

## DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

### ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

#### INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar - ETP, é o documento que caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

#### 1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

**1.1. Órgão:** Secretaria Municipal de Educação – SEMED / Fundo Municipal de Educação de Faro/PA;

**1.2. Categoria ETP:** Aquisição de Gêneros Alimentícios Destinados a Merenda Escolar.

#### 2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

*Fundamentação: Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público. (inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e art. 7º, inciso I da IN 40/2020).*

**2.1.** A referida aquisição, considerada como bem comum, justifica-se e tem por objetivo de atender ao que estabelecem as normas para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 206 da constituição Federal, na Lei Complementar nº 101, de 24 de maio de 2000, em especial aos disposto na legislações do FNDE, Lei Federal nº 11.947/2009 e suas alterações, Lei nº 11.326/2006, regulamentada pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020, e suas alterações, alterada pela Resolução nº 21, de 16 de novembro de 2021, Resolução GGPAB nº 03, de 14 de junho de 2022, Resolução Nº 2/2023, Lei ordinária nº 8.847, de 9 de maio de 2019 que cria o Programa Estadual de Alimentação Escolar do estado do Pará - PEAE/PA e a Lei Federal de Licitações nº 14.133/2021, Lei n.º 8.078/1990 - Código de Defesa do Consumidor (CDC) e demais disposições legais pertinentes, oferecendo reforço alimentar e nutricional aos educando, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e Saúde

**2.2.** Faz-se aqui a solicitação para que seja realizado processo licitatório para REGISTRO DE PREÇOS, com vistas no provimento da merenda escolar obrigatória para atender a necessidade da rede de Ensino Municipal e Estadual do Município de Faro/PA, no ano letivo de 2026.

**2.3.** Sabendo do quão significativa é a alimentação escolar na vida dos alunos, é que propomos este processo. A merenda escolar saudável é parte obrigatória da educação básica pública em nosso país, como vê-se no seguinte artigo da Lei 11.947 de 16 de junho de 2009: Art. 3º. A

AB5



---

## DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

---

alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei.

2.4. Diante da necessidade da Secretaria Municipal de Educação para atender a demanda de alunos do Município de Faro/PA, a fim de cumprir o que determina a resolução vigente do FNDE/PNAE e a Lei ordinária nº 8.847, de 9 de maio de 2019 que cria o Programa Estadual de Alimentação Escolar do estado do Pará - PEAE/PA. Tendo em vista que, a merenda escolar muitas vezes é a única refeição para algumas crianças e por outro lado o aluno bem alimentado desenvolve melhor os seus resultados nesse processo de aprendizagem, como também preceitua o seguinte artigo da Lei 11.947 de 16 de junho de 2009: Vejamos.

*Art. 4º O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.*

2.4.1. Lei ordinária nº 8.847, de 9 de maio de 2019:

*Art. 1º Fica instituído o Programa Estadual de Alimentação Escolar no Estado do Pará - PEAE/PA, no âmbito da Secretaria de Estado de Educação SEDUC, com o objetivo de oferecer alimentação escolar aos alunos de ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos da rede pública estadual, por meio de repasse de recursos financeiros diretamente aos municípios que realizem, nas suas respectivas áreas de circunscrição, a aquisição de gêneros alimentícios, preparo e fornecimento de alimentação escolar para os estabelecimentos da rede pública estadual de ensino.*

2.5. Considerando a universalidade do atendimento escolar gratuita, para atender as necessidades nutricionais dos alunos e à formação de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápio diversificados e regionalizado.

### 3. ÁREA (S) REQUISITANTE (S):

3.1. Secretaria Municipal de Educação – SEMED

✓ Divisão do Programa de Alimentação Escolar - DPAE

### 4. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO:

4.1. A contratação pretendida está respaldada na legislação vigente e encontra-se estritamente em conformidade com orçamento municipal para o exercício de 2026 do Município de Faro/PA, visando à otimização dos recursos públicos e à eficácia na prestação de serviços aos municípes;

BB5



---

## DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

---

4.2. A presente contratação foi identificada como essencial para atender às demandas específicas da Secretaria/Fundo Municipal de Educação do município de Faro/PA. O detalhamento técnico desta contratação leva em consideração as especificidades, normas e padrões estabelecidos para garantir a qualidade e eficiência na execução;

4.3. A contratação está alinhada com as metas e objetivos estratégicos delineados no Plano Diretor Municipal, demonstrando um compromisso com o desenvolvimento sustentável, a melhoria dos serviços públicos e a promoção do bem-estar da população. Considerando as características técnicas específica da aquisição, a capacidade técnica da empresa a ser contratada e a viabilidade econômico-financeira;

4.4. O impacto orçamentário decorrente desta aquisição foi previamente avaliado e encontra-se em consonância com as dotações orçamentárias previstas no Plano Plurianual (PPA) e na Lei Orçamentária Anual (LOA), garantindo a sustentabilidade financeira do município de Faro/PA;

4.5. Dessa forma, A divulgação desta contratação segue os princípios da transparência e participação social, assegurando o acesso às informações pertinentes à população. Qualquer cidadão pode obter mais detalhes no Portal da Transparência do Município de Faro/PA.

### 5. OBJETIVO

5.1. O presente Estudo tem por objetivo o REGISTRO DE PREÇOS para eventual e futura contratação de empresa especializada no fornecimento de Gêneros Alimentícios, destinados a Merenda Escolar (70%) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e Programa Estadual de Alimentação Escolar no Estado do Pará - PEAE/PA, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino da rede Municipal e Estadual do Município de Faro/PA, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

### 6. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

6.1.2. Em sujeição às normas técnicas, os produtos devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes;

6.1.3. Para o fornecimento dos produtos, objeto deste estudo técnico preliminar, a contratada deverá observar, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental, contidos na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG e no Decreto n.º 7.746, de 05/06/2012, da Casa Civil, da Presidência da República;

6.1.4. A contratada deverá entregar os produtos, quando da solicitação da Contratante, conforme solicitação, no endereço especificado no edital e seus anexos;

*Alba*



---

**DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE**

---

6.1.5. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues;

6.1.6. A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

6.1.7. Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;

6.1.8. A proposta inicial e a adequada da vencedora deverá ser redigida em língua portuguesa, digitada, com valores unitários e totais em moeda corrente em algarismo e por extenso unitários e totais de cada item da proposta em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal. Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;

6.1.9. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação;

6.1.10. A empresa deverá apresentar produtos constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei n.º 6.938/81 e regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais, além de atentar para as exigências da Política de Resíduos Sólidos;

6.1.11. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada;

6.1.12. A contratação se dará por Pregão Eletrônico tipo Menor Preço;

6.1.13. Para que o objetivo desta licitação possa ser plenamente atingido, é necessário que as empresas participantes atendam aos requisitos mínimos exigidos para o cadastramento e participação no processo. Além disso, deve assegurar o cumprimento dos compromissos firmados no contrato durante toda a sua vigência;

6.1.14. Além disso, os licitantes devem atender os seguintes requisitos:

a) Fornecimento de equipamentos, materiais e produtos diversos, de acordo com o tipo especificado, atendendo o tipo de embalagem, unidade de medida e prazos de validade especificados;

b) Comprovar a aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;

c) Os produtos deverão ter a validade em conformidade de cada item objeto deste estudo, quando não constar considerar: superior à metade do prazo entre a data fabricação e a data final de validade, a contar do recebimento definitivo, podendo o fornecedor oferecer prazo superior ao acima mencionado, sem custo à Administração;

d) Os licitantes deverão possuir logística suficiente para atender as necessidades de armazenagem, principalmente em relação às temperaturas operacionais. As temperaturas devem ser mantidas adequadas durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens. O desembarque deve ocorrer por conta dos fornecedores. Havendo qualquer anomalia qualitativa com lote/item de produtos recebidos, durante o armazenamento e preparo, quando não ocasionado por condições internas de guarda e armazenagem de responsabilidade do órgão ou

**DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE**

mesmo pelo fornecedor, este será comunicado para o imediato contato para elucidar os fatos. Quando constatado que o problema não foi gerado pela Secretaria Municipal de Educação / Fundo Municipal de Educação de Faro/PA e sim pelo fornecedor ou indústria, caberá a solicitação de coleta e reposição da mercadoria na mesma quantidade e em condições sanitárias e de qualidade adequadas para o consumo.

**7. DAS QUANTIDADES, ESPECIFICAÇÕES E DETALHAMENTO DA NECESSIDADE**

7.1. A projeção da necessidade para as quantidades estimadas para registro de preço para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, visando atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação e Unidades de Ensino do Município de Faro/PA, deverão atender as especificações abaixo descritas, conforme as características e tipos apresentados a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UNID.	QUANT. MAX.	PREÇOS MÉDIOS	
				V. UNIT.	TOTAL
1	<b>ACÚCAR CRISTAL</b> - Especificações: Produto contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos, animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; componentes do produto; peso líquido; informações nutricionais; Número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. Embalagem primária transparente, incolor, termossoldado contendo 1 kg líquido. A embalagem secundária deve ser fardo termossoldado, resistente, contendo 30 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Fardo	80	R\$ 133,95	R\$ 10.716,00
2	<b>ALHO NOBRE IN NATURA N° 06 tipo I EXTRA</b> - Especificações: Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Caixa contendo 10 kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Caixa	140	R\$ 188,63	R\$ 26.408,20
3	<b>ARROZ TIPO I</b> - Especificações: Classe longo e fino constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes,	Fardo	350	R\$ 143,78	R\$ 50.323,00

**DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE**

	resistentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento da produção, acondicionados em fardos de 30 kg lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da ANVISA. A embalagem secundária deve ser fardo termossoldado, resistente, contendo 30 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.				
4	<b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b> - Especificações: Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; componentes do produto; peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 1 ano a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. Embalagem: Embalagem primária em caixa contendo 170g e secundária em caixa de papelão contendo 28 unidades. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Caixa	90	RS 129,73	RS 11.675,70
5	<b>BÁTATA INGLESA IN NATURA</b> - Especificações: Tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Aspecto: característico, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa, cor característica da espécie, odor e sabor característico e deverá estar isento de umidade externa anormal. Fabricação: Deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Com prazo de validade de acordo a legislações vigentes que não dispõem de prazo de validade determinado para hortícolas “in natura” como tubérculos. Embalagem: Saco contendo de 30 kg (trinta quilos).	Saca	140	RS 141,22	RS 19.770,80
6	<b>BETERRABA IN NATURA</b> - Especificações: Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e	Caixa	150	RS 126,66	RS 18.999,00

*Abat*  


**DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE**

	aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. <b>Embalagem primária:</b> caixa c/ até 20 kg.				
7	<b>BISCOITO DOCE ISENTO GLÚTEN</b> - Especificações: Ingredientes - amido de milho, açúcar, ovos, leite em pó, margarina e sal. Contém bicarbonato de amônia. Não poderá conter nenhum ingrediente que contenha glúten. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, ingredientes, data de fabricação, validade e peso. <b>Embalagem primária:</b> embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 200g. <b>Embalagem secundária:</b> Caixas de papelão resistente.	Caixa	10	R\$ 128,42	R\$ 1.284,20
8	<b>BISCOITO SALGADO TIPO (CREAM CRACK)</b> - Descrição do objeto: contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal hidrogenada, sal. Deve apresentar sabor característico e agradável. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; componentes do produto; Peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. <b>Embalagem primária:</b> Pacotes com 350 gramas, filme flexível atóxico. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão resistente, lacrada com fita adesiva contendo 20 pacotes. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Caixa	500	R\$ 126,97	R\$ 63.485,00
9	<b>CACAU EM PÓ 100%</b> - Especificações: Cacau puro por processo tecnológico adequado, com identificação na embalagem (rótulo). Não contendo glúten e zero açúcar. <b>Embalagem primária:</b> em caixa contendo 200g. <b>Embalagem Secundária:</b> em caixa de papelão contendo 20 unidades totalizando em 4 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Caixa	190	R\$ 468,78	R\$ 89.068,20
10	<b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO</b> - Especificações: Tipo 1, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo de pureza ABIC, certificado com selo de pureza ABIC. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. <b>Embalagem primária:</b> Empacotado a vácuo, pacote contendo 250g. Apresentando selo ABIC. <b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão resistente de 5 kg com 20 unidades.	Fardo	120	R\$ 365,70	R\$ 43.884,00
11	<b>CANELA EM PÓ</b> - Especificações: Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Com	Caixa	50	R\$ 90,30	R\$ 4.515,00

**DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE**

	identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. <b>Embalagem primária:</b> Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, aproximadamente 30g. <b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão com 24 unidades.				
12	<b>CARNE BOVINA ACÉM</b> - Especificações: A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, congelada, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá estar de acordo com a Legislação Sanitária em Vigor e Ministério de Agricultura. Embalagem à vácuo de no máximo até 03 Kg, sem gordura aparente, contendo carimbo do S.I.F ou S.I.E. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número de lote e data ou prazo de validade, além das marcas e carimbos oficiais pertinentes. A carne deverá estar congelada no ato da entrega.	Kg	2.000	R\$ 29,30	R\$ 58.600,00
13	<b>CARNE BOVINA DE PRIMEIRA IN NATURA</b> - Especificações: limpa, magra, congelada ou resfriada, com cor vermelha brilhante, sabor e odor característica do produto, ausência de sebos. Embalagem primária: Embalagem primária em sacos de polietileno de alta densidade, contendo internamente etiqueta de polietileno com as seguintes informações: Marca, Nome produto, Datas fabricação e validade, horário de embalagem, lote e Temperatura de armazenamento. A embalagem deve ser aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos registro do ministério da agricultura (SIF, SIE e SIM), data de fabricação e validade. Fabricação: Máximo de 30 dias, validade mínima de 6 meses. Deverá ser transportada em veículo refrigerado ou conforme a legislação vigente.	Kg	4.000	R\$ 38,00	R\$ 152.000,00
14	<b>CARNE MOÍDA DE PRIMEIRA IN NATURA</b> - Especificações: limpa, magra, congelada ou resfriada, com cor vermelha brilhante, sabor e odor característica do produto, ausência de sebos, sem temperos, cartilagem e nervo. Embalagem primária: Embalagem primária em sacos de polietileno de alta densidade, contendo internamente etiqueta de polietileno com as seguintes informações: Marca, Nome produto, Datas fabricação e validade, horário de embalagem, lote e Temperatura de armazenamento. A embalagem deve ser aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos registro do ministério da agricultura (SIF, SIE e SIM), data de fabricação e validade. Fabricação: Máximo de 30 dias, validade mínima de 6 meses. Deverá ser transportada em veículo refrigerado ou conforme a legislação vigente.	Kg	4.000	R\$ 37,00	R\$ 148.000,00
15	<b>CARNE SUÍNA PERNIL OU LOMBO EM CUBOS</b> - Especificações: limpa, magra, congelada ou resfriada, com cor vermelha brilhante, sabor e odor característica	Kg	3.000	R\$ 28,99	R\$ 86.970,00

*Nota*  
*[Handwritten signature]*

**DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE**

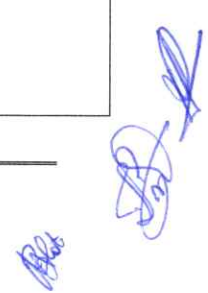
	do produto, ausência de sebos, sem temperos, cartilagem e nervo. Embalagem primária: Embalagem primária em sacos de polietileno de alta densidade, contendo internamente etiqueta de polietileno com as seguintes informações: Marca, Nome produto, Datas fabricação e validade, horário de embalagem, lote e Temperatura de armazenamento. A embalagem deve ser aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos registro do ministério da agricultura (SIF, SIE e SIM), data de fabricação e validade. Fabricação: Máximo de 30 dias, validade mínima de 6 meses. Deverá ser transportada em veículo refrigerado ou conforme a legislação vigente.				
16	<b>CEBOLA BRANCA IN NATURA</b> - Especificações: Com aspecto-bulbos firmes e catafilos compactos. O formato do bulbo é variável, cor própria, odor característico, sabor próprio. Fabricação: A cebola deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo. Com prazo de validade de acordo com a legislações vigentes que não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como a cebola “in natura”. Embalagem: A embalagem primária deverá ser saco plástico reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrado e identificado com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, 20 Kg (vinte quilo) de peso líquido. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.	Saca	150	R\$ 128,01	R\$ 19.201,50
17	<b>CENOURA CLASSE MÉDIA IN NATURA</b> - Especificações: tipo especial, pesando entre 70 e 140 gramas, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal de colheita recente. Embalagem plástica contendo etiqueta com identificação de peso do produto. Caixa com 20 kg.	Caixa	170	R\$ 142,00	R\$ 24.140,00
18	<b>CHARQUE BOVINO</b> - Especificações: Obtido de carne bovina, adicionado de cloreto de sódio e sais de cura, submetido a um processo de maturação e dessecação. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a instrução normativa nº 22, de 31 de julho de 2000 do Ministério da Agricultura - MA. Característica: deverá ser da peça de carne bovina do tipo acém, produto cru, curado e dessecado; não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Embalagem: Embalagem	Caixa	70	R\$ 302,63	R\$ 21.184,10

**DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE**

	primária deverá ser embalado a vácuo com plástica resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500 gramas. Embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão vedada com fita adesiva contendo 10 kg no total.				
19	<b>COLORÍFICO</b> - Especificações: descrição do produto: colorau (colorífico, urucum) em pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa com aspecto. Cor, odor e sabor próprios, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; componentes do produto; Peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. 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. Embalagem: Embalagem primária: plástico atóxico contendo 100g cada pacote. Embalagem secundária pacote termossoldado, resistente, contendo 1 kg e terciária contendo 10 kg no fardo. Será considera imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Fardo	50	R\$ 117,86	R\$ 5.893,00
20	<b>FARINHA DE MILHO (FLOCÃO)</b> - Especificações: farinha flocada pré-cozida, produto obtido pela torração do grão de milho ( <i>Zea mays</i> , L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. <b>Embalagem primária:</b> embalagem plástica de 500 gramas. Na embalagem conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/MS. <b>Embalagem secundária:</b> Embalagem plástica resistente contendo 24 pacotes	Fardo	100	R\$ 82,15	R\$ 8.215,00
21	<b>FARINHA DE TRIGO</b> - Especificações: Tipo 1, com fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. <b>Embalagem primária:</b> embalagem plástica de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Fardo 10x1kg. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Fardo	80	R\$ 60,75	R\$ 4.860,00
22	<b>FARINHA DE TRIGO</b> - Especificações: Tipo 1, sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. <b>Embalagem primária:</b> embalagem plástica de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Fardo 10x1kg. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Fardo	80	R\$ 72,80	R\$ 5.824,00
23	<b>FEIJÃO DA PRAIA</b> - Especificações: Pacote 1 Kg quilos: grupo I, classe cores tipo I, porção: 60g, (1/4 XÍCARA), constituído de no mínimo 90% de grãos na cor e característica à variedade correspondente, de	Fardo	70	R\$ 204,18	R\$ 14.292,60

**DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE**

	tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Com umidade máximo de 15%; impurezas e matérias estranhas 2%; valor energético: 210 kcal, carboidrato 40g, proteína 13g, gordura total 0,9 g, gordura saturada 0,3g, fibra alimentar 13g; gordura trans 0g, sódio 0 mg, colesterol 0g, cálcio 79mg, ferro 5,2mg. Embalado em saco de polietileno, atóxico, incolor, transparente, termossolado, resistente, reembalado em fardo plástico atóxico, incolor, termossolado ou lacrado com fita adesiva plastificada. Resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade, com capacidade para 30 (trinta) quilos. As embalagens deverão conter código de barra, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses				
24	<b>FEIJÃO PRETO</b> - Especificações: Feijão preto tipo 1. validade estampada na embalagem em local visível, embalagem íntegra. Apresentação 1 kg. Novo de primeira qualidade, sem presença de grãos mofados e/ou carunchados, com embalagem plástica resistente e transparente, data de validade de 3 meses na data de entrega.com registro no ministério da agricultura. Embalado em saco de polietileno, atóxico, incolor, transparente, termossolado, resistente, reembalado em fardo plástico atóxico, incolor, termossolado ou lacrado com fita adesiva plastificada. Resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade, com capacidade para 30 (trinta) quilos. As embalagens deverão conter código de barra, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses	Fardo	30	R\$ 251,98	R\$ 7.559,40
25	<b>FEIJÃO RAJADO</b> - Especificações: Feijão rajado tipo 1. validade estampada na embalagem em local visível, embalagem íntegra. Apresentação 1 kg. Novo de primeira qualidade, sem presença de grãos mofados e/ou carunchados, com embalagem plástica resistente e transparente, data de validade de 3 meses na data de entrega.com registro no ministério da agricultura. Embalado em saco de polietileno, atóxico, incolor, transparente, termossolado, resistente, reembalado em fardo plástico atóxico, incolor, termossolado ou lacrado com fita adesiva plastificada. Resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade, com capacidade para 30 (trinta) quilos. As embalagens deverão conter código de barra, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses	Fardo	150	R\$ 292,44	R\$ 43.866,00
26	<b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ</b> - Especificações: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. <b>Embalagem primária:</b> pacote contendo 100g do produto. A embalagem secundária fardo contendo 24 unidades, devendo estar íntacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias a partir da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes.	Fardo	30	R\$ 102,58	R\$ 3.077,40



**DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE**

27	<b>FÍGADO BOVINO</b> - Especificações: Limpo, sendo cada peça acondicionada em embalagem de no máximo 5 kg, contendo características do produto. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (sim). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	Kg	1.400	R\$ 23,59	R\$ 33.026,00
28	<b>FILE DE PEIXE</b> - Especificações: Limpo, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, sem osso, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. <b>Embalagem primária:</b> polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1 ou 2 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Kg	4.000	R\$ 39,97	R\$ 159.880,00
29	<b>FRANGO CONGELADO (COXA E SOBRECOXA)</b> - Especificações: Coxa e sobrecoxa de frango, congelado ou resfriado, de boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade apresentado em embalagens transparentes resistentes, bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIE OU SIM), data de fabricação até 30 dias anteriores à data de entrega e data de validade. <b>Embalagem primária:</b> Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de até 1kg. <b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão resistente com até 15kg.	Kg	2.000	R\$ 17,83	R\$ 35.660,00
30	<b>FRANGO CONGELADO (FILE DO PEITO)</b> - Especificações: Filé de peito de frango, congelado ou resfriado, de boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade apresentado em embalagens transparentes resistentes, bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIE OU SIM), data de fabricação até 30 dias anteriores à data de entrega e data de validade. <b>Embalagem primária:</b> Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de até 1kg. <b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão resistente com até 15kg.	Kg	1.000	R\$ 27,77	R\$ 27.770,00
31	<b>FRANGO CONGELADO INTEIRO</b> - Especificações: Possui carne de coloração branca. A carne de frango fornece nutrientes necessários em dietas equilibradas. Proteínas, lipídios, vitaminas e minerais encontrados na composição da carne variam de acordo com a raça, idade e condições higiênicas do animal. Embalagem: Embalados individualmente em saco plástico, acondicionados em caixa de papelão, congelados a -18°C, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso bruto, sem tempero, consistência firme, não amolecida,	Kg	10.000	R\$ 21,65	R\$ 216.500,00

**DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE**

	cor e odor característico, cor amarela-rosa, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro agradável e validade mínima de doze meses. Na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (SIF), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor.				
32	<b>LEITE DE COCO</b> - Especificações: Leite de coco tradicional é a emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera) por processos mecânicos adequados. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução – CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA/MS e. Resolução – RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. Característica cor branco-leitosa, odor próprio, não rançoso, sabor próprio, não rançoso, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Fabricação o produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação com validade de acordo com o fabricante. Embalagem: Embalagem primária deverá ser em embalagem plástica atóxica, resistente e transparente, contendo peso líquido de 500ml (quinhentos mililitros). A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada ou envolvida em material plástico transparente e resistente com o total de 12 garrafas, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil). O produto deverá ser rotulado 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. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; lista de ingredientes; conteúdos líquidos; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; número do lote; avaliação nutricional.	Fardo	120	RS 140,94	RS 16.912,80
33	<b>LEITE DE SOJA</b> - Especificações: Composição mínima de ingredientes: Alimento com proteína isolada de soja, óleo de palma, xarope de milho, fosfato de cálcio, citrato de potássio, fosfato de magnésio, vitaminas: A, B12, B6, D, ácido fólico. <b>Embalagem primária</b> caixa contendo 1 litro. <b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão com 12 unidades.	Caixa	10	RS 101,08	RS 1.010,80

**DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE**

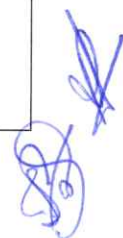
34	<p><b>LEITE EM PÓ DESNATADO</b> - Especificações: Composição mínima de Ingredientes: leite desnatado. Acondicionado em recipiente hermético de sacos aluminizados contendo informação nutricional, data de fabricação/ validade/ lote. Deverá ser inspecionado pelo SIF ou SIE. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data do recebimento do produto. Apresentação do produto: Pacotes com capacidade para peso líquido de 400 gramas. Rotulado de acordo com a legislação vigente. A embalagem secundária deve ser fardo termossoldado, resistente. Com pacote contendo 25 unidades. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p>	Fardo	10	R\$ 434,67	R\$ 4.346,70
35	<p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> - Especificações: Produto desidratado constituído por leite em pó integral instantâneo obtido a partir da liofilização do leite de vaca in natura contendo no mínimo 10 vitaminas e mineral (vitaminas A, C, D, B1, B2, B6, B12, H, PP, Ácido Fólico e minerais: Ferro, Iodo e Zinco). Formulado à partir de matérias primas selecionadas, sendo de primeira qualidade, ou seja, não deverá conter substâncias estranhas à sua constituição normal, ou seja, isento de matérias terrosas e parasitas. O produto deverá estar isento de açúcar e glúten na composição. O produto poderá ser adicionado de lecitina de soja. Composição média em 100g de produto em pó: 37g de carboidrato, 27g de proteínas, 26g de lipídios, b) Rendimento: Por quilo: 37 porções de 200ml. / Per capita: 27g para preparo de 200ml. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; componentes do produto; peso líquido; informações nutricionais. Número de registro do produto no órgão competente; 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. Embalagem: embalagem primária - Saco de polietileno metalizado flexível, atóxico e resistente, fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal que veda hermeticamente de maneira a garantir a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. Pacotes com capacidade para peso líquido de 400g. Rotulado de acordo com a legislação vigente. A embalagem secundária deve ser fardo termossoldado, resistente. Com pacote contendo 25 unidades. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p>	Fardo	480	R\$ 407,21	R\$ 195.460,80
36	<p><b>LEITE EM PÓ SEM LACTOSE</b> - Especificações: Leite UHT sem lactose (0%), indicado para crianças com intolerância a lactose. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem</p>	Caixa	5	R\$ 359,62	R\$ 1.798,10

**DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE**

	visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. <b>Embalagem primária:</b> Embalagem de 400g. <b>Embalagem secundária:</b> Caixas de papelão resistente contendo 12 lata.				
37	<b>LINGUIÇA CALABRESA</b> - Especificações: Produzida com carne suína de primeira qualidade, com baixo teor de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação Sanitária em Vigor e Ministério de Agricultura. Embalagem à vácuo de no máximo até 2,5 Kg, contendo carimbo do S.I.F ou S.I.E. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número de lote e data ou prazo de validade, além das marcas e carimbos oficiais pertinentes.	Kg	500	RS 75,67	RS 37.835,00
38	<b>MACÃ IN NATURA NACIONAL (Fuji)</b> - Especificações: limpas de boa qualidade, sem defeito, pouco maduro, que apresentem tamanho nº 180, uniformes. Não serão aceitos manchas ou defeitos na casca. <b>Embalagem:</b> Caixa de papelão resistente lacrada pesando aproximadamente 18 kg.	Caixa	200	RS 271,00	RS 54.200,00
39	<b>MACARRÃO ESPAGUETE SEM GLÚTEN</b> - Especificações: Ingredientes: Farinha de arroz, emulsificantes, ovos e corantes naturais. Isento de glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. <b>Embalagem primária:</b> polietileno atóxico transparente, contendo 500g. <b>Embalagem secundária:</b> Plástico resistente fardo contendo 20 pct.	Caixa	10	RS 123,58	RS 1.235,80
40	<b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE</b> - Especificações: Pct c/ 500g. Macarrão tipo espaguete a base de farinha de trigo enriquecido com ferro, com ovos, deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de 500g, esta deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a	Fardo	300	RS 112,87	RS 33.861,00

**DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE**

	contaminação e/ou deterioração. A embalagem secundária deve ser fardo termossoldado, resistente. Com pacote contendo 20 unidades.				
41	<b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO</b> - Especificações: Macarrão de sêmola, Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) cúrcuma e urucum (corante natural). Com garantia ABIMA (Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias). O produto deve ser fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; Peso líquido; Informações nutricionais; número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. Embalagem primária: embalado em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, termossoldado, resistente, com peso líquido de 500g, acondicionados em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, resistente. A embalagem secundária deve ser fardo termossoldado, resistente com pacote contendo 20 unidades. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Fardo	60	RS 105,87	RS 6.352,20
42	<b>MAMÃO</b> - Especificações: Tipo formosa com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca integra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. <b>Embalagem primária:</b> Caixa de papelão resistente lacrada pesando aproximadamente 18 kg.	Kg	200	RS 116,85	RS 23.370,00
43	<b>MARGARINA</b> - Especificações: Cremosa com sal, com 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans. Enriquecida de vitaminas. Apresentando aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço e de bolores. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. <b>Embalagem primária:</b> Potes de plástico de 250g. <b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão resistente de 6 kg com 24 unidades.	Kg	50	RS 126,70	RS 6.335,00
44	<b>MILHO P/ PIPOCA</b> - Especificações: Tipo 1, Classe amarelo, Isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Devem estar de acordo com as exigências da legislação Sanitária em vigor no país ANVISA/MS. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. <b>Embalagem primária:</b> plástica, transparente, atóxica, resistente, de até 500g. <b>Embalagem secundária:</b> Fardo plástico e transparente contendo 20 pct.	Fardo	28	RS 77,84	RS 2.179,52




**DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE**

45	<p><b>MILHO PARA MUNGUNZÁ</b> - Especificações: Variedade branca, despeculiada, tipo 1, miúda. O produto deve ser fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. Embalagem: deverá estar embalado em saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado contendo 500g, resistente e lacrado. A embalagem secundária deve ser fardo termossoldado, resistente com pacote contendo 24 unidades. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p>	Fardo	130	RS 112,67	RS 14.647,10
46	<p><b>MOLHO DE TOMATE</b> - Especificações: Molho elaborado a partir de partes comestíveis de tomate, adicionado de especiarias, sal e açúcar. Características Técnicas: tomate, polpa de tomate, amido, óleo vegetal, cebola, alho em pó, açúcar e sal. Não contém glúten. Deve apresentar cor, sabor, odor característico, consistência pastosa. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. <b>Embalagem primária:</b> Sachê de 340g. <b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão ondulado com 8.160 kg com 24 unidades.</p>	Caixa	100	RS 123,82	RS 12.382,00
47	<p><b>ÓLEO DE SOJA</b> - Especificações: 900ml. Óleo vegetal comestível obtido de espécie vegetal, extraído da soja por processo de refinamento, características de coloração clara, obedecendo a requisitos de qualidade, odor, sabor e isento de impurezas, sem odor ou sabor estranho, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900ml. O produto deverá ser rotulado 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 embalagem devem conter informações nutricionais, data de embalagem e data de validade, obedecendo as normas da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ter validade mínima de 18 (dezoito) meses a partir da data de fabricação que deverá ser de até 90 dias na data da entrega. Embalagem primária: inviolável, em folhas de flandres, com verniz sanitário e perfeitamente recravadas ou garrafas plásticas</p>	Caixa	60	RS 188,36	RS 11.301,60

**DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE**

	transparentes tipo pet. A embalagem não deve apresentar estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações ou outros indícios de alteração do produto, embalagem contendo 900 ml de peso líquido. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, com dimensões internas para 20 garrafas de 900 ml, totalizando 18 litros com abas superiores lacradas com fita adesiva. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.				
48	<b>PÃO TIPO FRANCÊS</b> - Especificações: Produto fresco, isento de bolor e umidade, sem aditivos, conservantes, emulsificantes e estabilizantes. Não deve estar com a massa ressecada ou dura. Unidade de 50g. Embalados em sacos plásticos, transparente, atóxico, contendo 10 unidades, com data de fabricação e validade. Validade mínima 07 dias.	Pacote	4.600	RS 11,59	RS 53.314,00
49	<b>PÃO TIPO HOT-DOG</b> - Especificações: Produto fresco, isento de bolor e umidade, Produto fresco, isento de bolor e umidade, sem aditivos, conservantes, emulsificantes e estabilizantes. Não deve estar com a massa ressecada ou dura. Unidade de 50g. Embalados em sacos plásticos, transparente, atóxico, contendo 10 unidades, com data de fabricação e validade. Validade mínima 07 dias.	Pacote	9.000	RS 17,54	RS 157.860,00
50	<b>PEPINO</b> - Especificações: Fresco, íntegro. Não deverá apresentar danos de origem mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. Peso médio por unidade: 300g. Variação total entre maior e menor fruto de até 15%	Kg	9.000	RS 9,82	RS 88.380,00
51	<b>POVILHO AZEDO NATURAL</b> - Especificações: Produto amiláceo obtido pela fermentação natural da fécula de mandioca através de processos tecnológico adequado, também conhecido como Polvilho Azedo Industrial ou Pó é um tipo modificado por processo de fermentação, apresentando características particulares e com qualidade garantida. Ingrediente: polvilho azedo. O polvilho, também conhecido como goma ou fécula de mandioca, é um alimento, justamente, extraído da mandioca. O polvilho carrega consigo todos os benefícios dessa raiz, ele é rico em carboidratos, vitamina B9 (ácido fólico), vitamina C, magnésio, manganês e cobre. Esse produto tem inúmeras utilizações por diferentes indústrias como a alimentícia, farmacêutica e têxtil. Ele tem uma consistência sólida em forma de pó fino branco e insípido, O produto deve ser armazenado em local seco e fresco e de acordo com as normas de BPF. Embalagem primária transparente, incolor, termossoldado contendo 25 kg líquida no saco.	Kg	2.000	RS 201,00	RS 402.000,00
52	<b>QUEIJO MUSSARELA</b> - Especificações: 1ª qualidade, fatiado no dia da entrega, fatias de aproximadamente 20g. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e 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, informações nutricionais, número de lote, quantidade do	Kg	500	RS 86,13	RS 43.065,00

*Handwritten signatures and initials in blue ink.*

**DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE**

	produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. o produto deverá apresentar validade máxima de 05 (cinco) dias a partir da data do seu processamento. Deve estar com temperatura adequada inferior a 10° C.				
53	<b>REPOLHO</b> - Especificações: 1ª qualidade, categoria extra, grupo verde (branco), com formato da cabeça redondo, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 e 1,5kg), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficiais, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização em caixa com 20kg. Podendo ser orgânico.	Caixa	200	RS 96,33	RS 19.266,00
54	<b>SAL REFINADO</b> - Especificações: Pct c/ 1kg Sal refinado - produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; Peso líquido; informações nutricionais; Número de registro do produto no órgão competente; 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. A embalagem primária deverá ser do tipo plástico resistente atóxico sem odor de 1 Kg. A embalagem secundária deve ser fardo termossoldado, resistente com pacote contendo 30 kg. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.	Fardo	60	RS 86,97	RS 5.218,20
55	<b>SARDINHA EM CONSERVA EM LATA E ÓLEO COMESTÍVEL</b> - Especificações: Com peso líquido de 125 gramas. Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras, a qual deve cumprir com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para peixe fresco. Os ingredientes utilizados na sua elaboração deverão apresentar-se em boas condições. O produto deverá ser cozido, acondicionado em recipientes hermeticamente fechados e esterilizados, e submetido a processos físico-químicos apropriados à espécie. O meio de cobertura deverá ser óleo comestível. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, e ter Aparência: própria, Cor: própria, Odor: próprio, Sabor: próprio, Textura:	Caixa	20	RS 283,62	RS 5.672,40



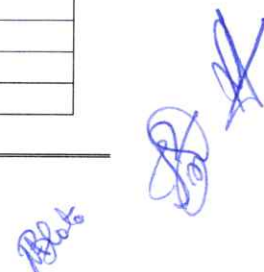
**DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE**

	própria (caso o produto contenha a coluna vertebral e/ou espinha, devem ser de consistência friável). Embalagem: O produto deve referir SIF, e deverá ser acondicionado em lata em folhas de flandres com verniz sanitário, perfeitamente recravada, inviolável, cujo material não sofra alteração por ação do produto e ser isenta de ferrugem, falhas de estanhagem ou outros defeitos, com revestimento interno e externo adequado à perfeita conservação do produto, garantindo a sua integridade durante todo o prazo de validade estabelecido. Caixa com 50 unid. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.				
56	<b>TOMATE</b> - Especificações: 1ª qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8cm, sem defeitos (podridão e podridão apical, passado, queimado, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e “de vez”), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização em caixa de papelão vedada com fita adesiva contendo 25 kg. Podendo ser orgânico.	Caixa	150	RS 167,60	RS 25.140,00
57	<b>VINAGRE BRANCO</b> - Especificações: Frasco de 750 (setecentos e cinquenta) ml, produzido da fermentação acética de vinho branco, produto translúcido e de cor, sabor e odor característicos. Embalagem frasco plástico com 750 ml, devidamente rotulado conforme legislação vigente, caixa com 12 unid. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	Caixa	135	RS 35,75	RS 4.826,25
<b>TOTAL</b>					<b>RS 2.644.618,37</b>

**8. DA JUSTIFICATIVA DAS QUANTIDADES E ESTIMATIVA**

8.1. A Secretaria Municipal de Educação realizou levantamento das quantidades baseado - se no numero de matricula que serão atendidos pelo PNAE e PEA e contratos anterior e visando ao atendimento de uma demanda de oferta na merenda escolar, o qual beneficiará aproximadamente cerca 3.248 (três mil duzentos e quarenta e oito) alunos matriculados até a presente data para o ano letivo de 2026 levando em consideração os alunos em tempo integral como se demonstra abaixo:

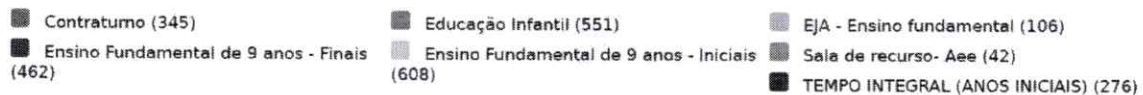
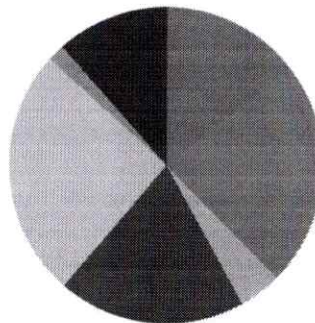
ECOLAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO	Nº DE ALUNOS
E M E F DIVINO ESPÍRITO SANTO	202
E M E F MARIA DO FARO LOPES CHAVES	542
E M E F NSRA APARECIDA	70
E M E I E F MONTE SIAO	19



**DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE**

E M E I E F SAO FRANCISCO DE CANINDE	82
E.M.E.I.E.F SÃO JOSÉ	25
E M E I E F SAO TOME	24
E M E I F NSRA DA CONCEICAO	232
E M E I F N SRA DAS GRACAS	244
E M E I F NSRA DE FATIMA	78
E M E I F NSRA DO LIVRAMENTO	10
E M E I F PROF MARIA CRISTINA ANDRADE DE CARVALHO	183
E M E I F SAO JOAO BATISTA	334
EMEIF SAO SEBASTIAO	24
E M E I MARIA DA CONCEICAO JUSTO VIDAL	299
ESCOLA INDIGENA CAFEZAL	16
ESCOLA INDIGENA CUIPIUBA	06
<b>TOTAL DE ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO</b>	<b>2390</b>

CURSO	Nº DE ALUNOS
CONTRATURNO	345
EDUCAÇÃO INFANTIL	551
EJA - ENSINO FUNDAMENTAL	106
ENSINO FUNDAMENTAL DE 9 ANOS - FINAIS	462
ENSINO FUNDAMENTAL DE 9 ANOS - INICIAIS	608
TEMPO INTEGRAL (ANO INICIAIS)	276
SALA DE RECURSO - AEE	42
<b>TOTAL DE ALUNOS POR CURSO DA REDE MUNICIPAL</b>	<b>2390</b>



● Contraturno	● Educação Infantil	● EJA - Ensino fundamental	● Ensino Fundamental de 9 anos - Finais
● Ensino Fundamental de 9 anos - Iniciais	● Integral	● Sala de recurso- Aee	

ESCOLAS DA REDE ESTADUAL DE ENSINO	MODALIDADES	Nº DE ALUNOS
ESCOLA ESTADUAL DE ENSINO FUNDAMENTAL MARCOS BENTES DE CARVALHO		235
E.E. Flora Teixeira	Ens. Médio integral	238
	Ens. Médio regular	61

*Blair*

### DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAAE

	Ens. Médio EJA	54
E.E. São José	Ens. Médio Regular	70
E.E. Rural de Faro	CEMEP	60
	EJA- Campo	140
<b>TOTAL DE ALUNOS DA REDE DE ENSINO ESTADUAL</b>		<b>858</b>

8.2. A referida licitação, se faz necessário, uma vez que a Secretaria Municipal de Educação proporciona aos alunos uma merenda escolar, saudável de qualidade, visando dar condições e melhorias, incentivando os mesmos, a frequentarem as escolas, evitando assim a evasão escolar;

8.3. Os quantitativos foram estimados, a partir de cardápio anual elaborado pela nutricionista municipal, relativamente aos itens que o compõem, em razão das porções individuais, das repetições de oferta previstas durante os 200 (duzentos) dias letivos do exercício, e do número de alunos regularmente matriculados na rede municipal de ensino até a presente data, a quem se destina o PNAE e rede estadual de ensino atendidos pelo Programa Estadual de Alimentação Escolar PEAE/PA no âmbito do Município de Faro/PA;

8.4. Ademais, indica-se considerar, tanto na elaboração do cardápio quanto no dimensionamento das aquisições, também os resultados de pesquisas de aceitação da merenda dos anos anteriores, que aponta para características específicas da demanda, os índices de aceitação de produtos, o histórico de consumo e a prevenção de perdas/descartes, com vistas à economicidade da verba pública e sua correta destinação;

8.5. A estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada dos documentos que lhe dão suporte, de modo a possibilitar economia de escala, encontra respaldo no inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021;

8.6. As quantidades estimadas baseia-se na média de consumo do exercício anterior, considerando o numero de alunos matriculados, doravante previsão para o ano 2026.

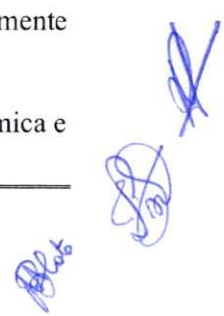
### 9. LEVANTAMENTO DE MERCADO E ESTIMATIVA DE VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. Para a aquisição de Gêneros Alimentícios, destinados à Merenda Escolar do Município de Faro/PA para o ano letivo de 2026, foram identificadas as seguintes soluções de mercado:

**a) SOLUÇÃO 1) Contratação por meio da modalidade Pregão Eletrônico no Sistema de Registro de Preços:** Esta modalidade é alinhada ao princípio da eficiência e ao interesse público conforme estabelecido pelo Art. 5º da Lei 14.133/2021, oportunizando a participação de um número maior de fornecedores, garantindo a seleção da proposta mais vantajosa e assegurando a transparência do processo de contratação.

**b) SOLUÇÃO 2) Adesão a Ata de registro de preços:** A adesão a atas de registro de preços já existentes, para flexibilizar a aquisição conforme a demanda e potencialmente obter melhores preços.

- **Solução 1:** atende aos requisitos da contratação, supre a necessidade, é econômica e



---

## DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

---

tecnicamente viável, principalmente para aquisição de merenda escolar por meio de registro de preços porque ajuda a encontrar os melhores preços, aumenta a competitividade e o alcance das licitações, agiliza as aquisições, reduz custos e Desburocratiza os procedimentos de habilitação e de cumprimento das etapas da licitação;

- **Solução 2:** atende aos requisitos da contratação, pode suprir ou não a necessidade, pode ser viável ou inviável, por ser pouco provável encontrarmos uma ata que atenda na sua totalidade as necessidades em quantidades que o município de Faro/PA necessita para compor o cardápio elaborado pela Nutricionista do município e aprovada pelo Conselho de Alimentação Escolar - CAE.

**9.2.** Após cuidadosa análise das opções disponíveis e considerando aspectos como a necessidade de diversificação dos insumos, quantidade demandada e a busca por eficiência no uso dos recursos públicos, avalia-se que a solução mais adequada é a solução 1 - aquisição com empresa especializada cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido, por meio de processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico na forma de Registro de Preços.

**9.3.** Para a estimativa dos preços referenciais da contratação, foi utilizada como parâmetros as disposições contidas na Instrução Normativa SG/SEDGGD/ME nº 65, de 7 de julho de 2021 e a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

**9.4.** A estimativa prévia de valor foi calculada com base nos valores homologados, atas de registro de preço e contratos de outros órgãos. Ressaltase que a pesquisa conforme as diretrizes da IN MPDG 73/2020, será anexada posteriormente ao processo, podendo ser realizada também com fornecedores regionais e em sítios eletrônicos especializados, montando assim uma cesta de preços. A estimativa de valor é em de **R\$ 2.644.618,37 (dois milhões seiscientos e quarenta e quatro mil, seiscientos e dezoito reais e trinta e sete centavos)**, e encontra-se em anexo a este Estudo Técnico Preliminar.

**9.5.** Da metodologia aplicada à política de preços:

9.5.1. De acordo com a Instrução Normativa SG/SEDGGD/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, a qual dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, a pesquisa de preços:

[...] Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Paineis de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente;

**II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente; (grifo)**



---

## DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

---

nosso)

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso;

IV - pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital; ou

V - pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, desde que a data das notas fiscais esteja compreendida no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do edital, conforme disposto no Caderno de Logística, elaborado pela Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia.

9.5.2. A pesquisa de preço foi realizada utilizando-se, como parâmetros, o inciso II, em conformidade com as disposições do supracitado normativo. Entretanto este valor poderá ser utilizado como uma estimativa para a solicitação de disponibilidade orçamentária e dimensionamento do quantitativo a ser orçado formalmente como determina o art. 23º da Lei nº 14.133/21;

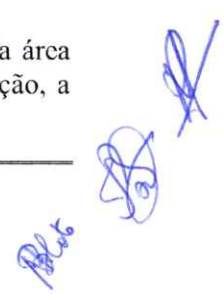
9.5.3. Posteriormente, portanto, a pesquisa de mercado formal e definitiva deve garantir o adequado valor da aquisição, sendo viável para a administração pública e justo para os licitantes que se interessarem em fornecer o objeto em estudo ao município de Faro/PA.

## 10. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

**10.1.** A solução proposta envolve a aquisição de gêneros alimentícios para provimento da merenda escolar obrigatória para atender a necessidade da rede de ensino municipal e estadual do município de Faro/PA, no ano letivo de 2026. Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda estarão dispostos neste estudo no Termo de Referência e no edital e seus anexos, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e contratante e demais especificidades do objeto.

**10.2.** Pretende-se com este estudo, compor os demais elementos para o processo licitatório para REGISTRO DE PREÇOS, por tratar-se de compras de bens caracterizados como comuns como narra arts. 6º, inciso XLI, 17º, § 2º, e 34º, todos da Lei Federal nº 14.133/2021, e se obter um mecanismo ágil e seguro para realização de futuras contratações. A solução proposta é a contratação de empresa (s) especializada (s) do ramo pertinente para o fornecimento de materiais de consumo - Gêneros Alimentícios, para dar continuidade ao fornecimento de gêneros alimentícios para preparo da merenda escolar, para os alunos da rede municipal de ensino, visando cumprimento de sua missão institucional.

**10.3.** Nesse sentido, após a análise e descrição da necessidade, conforme manifestado pela área requerente no DFD, a descrição do requisitos técnicos inerentes à demanda e à contratação, a



## **DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE**

análise das soluções disponíveis no mercado para atendimento à demanda, e suas perspectivas positivas e negativas, depreende-se que a solução mais acessível e viável de ser operacionalizada nas escolas da rede de ensino que conta com uma estrutura física e recursos humanos para armazenagem de gêneros alimentícios e manuseio/preparo de refeições seja aquela mais viável mencionada no item acima do Levantamento de Mercado: “aquisição de gêneros alimentícios sob contrato ou instrumento que o substitua”.

### **11. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO**

**11.1.** A licitação pública é um processo seletivo mediante o qual a Administração Pública oferece igualdade de oportunidade a todos os que com ela queiram contratar, preservando a equidade no trato do interesse público, tudo a fim de cotejar propostas para escolher uma ou algumas delas.

**11.2.** A execução do objeto será realizada de forma parcelada, ou seja, em conformidade com o princípio do parcelamento, a contratação será por item, e visa melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado.

### **12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

**12.1.** A solução apresentada necessita da aquisição interdependente de aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para futura distribuição e preparo da merenda escolar, onde a mesma encontra-se em curso para a devida aquisição, e a aquisição de gás liquefeito de petróleo – GLP de 13kg destinados ao preparo da merenda escolar a qual se encontra na fase de tramitação para o ano corrente.

**12.2.** Cumpre salientar que as referidas contratações ocorrem mediante processo em separado, esta.

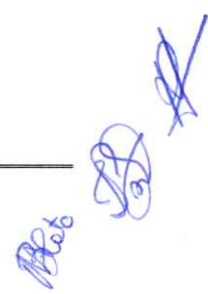
**12.3.** Ademais, não se aplicam outras contratações e/ou despesas.

### **13. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO**

**13.1.** Para fins de melhorias quanto ao alcance do objetivo pretendido, os gêneros adquiridos serão recebidos e acondicionados de forma a manter a sua qualidade até que sejam efetivamente distribuídos para sua real utilização, quanto à forma correta de manuseio e armazenamento.

**13.2.** Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências no âmbito da Administração do município de Faro/PA, após a contratação a equipe de fiscalização deverá receber as orientações necessárias para o controle e acompanhamento da execução do contrato de acordo normas legais aplicáveis, conforme determina o inciso X do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

**13.3.** Mesmo assim será observado alguns cuidados na ora da contratação pretendida:



---

## DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

---

- a) Definição do cardápio e estimativa de demanda, bem como identificação dos itens passíveis de serem adquiridos preferencialmente por meio de Licitação precedida da modalidade Pregão na Forma Eletrônico para registro de preços, seja com recursos oriundos do FNDE e Programa Estadual de Alimentação Escolar do estado do Pará - PEA/PA, que seja saudável e boa qualidade.
- b) Indicação, dentre esses demandantes, daquele que será o órgão gerenciador do Pregão Eletrônico SRP para a compra dos itens que farão parte da merenda escolar;
- c) Confirmar a possibilidade de rescisão de contratos eventualmente preexistentes para o mesmo objeto, se for o caso. Analisar individualmente, em razão dos itens selecionados para compor o cardápio de toda a rede de ensino, a necessidade de realizar contratações acessórias, como a compra de embalagens para individualização/posicionamento de itens, a contratação de mão de obra para oferta dos alimentos aos alunos etc.

### 14. RESULTADOS PRETENDIDOS

**14.1.** A aquisição de itens para compor a merenda escolar, visa garantir uma alimentação escolar de qualidade, sustentável e acessível para os estudantes da rede de ensino municipal e estadual, promovendo seu bem-estar e seu desenvolvimento educacional.

**14.2.** Dentre os resultados pretendidos podemos listar:

**14.2.1. Qualidade dos Alimentos:**

14.2.1.1. Garantir a aquisição de alimentos de qualidade, frescos e saudáveis para os estudantes, promovendo uma alimentação balanceada e nutritiva.

**14.2.2. Variedade e Diversidade:**

14.2.2.1. Oferecer uma variedade de opções alimentares para atender às diferentes preferências e necessidades dos estudantes, incluindo opções para restrições alimentares, preferências culturais e dietas especiais.

**14.2.3. Preços Competitivos:**

14.2.3.1. Obter preços competitivos e acessíveis para os alimentos adquiridos, garantindo o melhor uso dos recursos financeiros disponíveis para a merenda escolar.

**14.2.4. Sustentabilidade:**

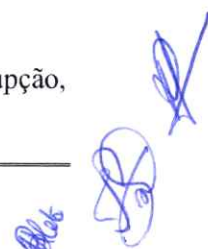
14.2.4.1. Promover práticas sustentáveis na aquisição de alimentos, como priorizar produtos orgânicos, locais e sazonais, minimizando o impacto ambiental e apoiando os fornecedores locais.

**14.2.5. Atendimento às Normas e Regulamentações:**

14.2.5.1. Assegurar que a aquisição de merenda esteja em conformidade com as normas e regulamentações vigentes, incluindo legislação sanitária, ambiental e de segurança alimentar.

**14.2.6. Transparência e Integridade:**

14.2.6.1. Garantir um processo de licitação transparente, justo e livre de corrupção, promovendo a integridade e a confiança nas aquisições públicas.



## DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

### 14.2.7. Eficiência na Distribuição:

14.2.7.1. Assegurar uma logística eficiente na distribuição dos alimentos, garantindo que cheguem às escolas no momento adequado e em condições adequadas de armazenamento.

### 14.2.8. Satisfação dos Usuários:

14.2.8.1. Atender às expectativas dos estudantes, professores, funcionários e pais em relação à qualidade, variedade e quantidade dos alimentos oferecidos na merenda escolar.

## 15. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

**15.1.** A aquisição de gêneros alimentícios pode causar alguns impactos ambientais através da utilização de embalagens e do desperdício de alimentos.

**15.2.** A quantidade de embalagens utilizadas para os alimentos da merenda escolar pode gerar resíduos significativos. A disposição inadequada desses resíduos pode causar poluição ambiental. Incentivar práticas de redução, reutilização e reciclagem pode minimizar esses impactos.

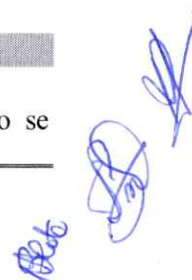
**15.3.** O desperdício de alimentos nas escolas é uma preocupação ambiental significativa. Práticas inadequadas de armazenamento, distribuição e consumo podem resultar em grandes quantidades de alimentos indo para o lixo, contribuindo para a pressão sobre os recursos naturais utilizados na produção desses alimentos.

**15.4.** A busca por parcerias com fornecedores/produtores locais ou da região, a introdução de cardápios mais conscientes do ponto de vista ambiental e a educação ambiental junto aos estudantes são estratégias que podem ser adotadas para tornar a merenda escolar mais amigável ao meio ambiente. Essas iniciativas não apenas reduzem os impactos negativos, mas também educam as gerações futuras sobre a importância da sustentabilidade na alimentação.

IMPACTO AMBIENTAL	MEDIDA DE TRATAMENTO
Geração de resíduos sólidos.	Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.
Descarte de resíduos sólidos.	A contratada e a contratante deverá orientar seus colaboradores quanto à forma ambientalmente adequada do descarte. Respeitar e fazer cumprir a legislação de proteção ao meio ambiente, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes.

## 16. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE (OU NÃO) DA CONTRATAÇÃO

**16.1.** Assim, considerando o disposto acima, os estudos evidenciaram que a contratação se



---

**DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE**

---

mostra possível tecnicamente e fundamentadamente necessária, pelo que, DECLARA-SE ser VIÁVEL a Licitação na modalidade Pregão Eletrônico na forma de Registro de Preço objetivando a aquisição de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar nos termos acima fixados.

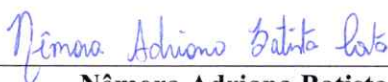
Encaminha-se o referido Estudo Técnico Preliminar - ETP, para o Ilmo. Sr. Roosevelt Ireno Pimentel de Andrade - Secretário Municipal de Educação, para vossa análise e possível aprovação.

Faro/PA, 05 de janeiro de 2026.



**Iolene Cunha Pinto**

Coord. Div. do Prog. Alimentação Escolar - DPAE  
Portaria nº 008/2021 – GS/SEMED



**Nêmora Adriana Batista Costa**  
Nutricionista Municipal de Faro/PA  
CRN-7 nº 8162

Aprovo o presente Estudo Técnico Preliminar. Encaminhe-se para as providências cabíveis.

  
Roosevelt Ireno P. de Andrade  
Secret. Municipal de Educação  
Dec. nº 003/2021-GP/PMF

**Roosevelt Ireno Pimentel de Andrade**  
Secretário Municipal de Educação  
Decreto nº 003/2021-GP/PMF