidades de ensino deste município. Os gêneros alimentícios são importantes aliados para o fortalecimento do sistema imunológico do ser humano, que precisa de ingestão diária de porções variadas de alimentos, saborosos e nutritivos. Esses alimentos são fontes dos mais diversos nutrientes. Todos eles são necessários para alguma função do corpo, são fatores que contribuirão para uma alimentação rica em nutrientes.

3.5. Com o provimento da solução, a área requisitante visa a atender as necessidades da contratação, como uma solução mais adequada da demanda, sob perspectiva do interesse público.

3.6. Atualmente, para toda compra pública é realizada uma descrição detalhada e estimativa do quantitativo conforme a realidade que se apresenta, com intuito de alcançar a eficiência e vantajosidade das contratações públicas.

3.7. Trata-se de uma contratação que faz parte do calendário anual de compras da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura – SEMEC, através do Departamento de Alimentação Escolar, sempre com êxito e eficácia, inclusive no tocante a execução contratual.

4. ESTIMATIVA DA QUANTIDADE PARA A CONTRATAÇÃO

4.1. Realizou-se levantamento no âmbito desta Administração, a fim de identificar a necessidade dos itens a serem adquiridos.

4.2. Ressalta-se que esse levantamento levou em consideração fatores quanto à finalidade na frequência e consumo dos alimentos. Assim, tem-se a previsibilidade de contratação dos seguintes quantitativos:

ITEM	GÊNERO	UND	PESO	ESPECIFICAÇÃO	VALIDADE
	Abacaxi fruta (in natura)	KG	7.000	Abacaxi comum in natura, polpa firme ao toque, casca lisa e brilhante, com grau de maturação adequado para o consumo, procedente de espécies genuínas e sãs. 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. Conforme IN MAPA no 69/2018. Acondicionadas em caixa fenestrada de polietileno.	Não inferior a 5 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias da entrega no depósito.
	Abóbora in natura	KG	3.000	Abóbora in natura, polpa firme ao toque, casca lisa e brilhante, com grau de maturação adequado para o consumo, procedente de espécies genuínas e sãs. 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. Conforme IN MAPA no 69/2018. Acondicionadas em caixa fenestrada de polietileno.	Não inferior a 5 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias da entrega no depósito.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA - SEMEC
CNPJ: 05.846.704/0001-01

3.	Acerola fruta (in natura)	KG	4.500	Acerola in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. 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. Conforme IN MAPA no 69/2018. Embalagem plástico transparente de 500g, atóxica.	Não inferior a 5 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias antes da entrega no depósito.
4.	Açúcar triturado	KG	12.000	Obtido da cana de açúcar, triturado; com aspecto cor branca, cheiro próprios, sabor doce; Com teor de sacarose mínimo de 99%P/P e umidade máxima de 0,3%P/P; Sem fermentação, empedramento, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; Acondicionado em plástico atóxico embalagem de até 1 kg, não violada. Deverá conter dados do produto, identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Conforme RDC 271 de 22/12/2005 (ANVISA). APRESENTAR AMOSTRA	Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do gênero.
5.	Adoçante dietético	L	5	Adoçante dietético, à base de edulcorante natural, líquido transparente, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo até 100ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Conforme PORTARIA Nº 38, DE 13 DE JANEIRO DE 1998 APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega
6.	Alho (in natura)	KG	300	Alho nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, 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. Conforme IN MAPA no 69/2018 Embalado em saco plástico atóxico; Embalagem de até 100g.	Não inferior a 5 dias e ter sido embalada a 10 dias antes da entrega no depósito
7.	Amido de milho	KG	1.500	Amido de Milho tipo 1, produto amilácio extraído do milho, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Isenta de mofos e sujidades sem umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e/ou embalagem secundária de papelão, contendo de 200g a 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. APRESENTAR AMOSTRA	Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do gênero.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA - SEMEC
CNPJ: 05.846.704/0001-01

8.	Arroz polido tipo 1	KG	11.000	Arroz beneficiado, polido, Agulhinha; Tipo 1; Longo e fino; coloração perolada e translúcida; Grãos inteiros; Isento de sujidades, mofos e materiais estranhos; Embalagem plástica atóxica transparente, não violada, contendo dados do gênero, identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem de 1 kg, acondicionados em fardos totalizando 30 kg de peso líquido. APRESENTAR AMOSTRA.	Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do gênero.
9.	Arroz polido tipo 2	KG	6.000	Arroz beneficiado, polido, Tipo 2; coloração perolada e translúcida; Grãos inteiros; Isento de sujidades, mofos e materiais estranhos; Embalagem plástica atóxica transparente, não violada, contendo dados do gênero, identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem de 1 kg, acondicionados em fardos totalizando 30 kg de peso líquido. APRESENTAR AMOSTRA.	Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do gênero.
10.	Aveia em flocos	KG	2.500	Aveia em flocos finos. Isento de sujidades e matérias; sem umidade. Embalagem em saco plástico atóxico transparente e/ ou em embalagem secundária em caixa de papel de 200g até 300g, não violada, contendo dados do gênero, identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. APRESENTAR AMOSTRA.	Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do gênero.
11.	Banana prata fruta (in natura)	KG	8.100	Prata; em pencas; de primeira qualidade; tamanho e coloração uniformes; Com polpa firme e intacta; Devendo ser bem desenvolvida; apresentando grau médio de maturação, tamanho e coloração uniforme; isenta de enfermidades, parasitas e larvas; Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Conforme IN MAPA no 69/2018. Acondicionadas em caixa fenestrada de polietileno.	Não inferior a 10 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias antes da entrega no depósito
12.	Batata doce (in natura)	KG	300	Batata doce, lisa, firme e compacta, devendo ter grau de amadurecimento apropriado para o consumo; isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio de transporte. Conforme IN MAPA no 69/2018. Acondicionada em saca de serapilheira.	Não inferior a 5 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias antes da entrega no depósito.
13.	Batata inglesa (in natura)	KG	7.700	Batata inglesa, tamanho médio, coloração branca, Gênero com aspecto, cheiro e sabor próprios; firme e intacta; livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Com grau de amadurecimento apropriado para o consumo. Conforme IN MAPA no 69/2018. Embalagem de 20 kg, acondicionada em saca de	Não inferior a 5 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias antes da entrega no depósito.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA - SEMEC
CNPJ: 05.846.704/0001-01

				serapilheira.	
14.	Beterraba (in natura)	KG	1.300	Tamanho médio, coloração vermelho vivo, com pele lisa, tenra. Gênero com aspecto, cheiro e sabor próprios; firme e intacta; livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Com grau de amadurecimento apropriado para o consumo. Conforme IN MAPA no 69/2018 Embalagem de 20 kg, acondicionada em saca de serapilheira.	Não inferior a 5 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias antes da entrega no depósito.
15.	Biscoito salgado	KG	6.000	Biscoito tipo cream cracker e água e sal; composição de Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, crocante, 0% de gorduras trans. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem plástica atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do gênero: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Pacote de até 500g acondicionadas em caixa de papelão padrão de até 10kg peso líquido. APRESENTAR AMOSTRA.	Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do gênero.
16.	Biscoito doce	KG	3.000	Biscoito tipo Maria, maizena ou leite; composição de Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, crocante. 0% de gorduras trans. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem plástica atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do gênero: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Pacote de até 500g acondicionadas em caixa de papelão padrão de até 10kg peso líquido. APRESENTAR AMOSTRA.	Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do gênero.
17.	Biscoito sem glúten salgado	KG	500	Biscoito salgado de primeira linha sem gluten e sem lactose, crocante, preparado a partir de farinhas obtidas de milho, fécula de mandioca, arroz e/ou batata, em substituição a farinhas que contem glúten. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Nas embalagens deve conter a identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, umidade, parasitas, larvas e material estranho. Gênero com registro ANVISA-MS. Embalagem em plástico transparente atóxico de 150g a 300g – APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA - SEMEC
CNPJ: 05.846.704/0001-01

18.	Carne vermelha moída congelada	KG	5.000	Carne bovina de 1ª moída. Congelada, limpa e no máximo 10% De Sebo e gordura, Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; sem manchas esverdeadas ou pardacentas, além de não apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada). Característica da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro do Ministério da Agricultura e carimbo e inspeção do SIF. Embalagem plástica transparente de até 500g de peso líquido . APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.
19.	Carne vermelha congelada	KG	5.500	Carne Bovina tipo acém congelado, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Apresentar percentual aceitável de sebo ou gordura de 10%, além de não apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada). Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo, peso líquido de 1 a 5 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. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.
20.	Cebola (in natura)	KG	3.500	Tipo branca, seca, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. Conforme IN MAPA no 69/2018 Embalagem plástica de até 20 kg, de peso líquido.	Não inferior a 5 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias da entrega no depósito.
21.	Cenoura (in natura)	KG	8.400	Produto com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; firme e intacta; livre de fertilizantes, sujidades, material terroso, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundo do	Não inferior a 5 dias e ter sido embalada no máximo 3



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA - SEMEC
CNPJ: 05.846.704/0001-01

				manuseio e transporte. Conforme IN MAPA no 69/2018. Embalagem de 20 kg, acondicionada em saca de serapilheira.	dias antes da entrega no depósito.
22.	Charque	KG	5.000	Charque Bovino Dianteiro, sadio, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico. Isento de coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de até 05 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. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	Validade mínima de 04 (quatro) meses, a contar da data de entrega.
23.	Charque	KG	1.000	Charque Bovino Dianteiro, sadio, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico. Isento de coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de até 01kg , 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. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	Validade mínima de 04 (quatro) meses, a contar da data de entrega.
24.	Colorau	KG	500	Colorífico de urucum, baixo teor de fubá de milho, sem sal, isento de sujidades, mofos, parasitas, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo até 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. APRESENTAR AMOSTRA.	Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do gênero.
25.	Condimento misto	KG	500	Condimento misto em pó; constituído de pó fino e homogêneo; com cominho e pimenta do reino, Isento de sujidades e materiais estranhos. Sem sal. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo até 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. APRESENTAR AMOSTRA.	Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do gênero.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA - SEMEC
CNPJ: 05.846.704/0001-01

26.	Ervilha em conserva	KG	500	Ervilha em conserva, imersa em líquido; simples; inteira; tamanho e coloração uniformes. Acondicionadas em latas de folha de flandê. Embalagem de até 300g, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. APRESENTAR AMOSTRA.	Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do gênero.
27.	Feijão carioquinha	KG	7.000	Feijão; Carioca; Tipo 1; safra nova; Constituído de grãos inteiros e sãos; Isento de material terroso, Sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem plástica atóxica, transparente, não violada, contendo dados do gênero com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Embalagem de 1 kg. APRESENTAR AMOSTRA.	Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito.
28.	Feijão fradinho	KG	3.000	Feijão tipo fradinho; Tipo 1; safra nova; Constituído de grãos inteiros e sãos; Isento de material terroso, Sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem plástica atóxica, transparente, não violada, contendo dados do gênero com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Embalagem de 1 kg. APRESENTAR AMOSTRA.	Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do gênero.
29.	Frango (tipo de corte peito)	KG	21.000	Frango Semi-Processado; corte tipo peito, sem tempero; congelado; Com aspecto, cor, Cheiro e sabor próprios; Sem manchas e parasitas; Acondicionado em saco Plástico transparente atóxico, não violada; Conter rótulo com registro do MAPA SIF/DIPOA, lote, data de fabricação e validade. Pesando 1,2 A 23Kg. A peça embalagem plástica individual acondicionadas em caixa de papelão de até 20kg de peso líquido. APRESENTAR AMOSTRA.	Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do gênero.
30.	Farinha de milho amarela	KG	2.500	Farinha de milho pré-cozida; coloração amarela, sem adição de sal; Isento de sujidades e materiais estranho, sem larvas; enriquecida com ácido fólico e ferro conforme RDC 344/Anvisa 2002. Acondicionado em saco atóxico de papel e ou de plástico transparente, não violado. Embalagem de até 500g, com identificação (rótulo) do gênero e dos ingredientes, procedência, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. APRESENTAR AMOSTRA.	Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do gênero.
31.	Farinha de trigo	KG	300	Farinha de trigo especial, sem fermento de primeira qualidade, coloração branca, sem adição de sal; isento de sujidades e materiais estranho enriquecida com ácido fólico e ferro	Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA - SEMEC
CNPJ: 05.846.704/0001-01

				conforme RDC 344/Anvisa// 2002. Acondicionado em saco atóxico de plástico transparente, não violado. Embalagem de até 1kg, com identificação (rótulo) do gênero e dos ingredientes, procedência, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. APRESENTAR AMOSTRA.	de entrega do gênero.
32.	Fermento químico	KG	50	Fermento químico em pó instantâneo, fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas. Não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. 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; Fermento em pó, primeira linha – embalagem de até 100g – Peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote.	O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega.
33.	Goiaba fruta (in natura)	KG	4.500	Fruta de primeira; tamanho e coloração uniformes; Com polpa firme e intacta; apresentando grau médio de maturação, tamanho e coloração uniforme; isenta de enfermidades, parasitas e larvas; Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Conforme IN MAPA no 69/2018. Acondicionadas em caixa fenestrada de polietileno.	Não inferior a 10 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias antes da entrega no depósito
34.	Goma de mandioca	KG	500	Goma de mandioca de primeira qualidade, de coloração branca, sem glúten, sem sal, 0% gordura trans. Isenta de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Acondicionado em plástico transparente atóxico embalagem de até 1 kg, não violada. Deverá conter dados do produto, identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. APRESENTAR AMOSTRA.	Validade mínima de 3 (seis) meses a contar da data de entrega do gênero.
35.	Laranja fruta (in natura)	KG	13.000	Fruta de Primeira; madura, tamanho medio e coloração uniformes; com polpa firme e intacta; suculenta, sem amassados e partes estragadas. Grau de amadurecimento ideal para consumo; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Conforme IN MAPA no 69/2018. Acondicionada em saca de serrapilheira.	Não inferior a 10 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias antes da entrega no depósito



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA - SEMEC
CNPJ: 05.846.704/0001-01

36.	Leite em pó integral	KG	7.000	Leite em pó integral; com teor de matéria gorda mínimo de 26%; integral; isento de sujidades e outros materiais estranhos ao gênero, envasado em saco aluminizado atóxico hermeticamente fechado de até 200g, contendo dados do produto, identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA	Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do gênero.
37.	Leite em pó de soja	KG	30	Extrato de soja em pó (leite em pó de soja) para diluição, acondicionado em embalagem de lata aluminizada ou embalagem de polietileno atóxico, contendo de 300g a 400g, isento de sujidades e outros materiais estranhos ao gênero. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do gênero.
38.	Leite em pó desnatado	KG	80	Leite em pó desnatado; Com 0% de gorduras total; envasado em saco hermeticamente fechado; isento de sujidades e outros materiais estranhos ao gênero, envasado em saco aluminizado atóxico hermeticamente fechado de até 200g, contendo dados do produto, identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA	Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do gênero.
39.	Limão in natura	KG	800	Fruto de primeira; tamanho e coloração uniformes; Com polpa firme e intacta; apresentando grau médio de maturação, tamanho e coloração uniforme; isenta de enfermidades, parasitas e larvas; Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Conforme IN MAPA no 69/2018. Acondicionadas em caixa fenestrada de polietileno.	Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do gênero.
40.	Macarrão espaguete	KG	5.000	Macarrão com composição básica tipo espaguete: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico; 0% de gordura trans. Embalagem individual plástica transparente atóxica de até 500g, contendo dados do produto, identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento APRESENTAR AMOSTRA.	Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do gênero.
41.	Macarrão parafuso	KG	4.000	Macarrão com composição básica tipo parafuso: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico; 0% de gordura trans. Embalagem individual plástica transparente atóxica d até 500g. Contendo dados do produto, identificação, procedência, ingredientes,	Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do gênero.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA - SEMEC
CNPJ: 05.846.704/0001-01

				informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. APRESENTAR AMOSTRA.	
42.	Macarrão sem glúten	KG	50	Macarrão isento de glúten, de fécula de batata, de arroz ou outros, embalado em saco resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, 0% de gordura trans, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA	Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega
43.	Maracujá fruta	KG	2.000	Azedo, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, verde com polpa intacta firme, livres de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra, graúdos e selecionados. Conforme IN MAPA no 69/2018. Acondicionadas em saca de serapilheira.	Não inferior a 5 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias da entrega no depósito.
44.	Massa para sopa (ave maria e padre nosso)	KG	10.000	Massa Alimentícia; Seca para sopa; Formato Ave-Maria e/ou Padre nosso; cor amarela; Obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial; Ovos e demais substâncias permitidas; Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Acondicionada em saco plástico transparente, atóxico; com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Embalagem de 500 G. APRESENTAR AMOSTRA.	Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do gênero.
45.	Melancia fruta	KG	7.000	Redonda, graúda, de 1ª qualidade, fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido e madura, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes. Conforme IN MAPA no 69/2018. Acondicionadas em caixa fenestrada de polietileno.	Não inferior a 5 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias da entrega no depósito.
46.	Milho branco canjica	KG	3.500	Milho para preparo de canjica branca, tipo 1, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. APRESENTAR AMOSTRA.	Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.
47.	Milho para pipoca	KG	800	Grãos de milho para pipoca, de primeira qualidade, seco, isento de sujidades e matérias terrosos. Embalagem íntegra de 500g, identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. APRESENTAR AMOSTRA.	Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA - SEMEC
CNPJ: 05.846.704/0001-01

48.	Milho verde em conserva	KG	500	Milho verde em conserva; simples; grãos inteiros; Imerso em liquido de cobertura; Tamanho e coloração uniformes; Acondicionado em lata com até 300 gramas, Com validade mínima de 16 meses a contar da data da entrega; Devendo ser considerado como peso liquido o produto drenado latas acondicionadas em caixas de papelão com até 24 latas de até 300g. APRESENTAR AMOSTRA.	Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega do depósito
49.	Óleo de soja	L	1.500	Óleo Comestível; Composto de soja refinado, tipo 1. Aspecto límpido com cor e consistência características do gêneros. Isento de ranço e substancias estranhas; Embalagem plástica transparente atóxica de até 900 ml, não violada. Identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. APRESENTAR AMOSTRA.	Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do gênero.
50.	Ovos branco de galinha	UND	80.000	Ovo branco de galinha, produto fresco de ave galinácea, tipo medio (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Embalagem apropriada de até 20 unidades. APRESENTAR AMOSTRA.	Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega.
51.	Pão de chá/leite, hambúrguer	KG	6.000	Pão tipo hot dog, chá, hambúrguer, leite peso de 30g a 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.) % de gordura trans. Será rejeitado o pão amassado, 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. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de	Do dia



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA - SEMEC
CNPJ: 05.846.704/0001-01

				validade, data de embalagem, peso líquido. APRESENTAR AMOSTRA.	
52.	Peixe tipo filé	KG	3.000	Filé de pescada branca congelado sadio de acordo com as especificações da legislação vigente, com coloração e odor característicos da espécie, livre de manchas, deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição com textura firme após descongelamento não amolecido e não pegajosa, sem espinho, sem pele, , sem incisões ou rupturas, teor de água até 10%.Embalagem transparente atóxica selada de até 02 kg, deverá constar na embalagem: dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação e validade, quantidade do gênero, carimbo dos órgãos de fiscalização (SIF, SIE OU SIM). De acordo com a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA.	Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da entrega no depósito
53.	Repolho branco in natura	KG	3.000	Repolho in natura; liso; fresco; de primeira; tamanho e coloração uniformes; Devendo ser bem desenvolvido; Firme e intacto; Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes; acondicionado em recipiente adequado. Conforme IN MAPA no 69/2018. Embalagem acondicionada em saca de sarrapilheira.	Não inferior a 5 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias antes da entrega no depósito.
54.	Sal refinado iodado	KG	2.500	Sal marinho iodado refinado, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de Iodo; acondicionado em saco de polietileno, Resistente e vedado. Embalagem plástica de 1 kg, acondicionados em fardos totalizando 30kg d peso líquido. APRESENTAR AMOSTRA.	Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do gênero.
55.	Salsicha tipo hot dog congelada	KG	1.600	Salsicha para hot dog; congelada Composta de carne bovina e toucinho; fresca condimentos triturados, misturados, cozidos; Acondicionado em sacos em pvc transparente, plástica atóxica individual de até 3 kg. Não violada. Conter rótulo de acordo com a legislação vigente. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA	Não inferior a 90 dias e ter sido embalada no máximo 10 dias antes da entrega no depósito.
56.	Soja texturizada escura	KG	1.000	Proteína de soja texturizada escura. Produzidas a partir da soja descascada e desengordurada através da remoção parcial dos carboidratos. As	Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA - SEMEC
CNPJ: 05.846.704/0001-01

				proteínas de soja escura concentradas mantêm a maior parte das fibras originalmente presentes nos grãos de soja e devem conter pelo menos 50% de proteína em peso seco. Embalagem integra de 500g, na embalagem deverá constar identificação do gênero, procedência, data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. APRESENTAR AMOSTRA.	de entrega do gênero.
57.	Suco caju/ goiaba/ abacaxi	L	10.000	Suco concentrado industrializado líquido - sabor caju, goiaba, abacaxi. Pasteurizado, sem corante artificiais, sem açúcar, com conservação fora de refrigeração, vitaminado ou com vitaminas e sais minerais. Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem e data de fabricação, prazo de validade e Registro na MS. Acondicionados em garrafa plástica atóxica ou vidro, caixa com 12 unidades, garrafa de 500ml. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA	Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do gênero.
58.	Tomate in natura	KG	1.800	Tomate in natura; Liso; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e corte. Conforme IN MAPA no 69/2018. Acondicionados em caixa fenestrada de polietileno.	Não inferior a 5 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias antes da entrega no depósito.
59.	Vinagre de álcool	L	1.000	Vinagre de álcool branco; aspecto límpido e com características sensoriais próprias. Produto resultante da fermentação acética do vinho; isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais; na embalagem deverá constar identificação do gênero, procedência, data da fabricação, data de validade e número do lote do produto acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, contendo 500 ml. garrafa plástica, acondicionados em fardos de 12 garrafas. APRESENTAR AMOSTRA.	Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do gênero.

4.3. Acrescente-se que as quantidades informadas neste ETP, possuem caráter generalista, pois partimos da máxima que fica a livre escolha da Administração, a necessidade conforme as demandas. As quantidades são suficientes para atender as demandas da equipe de nutrição do Departamento de Alimentação Escolar da SEMEC.

4.4. Pontue-se que o quantitativo estimado nessa aquisição implicará ganho de escala, porque quanto maior a quantidade de produtos a serem cotados, melhor será o seu valor final, beneficiando a Administração, considerando-se, ainda, que somente se empenhará a quantidade dos gêneros alimentícios a serem contratados.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA - SEMEC
CNPJ: 05.846.704/0001-01

5. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

5.1. A estimativa do valor total da contratação será a soma dos valores totais de cada item, tendo por base a quantidade total estimada e seu preço unitário.

5.2. O custo estimado será apurado a partir de pesquisas de preços, realizada pelo setor competente da Prefeitura de Mocajuba, com a metodologia para obtenção do preço de referência. Para contratação será utilizada **a média dos preços unitários de cada item.**

6. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

6.1. A divisibilidade é pressuposto técnico do parcelamento, sendo o aspecto econômico representado pelas vantagens obtidas com a divisão do objeto em itens, cuja economicidade é proporcionada pela redução de custos e despesas para a Administração contratante. Não há risco de desinteresse por eventuais licitantes em fornecer os itens de menor valor, face vasto número de possíveis proponentes disponíveis no mercado local e regional.

6.2. O parcelamento da solução refere-se à licitação realizada por item, sempre que o objeto for divisível, não haja prejuízo da solução, permita ampla participação de licitantes. Neste contexto, entende-se que a presente licitação deverá ser organizada por itens individuais de modo que seja ampliado a fase de disputa entre os licitantes.

6.3. Diante disso, o parcelamento do objeto visa propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, podem fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, permitindo que empresas distintas sejam contratadas.

6.4. A opção pela modalidade do Pregão Eletrônico por si só já apresenta uma probabilidade enorme de ganho econômico por parte da administração pública. Assim, o órgão terá mais propostas participantes, há mais competitividade, portanto, a chance de a variação de valores ser maior aumenta. Desta forma, a chance de ser apresentado um valor menor é maior, o que faz com que a administração municipal, ao contrata, gaste menos dinheiro público na contratação.

6.5. A adjudicação do Pregão Eletrônico será por item, visto que o objeto é divisível e não há prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, além de ser técnica e economicamente viável.

7. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA.

7.1. Os resultados pretendidos com a presente contratação são:

7.1.1. Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas de gêneros alimentícios, no suporte à atividade finalística do órgão;

7.1.2. Quanto à eficiência: assegurar a continuidade da prestação de tais serviços, e do uso racional dos recursos financeiros;

7.1.3. Com a Aquisição de gêneros alimentícios buscam-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo-benefício possível de gêneros alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos possa alcançar, permitindo assim que os serviços sejam realizados de forma rápida, econômica e sustentável;

7.1.4. As escolhas efetuadas ao longo da elaboração do ETP quanto a modalidade escolhida, a divisão por item, entrega parcelada conforme requisição mostraram-se ser as soluções mais viáveis;

7.1.5. As razões que motivaram a escolha das alternativas, considerando as informações apuradas nas análises técnica-funcional e econômica, baseiam-se nas opções levantadas e disponíveis no mercado atualmente;

7.1.6. A solução escolhida proporcionará benefícios para a instituição, em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade, alinhada aos instrumentos estratégicos institucionais e governamentais;

7.2. Importante destacar as diferentes dimensões dos benefícios esperados:



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA - SEMEC
CNPJ: 05.846.704/0001-01



7.2.1. **Eficácia:** Significa atingir o objetivo. A solução será eficaz caso entregue os produtos de acordo com prazos e qualidade previamente definidos.

7.2.2. **Efetividade:** Implica em produzir o efeito esperado. A solução será efetiva caso produza os resultados (benefícios) pretendidos com a contratação, em termos de objetivos de negócio e estratégicos da instituição.

7.2.3. **Eficiência:** É fazer certo; fazer bem-feito; fazer mais com menos recursos. A solução será eficiente quando, além de ser eficaz, atende ao princípio da economicidade.

7.2.4. **Economicidade:** Corresponde à melhor relação entre custo e benefício.

8. RESPONSÁVEIS

A Equipe de Nutrição responsável pelo Planejamento da Contratação é composta por servidoras públicas municipais devidamente indicadas:

Mocajuba (PA) 04 de março de 2024.

Andrea Ramos Vieira Amaral
CRN 1411/7ª Região

Josiana Kelly P. de Moraes.
Josiana Kelly P. de Moraes
CRN/PA 9235.

9. APROVAÇÃO E DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Aprovo este Estudo Técnico Preliminar e atesto sua conformidade às disposições da lei nº 14.133/2021.

Maria Lucilene Guimarães de Albuquerque
Secretária Municipal de Educação, Esporte e Cultura