



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e Programa Estadual de Alimentação Escolar – PEAE, do município de Terra Alta/PA.

Terra Alta/PA, maio de 2024.

1



PREFEITURA MUNICIPAL DE TERRA ALTA
Secretaria Municipal de Educação
Departamento de Alimentação Escolar



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização da Demanda, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação. Este documento contém elementos, conforme exigido no §1º do art. 18 da lei nº 14.133/21.

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

a) O objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, elaborado pela equipe nomeada na Portaria nº 300401/SEMED, de 30 de abril de 2024, é a escolha da melhor solução para atender à necessidade de adquirir gêneros alimentícios destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e Programa Estadual de Alimentação Escolar -PEAE, do município de Terra Alta/PA.

A merenda escolar contribui para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas unidades educacionais municipais e estaduais de Terra Alta/PA, proporcionando melhores resultados escolares, segurança alimentar e nutritiva e condições de saúde para aqueles que necessitam de atenção especial, e em termos de vulnerabilidade social, com igualdade de acesso, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias. Alimentação escolar é uma das grandes incentivadoras de participação dos alunos nas escolas por ser, em muitos casos, a única alimentação balanceada ingerida durante o dia, principalmente de famílias de baixo poder aquisitivo, cuja falta de alimentação na escola pode provocar evasão e outras consequências imensuráveis que a falta dessa merenda pode provocar. Dando a importância que a alimentação balanceada desde a infância favorece os níveis ideais de saúde, crescimento e desenvolvimento intelectual. Uma alimentação adequada atua diretamente na melhoria do nível educacional, reduzindo os transtornos de aprendizado causados por deficiências nutricionais como anemia e desnutrição e evita ainda o aparecimento de obesidade e distúrbios alimentares.

O direito à alimentação é um direito fundamental assegurado pela Constituição Federal de 1988, que tem como base a dignidade da pessoa humana, cabendo ao Estado garantir o acesso à alimentação de forma igualitária a toda a população, especialmente, aos grupos mais vulneráveis. Trata-se do Direito Humano à Alimentação Adequada – DHAA, sendo este, o direito de cada pessoa ter o acesso físico e econômico, ininterruptamente, à alimentação adequada ou aos meios para obter estes alimentos, sem comprometer os recursos para obter outros direitos fundamentais, como saúde e educação. Este direito humano, fundamental e social está previsto nos artigos 6º e 227, da Constituição Federal de 1988, definido pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional, bem como, no art. 11, do Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais e outros instrumentos jurídicos internacionais. Deste modo, é uma norma jurídica autoaplicável, isto é, de aplicação imediata, de forma progressiva e contínua.

A Lei de Diretrizes e Bases da Educação – LDB nº 9.394/96, nos seus artigos 2º e 3º, explicita a responsabilidade social da família e do Estado, no que se refere, à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho, e prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais, a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola. Certamente que a observância do DHAA no espaço escolar, está



PREFEITURA MUNICIPAL DE TERRA ALTA
Secretaria Municipal de Educação
Departamento de Alimentação Escolar



relacionado a essas condições, sendo que a não observância, é capaz de implicar diretamente no aumento do índice de evasão escolar, ocasionar déficit no aprendizado e rendimento escolar, entre outros prejuízos ao progresso estudantil.

Ademais, a Lei nº 8.069/90, em seu art. 4º, determina que, é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a “destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude”.

No que diz respeito à oferta de Alimentação Escolar, a Lei nº 11.947/2009, em seu art. 3º, menciona que, “a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado”. Essa lei federal, possibilitou a transferência de recursos financeiros aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios, para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, instituído como uma política pública que tem sua fundamentação legal nos artigos 6º, 205, 208 e 211, da Constituição Federal de 1988, e oferece alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública, sendo acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade, por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar – CAE, pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, pelo Tribunal de Contas da União – TCU, pela Controladoria Geral da União – CGU e pelo Ministério Público.

Considerando o atendimento das previsões legais ora citadas e aplicáveis ao objeto, torna-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios, a fim de suprir o fornecimento de alimentos variados e seguros para a composição adequada do Cardápio da Alimentação Escolar, das escolas públicas pertencentes às Redes Municipal e Estadual (Zona Rural e Urbana), de Terra Alta/PA, durante o exercício do ano letivo de 2024, de modo a garantir ao corpo discente matriculado, melhoria do aproveitamento escolar e Segurança Alimentar e Nutricional, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas, em conformidade à faixa etária e estado de saúde, inclusive, dos que necessitam de atenção específica ou que se encontrem em vulnerabilidade social

2 - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, SEMPRE QUE ELABORADO, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO;

a) Até a presente data este órgão não elaborou o Plano Anual de Contratação. Ressaltamos que conforme o inciso VII do artigo 12, da Lei nº 14.133/2021, a elaboração do PAC é facultativa.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 Das condições de fornecimento

- A empresa licitante deve proporcionar entrega de gêneros alimentícios para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas no Termo de Referência.
- A quantidade estimada para o presente processo licitatório, serve apenas como orientação, não constituindo sob hipótese alguma, garantia de faturamento.
- Os produtos licitados serão fornecidos imediatamente ao município de Terra Alta/PA, pelo valor aprovado no processo, sendo proibida a cobrança de qualquer outra despesa que venha interferir no valor contratado, prazo este que será contado da data do recebimento pela empresa contratada, da Ordem de Compra e/ou da Nota de Empenho emitidos por esta municipalidade.



PREFEITURA MUNICIPAL DE TERRA ALTA
Secretaria Municipal de Educação
Departamento de Alimentação Escolar



- d) Entende-se por “imediatamente”, até 05 (cinco) dias úteis subsequentes ao recebimento da Ordem de Compra e/ou da Nota de Empenho expedidos pelo setor competente.
- e) As solicitações serão realizadas de acordo com as necessidades do município de Terra Alta/PA, através de Ordens de Compras e/ou Nota de Empenho, onde constarão a descrição dos produtos, bem como, suas respectivas quantidades.
- f) Para o fornecimento dos produtos pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como, apresentar todos os documentos a título de habilitação.
- g) A empresa licitante deverá atender a todas as capacidades e competências estabelecidas no instrumento convocatório para a efetiva participação no certame, de forma a evitar, que empresas sem a devida qualificação, interfiram num processo cujo objetivo é a seleção de empresa apta ao atendimento das necessidades da instituição com eficiência, qualidade e economicidade.
- h) A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.
- i) 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.
- j) A contratada deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente, as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado, inclusive, com prazo de validade conforme especificações contidas neste documento e Termo de Referência.
- k) Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE, devem atender ao disposto na legislação e regulamento de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, conforme art. 40, da Resolução CD/FNDE nº 06/2020. Assim, os gêneros alimentícios fornecidos deverão ser de 1ª qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos, conforme característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecidas pela ANVISA, MAPA, e pelas Autoridades Sanitárias Locais.
- l) Para aceite do fornecimento dos produtos, os mesmos deverão apresentar as especificações mínimas exigidas abaixo:
- Identificação do produto;
 - Nome do fabricante;
 - Lista de ingredientes;
 - Conteúdo líquido;
 - Informações nutricionais;
 - Data de fabricação;
 - Data de validade;
 - Número do lote;
 - Embalagem original e intacta;
 - Registro no Órgão Fiscalizador (SIM, SIE ou SIF, quando couber).
- n) A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados às características dos gêneros fornecidos.
- o) A contratada deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a contratante.



PREFEITURA MUNICIPAL DE TERRA ALTA
Secretaria Municipal de Educação
Departamento de Alimentação Escolar



- p) A contratada deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente, na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.
- q) A contratada deverá garantir transporte adequado e seguro (no que se refere à garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, dos produtos fornecidos, conforme legislações vigentes), para o traslado dos alimentos até o destino final, requisitado pelo município de Terra Alta/PA.
- r) Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 2 (dois) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste documento e Termo de Referência.
- s) Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste documento e no Termo de Referência, devendo ser substituídos no prazo de até 02 (dois) dias, a contar da notificação à contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades, e sem adição de qualquer ônus para o município de Terra Alta/PA.

3.2 Das amostras dos produtos

- a) Considerando que a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, prevê em seu art. 41:
Art. 41 A EEx ou a UEx poderá prever em edital de licitação ou na chamada pública a apresentação de amostras pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a fase de homologação.
- b) Considerando que a Lei nº 14.133/2021, prevê em seu art. 17, § 3º:
§ 3º Desde que previsto no edital, na fase a que se refere o inciso IV do **caput** deste artigo, o órgão ou entidade licitante poderá, em relação ao licitante provisoriamente vencedor, realizar análise e avaliação da conformidade da proposta, mediante homologação de amostras, exame de conformidade e prova de conceito, entre outros testes de interesse da Administração, de modo a comprovar sua aderência às especificações definidas no Termo de Referência.
- c) Será exigido amostra dos itens constantes nas propostas ajustadas, que deverão ser enviadas no prazo de até 05 (três) dias úteis a contar da data de classificação da proposta, que será comunicado através de Sistema de Compras.
- d) As empresas detentoras das propostas classificadas deverão encaminhar as amostras, ao Departamento de Alimentação Escolar, no prédio da Secretaria Municipal de Educação, situado à Avenida Jarbas Passarinho – Bairro Centro – Terra Alta, Pará – CEP: 68773-000, no horário de funcionamento de: 08h00min. às 13h00min., em dias úteis.
- e) A pregoeira divulgará por meio de mensagem no sistema, o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- f) As amostras deverão estar devidamente identificadas com a razão social e nº do CNPJ, para serem avaliadas e julgadas em conformidade às especificações descritas no Termo de Referência, sendo emitido pela Nutricionista Responsável Técnico do PNAE do município, o Atestado de Regularidade e Conformidade, documento este,

[Handwritten signatures and initials in blue ink]
GN



PREFEITURA MUNICIPAL DE TERRA ALTA
Secretaria Municipal de Educação
Departamento de Alimentação Escolar



- indispensável para a realização da classificação do licitante. Caso esteja em desconformidade, o produto será devidamente justificado pela Nutricionista RT, sendo convocado posteriormente, os demais licitantes de acordo com a ordem de classificação.
- g) Será de responsabilidade da licitante classificada o envio da amostra até o local indicado.
 - h) Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no Sistema de Compras.
 - i) No caso de não haver entrega da amostra ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas no Termo de Referência, a proposta do licitante será recusada.

3.3. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), a pregoeira analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência

4 – LEVANTAMENTO DE MERCADO;

No mercado, existem várias soluções que podem atender às necessidades de fornecimento de merenda escolar. Aqui estão algumas das soluções comuns:

- a) **CENÁRIO 1** - Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios - por meio de Sistema de Registro de Preços através de Pregão Eletrônico, pois existem inúmeras empresas de ampla disponibilidade de mercado, por se tratar de produtos comuns e de fácil fornecimento.
- b) **CENÁRIO 2** – Contratação de empresa de prestação de serviços de manipulação, preparo e distribuição de alimentação escolar.
- c) **CENÁRIO 3** - Adesão a Ata de Registro de Preços válida;

4.1 – MAPA COMPARATIVO E ESCOLHA DO CENÁRIO

CENÁRIO 1	
Descrição: Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios - por meio de Sistema de Registro de Preços através de Pregão Eletrônico.	
Análise:	Vantagens: Destaca-se como vantagem a possibilidade contratações permanentes ou frequentes, além disso por ser conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas e que em razão da natureza do objeto, não for possível definir o quantitativo exato a ser demandado pela Administração. Além disso, em razão de maior número de empresa que fornecem os produtos ora pretendido, é possível a participação de várias empresas do ramo, no processo licitatório, ampliando a competitividade e possibilitando a escolha da proposta mais vantajosa.
	Desvantagem: Um processo licitatório possui características próprias que inferem no prazo de finalização, tais como, prazo de divulgação que se dá entre a publicação e abertura da sessão, possibilidade de interposição de recurso, alimentação de sistemas de plataforma nacional de realização em caso de Pregão Eletrônico, tempo demandado na análise de documentação dos licitantes, possível necessidade de realização de diligencias, que interferem diretamente na celeridade da aquisição do objeto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE TERRA ALTA
Secretaria Municipal de Educação
Departamento de Alimentação Escolar



	Conclusão: Portanto, entendemos por ser viável e a melhor opção, a utilização deste cenário para atendimento à demanda, ora apresentada.
--	---

CENÁRIO 2

Descrição: Contratação de empresa de prestação de serviços de manipulação, preparo e distribuição de alimentação escolar

Análise:	Vantagens: Em caso de contratação desse tipo de serviço, no que se refere a manipulação, preparo e distribuição dos alimentos, seriam por conta da contratada, facilitando a fiscalização da qualidade dos alimentos fornecidos, bem como a redução do custo de distribuição dos gêneros alimentícios.
	Desvantagem: Não existe um grande número de empresas que prestam esse tipo de serviço, o que pode trazer um número menor de licitantes interessados na participação no processo de licitação, gerando preços elevados na contratação dos serviços ou tornando o processo deserto, o que ocasionaria um atraso no fornecimento da merenda escolar aos alunos da rede pública municipal e estadual, além disso, o custo de manter e equipar uma cozinha em cada escola seria bastante alto, em razão da posição geográfica do município, encarecendo os custos de deslocamentos e manutenção do serviço.
	Conclusão: A baixa competitividade e os custos de manter e equipar um espaço, demonstram que as desvantagens superam as vantagens.

CENÁRIO 3

Descrição: Adesão a Ata de Registro de Preços válida

Análise:	Vantagens: A celeridade no processo, visto que a etapa seguinte seria apenas a solicitação de adesão ao órgão gerenciador e, em caso da resposta positiva, o órgão gerenciador encaminharia a cópia da Ata de Registro de Preços e do Edital de origem para o pleno cumprimento "adesão" pelo órgão interessado, visto que os demais artefatos já estão produzidos.
	Desvantagem: Destaca-se a dificuldade em encontrar uma ATA que contemple os quantitativos e especificações, de acordo com o cardápio elaborado pela nutricionista, baseada com a cultura local e aprovado pelo Conselho Municipal de Alimentação Escolar, de forma que atenda todas demandas deste órgão.
	Conclusão: Considerando que o objeto da contratação tem quantidade e especificações singulares, esta equipe entende, não ser viável a utilização deste cenário para atendimento à demanda.



PREFEITURA MUNICIPAL DE TERRA ALTA
Secretaria Municipal de Educação
Departamento de Alimentação Escolar



5 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO;

ITEM	DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO
1	A Secretaria de Educação necessita fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente como constituintes da alimentação aos seus estudantes. Assim, por se tratar de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios, por si só, já é quase a solução completa, dependendo apenas do cozimento e pessoas para servir. As escolas municipais possuem espaços próprios, com equipamentos e utensílios adequados para preparar e servir refeições, utilizando os gêneros ora propostos. Também dispõem de pessoas capacitadas para o preparo, distribuição e controle das refeições a serem servidas. Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição dos gêneros propostos.

6 - ESTIMATIVA DA DEMANDA – QUANTIDADE DOS PRODUTOS

a) A estimativa das quantidades foi calculada considerando os seguintes parâmetros dispostos na Memória de Cálculo, a seguir:

Memória de Cálculo: **PER CAPITA DO ALIMENTO X ESTIMATIVA DO N° TOTAL DE ALUNOS X FREQUÊNCIA X 10 MESES LETIVOS + 20% MARGEM DE SEGURANÇA= TOTAL.**

Considerando a oferta de alimentação escolar para o atendimento mínimo de 200 dias letivos/ano, (*considera-se*: 10 meses letivos), houve necessidade do acréscimo de mais 20%, como margem de segurança para o cálculo das quantidades estimadas dos produtos, a fim de suprir as demandas do PEA, durante o ano letivo de 2024, assim como, de eventuais intercorrências no período. O detalhamento das Especificações e Quantidades Estimadas dos Gêneros Alimentícios, para atendimento da Alimentação Escolar, durante o ano letivo de 2024, estão dispostas no Quadro 1, a seguir:

Quadro 1 – Especificações e Quantidades

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
01	AÇÚCAR REFINADO: A embalagem deverá apresentar a data de fabricação e prazo de validade, sendo as mesmas uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada. Pacote de 1kg fardo até 30 kg.	8.000	KG
02	AMIDO DE MILHO: amido de milho, acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 200 g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Prazo de validade mínimo de 6 meses, contados da data de entrega do produto.	3.500	UNID.



PREFEITURA MUNICIPAL DE TERRA ALTA
Secretaria Municipal de Educação
Departamento de Alimentação Escolar



03	ARROZ BRANCO TIPO 1: Longo e fino, de boa qualidade, isento de mofo e impureza. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote. Pacote de 1 kg/fardo de até 30 kg	10.000	KG
04	AVEIA EM FLOCOS FINOS: ESPECIFICAÇÃO: Tipo: Flocos Finos, industrializada, sem aditivos ou conservantes. Com aspecto, cor, odor, textura e sabor: característicos. Isenta de mofo, sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas. Embalagem apropriada, atóxica, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo peso líquido de 170 g. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: caixa de papelão, atóxica, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo 28 unidades. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.	5.000	UNID.
05	AZEITE DE DENDÊ: ESPECIFICAÇÃO: De baixa acidez, para aplicação culinária. Com aspecto, cor, odor, consistência e sabor: característicos. Embalagem primária: garrafa com 200 ml, atóxica, resistente, transparente, intacta, limpa e lacrada. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: caixa de papelão, atóxica, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo 24 unidades. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.	3.000	UNID.
06	BISCOITO DOCE – TIPO MARIA TRADICIONAL: ESPECIFICAÇÃO: Tipo: Maria Tradicional. De 1ª qualidade, com 0% de GORDURA TRANS. Composição básica: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), gordura vegetal, extrato de malte, margarina, soro do leite, amido de milho, sal, açúcar e demais substâncias permitidas pela legislação vigente. Em perfeito estado de conservação, sendo rejeitados biscoitos com excesso de dureza, mal cozidos ou queimados, excessivamente quebradiços, com presença de fermentação ou ranço ou com características organolépticas anormais. O produto deverá apresentar-se isento de pó branco solto no pacote, sujidades, carunchos, parasitas e fragmentos estranhos. Embalagem primária: pacote de polipropileno, atóxico, hermeticamente	4.000	PCT



PREFEITURA MUNICIPAL DE TERRA ALTA
Secretaria Municipal de Educação
Departamento de Alimentação Escolar



	vedado, intacto, resistente e limpo, com peso líquido de 360 g. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: caixa de papelão, atóxica, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo 20 pacotes. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.		
07	BISCOITO DOCE - TIPO ROSQUINHA SABOR COCO: produzido a partir de matérias primas são e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Embalagens plásticas internas de 400 g. Validade mínima de 9 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Embalagem individual plástica de 400g acondicionadas fardos de até 5kg.	4.000	PCT
08	BISCOITO DE POLVILHO: Biscoito de polvilho c/ 200 g. Embalagem primária em sacos plásticos resistentes, reembalados em fardos reforçados. No rótulo deverá trazer a denominação "biscoito polvilho". Rotulagem nutricional obrigatória. Validade: no mínimo 3 (três) meses a partir da data de entrega. Obs: na data da entrega a fabricação/embalagem do produto deverá ser de no máximo 30 dias.	4.000	UNID.
09	BOLACHA SALGADA TIPO CREAM CRACKER AMANTEIGADA: Deverá ser fabricado de matéria prima de 1ª qualidade. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote, tendo como ingredientes farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal(palma, gordura hidrogenada de soja e margarina, açúcar invertido, açúcar cristal, sal, soro de leite, amido de milho, fibra de aveia, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio) emulsificante (lectina de soja), fermento biológico, melhoradores de farinha de trigo (protease, xilanase e alfa amilase) aromatizante e acidulante(ácido láctico). Contem Glúten, derivados de trigo, soja, aveia e leite de vaca. Pode conter derivados de centeio, cevada e coco.	7.000	PCT
10	CAFÉ TORRADO MOÍDO TRADICIONAL: Tipo 1, tradicional, torrado e moído, certificado de selo de pureza ABIC, certificado com selo de pureza ABIC. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade	2.500	UNID.



PREFEITURA MUNICIPAL DE TERRA ALTA
Secretaria Municipal de Educação
Departamento de Alimentação Escolar



	mínima de 04 meses a contar a partir da data de entrega. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Embalagem metalizada (embalagem de alumínio), fechada hermeticamente, com peso líquido de 250g.		
11	CARNE BOVINA AGULHA, SEM PELE E SEM OSSO (RESFRIADO): Congelado, com cor, sabor e odor característico do produto de boa qualidade, em embalagens transparentes à vácuo ou fechamento lacrado, com denominação do produto, fabricante, endereço registro no ministério da agricultura, data de fabricação e validade. Embalados variando de 500 a 2 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e o número de registro no Ministério da Agricultura SIF/ Selo de Inspeção Federal. Embalagem individual em sacos plásticos de 2 kg, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e o número de registro no Ministério da Agricultura SIF/ Selo de Inspeção Federal.	2.000	KG
12	CARNE MOÍDA BOVINA CONGELADA: ESPECIFICAÇÃO: Carne Bovina. De 1ª qualidade, moída, congelada à temperatura máxima de -18°C, obtida a partir da peça isenta de gordura. Deverá apresentar coloração vermelho brilhante; Odor, textura e sabor: característicos. Com ausência de gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada). Sem manchas de qualquer espécie, livre de sujidades, parasitas e larvas. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, etc. O produto não poderá conter glúten, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem primária: saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico atóxico, intacto, termos soldado, transparente, resistente e limpo, contendo peso líquido de 0,5 até 1 Kg, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, procedência, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, Carimbo e Número do Registro no Órgão de Inspeção Sanitária (SIM, SIE ou SIF), devendo estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem secundária: caixa de papelão, atóxica, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo peso líquido de até 20 Kg. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 dias da data de fabricação, e transportado em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo, sendo entregue mantido sob temperatura máxima de -18°C.	5.000	KG



GM




PREFEITURA MUNICIPAL DE TERRA ALTA
Secretaria Municipal de Educação
Departamento de Alimentação Escolar



13	CHARQUE BOVINO: ESPECIFICAÇÃO: tipo P.A, de boa qualidade, salgada, curada e seca. Com aspecto, cor, odor, textura e sabor: característicos. Sem adição de nitritos e nitratos de sódio. Sem manchas de qualquer espécie. Livre de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem primária: à vácuo, em saco plástico atóxico, intacto, termossoldado, transparente, resistente e limpo, contendo peso líquido de 1 Kg, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, lote, Carimbo e Número do Registro no Órgão de Inspeção Sanitária (SIM, SIE ou SIF), devendo estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem secundária: caixa de papelão, atóxica, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo peso líquido de até 30 Kg. Deverá conter externamente, os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e peso líquido. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 dias da data de fabricação. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega. NÃO SERÁ ACEITO O PRODUTO DO TIPO JERKED BEEF.	1.300	KG
14	CHOCOLATE EM PÓ: Contendo no mínimo 32% de cacau. O produto deve ser obtido de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais; deverá ser solúvel em líquidos quentes e frios e ter indicação para o preparo de bebidas. Ingredientes mínimos: açúcar e cacau em pó. Isento de leite e derivados, bem como de traços de leite. Sem glúten, corante ou gordura trans. Aparência: pó fino homogêneo, sem grumos, cor, sabor e odor próprios. Apresentando informações quanto ao número do lote, informação nutricional, data de validade, dispostas diretamente na embalagem do produto. Embalagem aluminizada de 400 g. Embalagem secundária: fardos plásticos transparentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.	1.000	UNID.
15	CREME DE LEITE UHT: ESPECIFICAÇÃO: Creme de Leite UHT, homogeneizado, padronizado a 20% de gordura. Com aspecto: cremoso, sem separação de soro; Cor: branco-creme; Odor e sabor: característicos. Isento de mofo, ranço, sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas. Embalagem primária: cartonada, no formato Tetra Pak, atóxica, intacta, resistente, limpa e lacrada, contendo peso líquido de 200 g. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do	1.200	UNID.



PREFEITURA MUNICIPAL DE TERRA ALTA
Secretaria Municipal de Educação
Departamento de Alimentação Escolar



	produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, lote, Carimbo e Número do Registro do Serviço de Inspeção Federal (SIF/DIPOA), devendo estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem secundária: caixa de papelão, atóxica, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo 27 unidades. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.		
16	EXTRATO DE TOMATE TRADICIONAL: ESPECIFICAÇÃO: Extrato de Tomate Tradicional, composto por: tomate, açúcar e sal. Sem Glúten. Com aspecto, cor, odor, consistência e sabor: característicos. Isento de mofo, sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas. Embalagem primária: SACHÊ contendo peso líquido de 300 g, atóxico, intacto, resistente, termossoldado e limpo. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: caixa de papelão, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo até 24 unidades. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.	2.000	UNID.
17	FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL – TIPO 1 – SEM FERMENTO: ESPECIFICAÇÃO: Farinha de Trigo Tradicional, Tipo 1, sem fermento químico, enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Com aspecto, cor, odor, textura e sabor: característicos. Isento de mofo, sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas. Embalagem primária: saco plástico atóxico, intacto, termossoldado, resistente e limpo, contendo peso líquido de 1 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: fardo plástico atóxico, resistente, transparente, intacto, limpo e lacrado, contendo peso líquido de 10 Kg. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 dias da data de fabricação. O prazo de validade não deve ser inferior a 120 dias, a partir da data de entrega.	3.000	KG
18	FEIJÃO CARIOCA – TIPO 1: ESPECIFICAÇÃO: Feijão: Carioca; Grupo: I; Feijão: Comum; Classe: Cores; Tipo: I. Constituído de grãos inteiros, novos, são, maduros, limpos e secos. Com aspecto: grão; Cor, odor, textura e sabor: característicos. Teor de umidade:	4.000	KG



PREFEITURA MUNICIPAL DE TERRA ALTA
Secretaria Municipal de Educação
Departamento de Alimentação Escolar



	máxima de 15%; Impurezas e substâncias estranhas: máximo de 2,0%. Isento de mofo, sujidades, parasitas, larvas, matérias terrosas, detritos animais ou vegetais e mistura de outras variedades ou espécies. Embalagem primária: saco plástico atóxico, intacto, termossoldado, resistente, transparente e limpo, contendo peso líquido de 1 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: fardo plástico atóxico, resistente, transparente, intacto, limpo e lacrado, totalizando 30 Kg de peso líquido. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.		
19	FILE DE PEITO DE FRANGO CONGELADO: ESPECIFICAÇÃO: Filé de Peito de Frango, congelado à temperatura máxima de -18°C, não temperado, sem pele e sem osso. Deverá apresentar coloração amarelo-rosada; Odor, textura e sabor: característicos. Sem manchas de qualquer espécie, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, termossoldado, transparente, resistente e limpo, contendo peso líquido de até 1 Kg, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, procedência, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, Carimbo e Número do Registro no Órgão de Inspeção Sanitária (SIM, SIE ou SIF), devendo estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem secundária: caixa de papelão, atóxica, resistente, íntegra e limpa, contendo peso líquido de até 20 Kg. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 dias da data de fabricação, e transportado em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo, sendo entregue mantido sob temperatura máxima de -18°C.	8.000	KG
20	FILE DE PEIXE: Não contém glúten, sem osso resfriado com cor, odor e sabor característico do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço. Embalagem intacta, onde deverá constar data da fabricação, validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. As embalagens primárias deverão estar devidamente rotuladas de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 1 kg. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção SIF ou SIM/DIPOA.	2.500	KG



PREFEITURA MUNICIPAL DE TERRA ALTA
Secretaria Municipal de Educação
Departamento de Alimentação Escolar



21	FLOCOS DE MILHO PARA CUSCUZ: Ausência de resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característicos. Embalagem deve estar intacta, embalagem de 500g, contendo data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido. Validade não inferior a 120 dias a contar da data de entrega. Deve apresentar registro no Ministério da Saúde. Embalagem individual de 500g.	5.000	UNID.
22	FRANGO INTEIRO: Frangos congelados, provenientes de aves saudáveis, com coloração rosada, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênicas-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT - M. Veterinário. Na embalagem do pacote deve ter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, peso líquido de aproximadamente 2 kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C e transportado em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente.	4.000	KG
23	IOGURTE LÍQUIDO PRONTO PARA BEBER SABOR MORANGO: Leite pasteurizado integral, açúcar, fermento lácteo, aroma idêntico ao natural e/ou preparado de fruta e corante natural. Validade mínima de 60 dias na data de entrega, contendo o número do SIF ou SISP do fabricante. Garrafa plástica rígida com lacre de alumínio contendo 170g.	30.000	UNID.
24	LEITE CONDENSADO INTEGRAL: ESPECIFICAÇÃO: Obtido pela desidratação parcial do leite de vaca integral, adicionado de sacarose ou glicose. Com aspecto: homogêneo, líquido semi-fluído; Cor: branco-amarelada; Odor: característico; Sabor: doce e característico. Isento de mofo, ranço, sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas. Embalagem primária: cartonada, no formato Tetra Pak, atóxica, intacta, resistente, limpa e vedada, contendo peso líquido de 395 g. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, lote, Carimbo e Número do Registro do Serviço de Inspeção Federal (SIF/DIPOA), devendo estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem secundária: caixa de papelão, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo até 48 unidades. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.	800	UNID.



PREFEITURA MUNICIPAL DE TERRA ALTA
Secretaria Municipal de Educação
Departamento de Alimentação Escolar



25	LEITE DE COCO NATURAL CONCENTRADO: ESPECIFICAÇÃO: Produto preparado a partir da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro, obtido por processos mecânicos adequados. Padronizado e pasteurizado. Com aspecto, cor, odor, consistência e sabor: característicos. Isento de mofo, ranço, sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas. Embalagem primária: garrafa com 200 ml, atóxica, intacta, transparente, resistente, limpa e lacrada. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: apropriada, atóxica, intacta, resistente, limpa e lacrada, contendo 24 unidades. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 dias da data de fabricação.	6.000	UNID.
26	LEITE EM PÓ INTEGRAL: ESPECIFICAÇÃO: Leite em Pó Integral, instantâneo, com boa solubilidade. Apto para a alimentação humana Composição básica: produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, mediante processos tecnologicamente adequados, enriquecido com vitaminas (A, C, D, PP, B1, B2 e B6) e minerais. Com aspecto: pó, sem grumos ou partículas queimadas; Cor: branca ou levemente amarelada, não podendo apresentar manchas escuras e esverdeadas (mofo), ou cor alaranjada ou amarelo forte; Odor e sabor: característicos, não azedo ou rançoso. Isento de umidade, sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas. Embalagem primária: saco aluminizado, atóxico, intacto, resistente, limpo e lacrado, contendo peso líquido de 200 g. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, lote, Carimbo e Número do Registro do Serviço de Inspeção Federal (SIF/DIPOA), devendo estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem secundária: fardo de papelão ou plástico, atóxico, intacto, resistente, limpo e lacrado, contendo peso líquido de até 10 Kg. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.	14.000	PCT
27	MACARRÃO DE SÊMOLA – TIPO ESPAGUETE: ESPECIFICAÇÃO: Macarrão de Sêmola, Sem Ovos, Tipo Espaguete. Composto por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9) e corantes naturais (cúrcuma e urucum em pó). Com aspecto, cor, odor, textura e	7.000	PCT



PREFEITURA MUNICIPAL DE TERRA ALTA
Secretaria Municipal de Educação
Departamento de Alimentação Escolar



	sabor: característicos. Isento de mofo, sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas. Embalagem primária: pacote de plástico atóxico, intacto, termossoldado, transparente, resistente e limpo, contendo peso líquido de 400 g. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: fardo plástico atóxico, resistente, transparente, intacto, limpo e lacrado, contendo até 20 pacotes. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.		
28	MACARRÃO DE SÊMOLA – TIPO PARAFUSO: ESPECIFICAÇÃO: Macarrão de Sêmola, Sem Ovos, Tipo Parafuso. Composto por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9) e corantes naturais (cúrcuma e urucum em pó). Com aspecto, cor, odor, textura e sabor: característicos. Isento de mofo, sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas. Embalagem primária: pacote de plástico atóxico, intacto, termossoldado, transparente, resistente e limpo, contendo peso líquido de 500 g. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: fardo plástico atóxico, resistente, transparente, intacto, limpo e lacrado, contendo até 20 pacotes. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.	4.000	PCT
29	MILHO BRANCO TIPO I: ESPECIFICAÇÃO: De 1ª qualidade, beneficiado, polido e limpo. Admitindo umidade máxima de 14% por peso. Com aspecto, cor, odor, textura e sabor: característicos. Isento de mofo, sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas. Embalagem primária: saco plástico atóxico, intacto, resistente, termos soldado, transparente e limpo, contendo peso líquido de até 1 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: fardo plástico atóxico, resistente, transparente, intacto, limpo e lacrado, contendo até 24 pacotes. O prazo de validade não deve ser inferior a 120 dias, a partir da data de entrega.	500	PCT

Handwritten signature
GN

Handwritten signature

Handwritten signature
17



PREFEITURA MUNICIPAL DE TERRA ALTA
Secretaria Municipal de Educação
Departamento de Alimentação Escolar



30	MISTURA PARA MINGAU TIPO FARINHA LÁCTEA: Característica técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais embalagem de 230 g.	3.500	UNID.
31	ÓLEO DE SOJA REFINADO: ESPECIFICAÇÃO: Refinado, comestível, obtido de sementes de soja, através de processo de extração e refino. Com aspecto: límpido; Cor, odor, consistência e sabor: característicos. Com ausência de turvação e substâncias em suspensão. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: garrafa PET com 900 ml, atóxica, intacta, transparente, resistente, limpa e lacrada. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: caixa de papelão, atóxica, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo até 20 unidades. Deverá conter externamente, os dados de identificação do produto e procedência, nome do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, lote e quantidade. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 dias da data de fabricação.	1.200	UNID.
32	SAL REFINADO IODADO: ESPECIFICAÇÃO: Sal Refinado Iodado. Composição básica: cloreto de sódio, iodato de potássio e antiumectantes. Com aspecto, cor, odor, textura e sabor: característicos. Isento de umidade e impurezas que comprometam o consumo e o armazenamento. Embalagem primária: saco plástico atóxico, intacto, transparente, resistente, limpo e lacrado, contendo peso líquido de 1 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: fardo plástico atóxico, resistente, transparente, intacto, limpo e lacrado, totalizando 30 Kg de peso líquido. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.	800	KG
33	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL: ESPECIFICAÇÃO: Peixe do Tipo Sardinha em Conserva, imersa em óleo comestível, com Ômega 3 e Cálcio. Com aspecto, cor, odor, textura e sabor: característicos. Embalagem	13.000	UNID.



PREFEITURA MUNICIPAL DE TERRA ALTA
Secretaria Municipal de Educação
Departamento de Alimentação Escolar



	primária: lata com peso líquido de 125 g, atóxica, intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, lote, Carimbo e Número do Registro do Serviço de Inspeção Federal (SIF/DIPOA), devendo estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem secundária: caixa de papelão, atóxica, resistente, intacta, limpa e lacrada, contendo 50 unidades. Deverá conter externamente, os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, lote e quantidade. O prazo de validade não deve ser inferior a 180 dias, a partir da data de entrega.		
34	VINAGRE DE ÁLCOOL: ESPECIFICAÇÃO: O ácido acético do vinagre somente poderá provir da fermentação acética de líquidos alcoólicos. Com aspecto: líquido; Cor, odor, consistência e sabor: característicos. Isento de sujidade, microrganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações no alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. Refiltrado, pasteurizado e envasado, apresentando acidez volátil mínima de 4,0% de ácido acético, sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares. Embalagem primária: garrafa plástica com 750 ml, atóxica, intacta, transparente, resistente, limpa e lacrada. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes, apresentando de forma clara e indelével: os dados de identificação do produto, procedência, nome do fabricante, lista de ingredientes, conteúdo líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem secundária: caixa de papelão ou fardo plástico atóxico, resistente, intacto, limpo e lacrado, contendo 12 unidades. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 dias da data de fabricação.	800	UNID.

b) A Estimativa do N° Total de Alunos a serem atendidos durante o ano letivo de 2024, pelas Escolas e Anexos (Zona Rural e Urbana), das Redes Municipal e Estadual, de Terra Alta/PA, está detalhada no Quadro 2, a seguir, sendo embasada no quantitativo de alunos atendidos durante o período do ano letivo de 2023, segundo o Censo Escolar.

Quadro 2 – Estimativa do N° Total de Alunos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE TERRA ALTA
Secretaria Municipal de Educação
Departamento de Alimentação Escolar



MATRÍCULAS POR ETAPA – 16 ESCOLAS	
CRECHE	0 MATRÍCULAS
PRÉ-ESCOLA	250 MATRÍCULAS
ANOS INICIAIS	811 MATRÍCULAS
ANOS FINAIS	793 MATRÍCULAS
ENSINO MÉDIO	443 MATRÍCULAS
EJA	290 MATRÍCULAS
EDUCAÇÃO ESPECIAL	70 MATRÍCULAS
TOTAL	2.657 MATRÍCULAS

Fonte: BRASIL. CENSO ESCOLAR. Disponível em: <<https://gedu.org.br/municipio/1507961-terra-alta/censo-escolar>>. Acesso em: Abril de 2024.

7 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO;

- A estimativa do valor da contratação é de R\$ 1.667.222,15 (Um milhão Seiscentos e Sessenta e Sete Mil e Duzentos e Vinte e Dois Reais e Quinze Centavos).
- O preço estimado foi baseado no histórico de preços praticados em contratações deste órgão no ano anterior;
- Os contratos firmados do ano de 2023 serviram como fonte de estimativa preliminar de valor da aquisição, conforme anexo.

Ressalta-se que prescinde da formalidade de realizar tratamentos estatísticos predeterminados e de se observar a quantidade mínima de preços coletados e o prazo de validade da pesquisa, primando-se, em todo caso, pela utilização de preços vigentes ou atualizados, prospectados para cenários futuros.

8 – JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO;

- O parcelamento é recomendado pois os produtos não configuram sistema único e integrado e não apresentam risco ao conjunto do objeto pretendido, ou seja, em exame da natureza dos itens que ora pretende-se adquirir, não foram observadas quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento. Assim, a solução foi parcelada em itens separados, tendo em vista que, o parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

9 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES;

- Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica interdependência destes com quaisquer outros, no sentido de condicioná-los a sua plena efetivação, ou seja, vindo a adquiri-los, estarão plenamente aptos a atender ao interesse público demonstrado neste ETP.



PREFEITURA MUNICIPAL DE TERRA ALTA
Secretaria Municipal de Educação
Departamento de Alimentação Escolar



10 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS;

a) A aquisição de alimentos contribuirá para uma alimentação escolar saudável e adequada aos hábitos alimentares dos alunos da rede pública de ensino deste município, fazendo com que os tais alunos tenham mais rendimentos nas aulas, facilitando o aprendizado, além de gerar emprego e renda ao agricultor e empreendedor local, possibilitando o desenvolvimento sustentável regional.

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

a) Considerar a necessidade de capacitação e formação aos Manipuladores de Alimentos, lotados nas Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares, no que se refere à higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos (conforme o item 4.6.7, da Resolução ANVISA nº 216/2004), a fim de garantir condições higiênico-sanitárias adequadas e seguras do alimento preparado.

b) Verificar a necessidade de capacitação prévia, por parte da Administração deste município, aos servidores designados à fiscalização contratual, para conhecimento reais de suas funções, frente à fiscalização efetiva dos contratos celebrados entre município e empresas licitantes.

12 - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E DAS RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS QUE PODEM SER ADOTADAS;

a) Quanto aos riscos de impactos ocasionados devido a produção na indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, de acordo com as legislações e resoluções vigentes que orientam a produção sustentável dessas atividades.

b) Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO, como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

c) Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, utilizando materiais recicláveis de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

13 – POSICIONAMENTO CONCLUSIVO ACERCA DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE QUE SE DESTINA.

a) Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação. Os estudos preliminares evidenciam que a aquisição pretendida, visando atender as demandas deste órgão, mostra-se possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declaramos ser viável a contratação pretendida, sendo necessária análise de viabilidade econômico-financeira e jurídica pelas autoridades competentes para que elas possam tomar ciência dos atos e as providências cabíveis.

14 – APROVAÇÃO E ASSINATURA



PREFEITURA MUNICIPAL DE TERRA ALTA
Secretaria Municipal de Educação
Departamento de Alimentação Escolar



A Equipe de Planejamento da Contratação foi instituída pela Portaria nº 300401/SEMED, de 30 de abril de 2024. O Estudo Técnico Preliminar deverá ser aprovado e assinado pelos Integrantes Requisitante e Administrativo e pela autoridade máxima deste órgão.

Terra Alta, 22 de maio de 2024.

INTEGRANTE TÉCNICO	PREDIDENTE	INTEGRANTE ADMINISTRATIVO
Larissa N. S. Leite Nutricionista CRN-PA 11777 <i>Larissa Nazaré de S. Leite</i> LARISSA NAZARÉ DE S. LEITE Portaria nº 300401/SEMED, de 30 de abril de 2024.	<i>José Maria Aleixo de Matos</i> JOSÉ MARIA ALEIXO DE MATOS Portaria nº 300401/SEMED, de 30 de abril de 2024.	<i>Gabriela M. Brito</i> GABRIELA M. BRITO Portaria nº 300401/SEMED, de 30 de abril de 2024.

Este Documento encontra-se devidamente aprovado pela Secretária de Educação de São Terra Alta, estado do Pará.

AUTORIDADE MÁXIMA
 Marineuza Vidal Aguiar Secretária Municipal de Educação. Terra Alta - Pará, 22 de maio de 2024.

GN