



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

*Fundamentação: Art. 18 § 1º, Lei Federal nº 14.133/2021.*

**Demandante:** Secretaria Municipal de Educação - SEMED

**Responsável:** Roberto Carlos de Oliveira dos Santos – Secretário.

### 1. OBJETO:

Constitui objeto deste Estudo Técnico Preliminar a Intenção de realização de Pregão Eletrônico objetivando o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOR O CARDÁPIO NUTRICIONAL DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES DE ENSINO DA REDE PÚBLICA ESTADUAL DE SÃO DOMINGOS DO ARAGUAIA/PA.**

### 2. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

*Fundamentação: Art. 18, § 1º, inc. I, Lei Federal nº 14.133/2021.*

**2.1.** A presente demanda visa à formalização do Registro de Preços para a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados a compor o cardápio nutricional dos alunos matriculados nas unidades de ensino da rede pública estadual de São Domingos do Araguaia/PA. A necessidade da contratação é intrínseca à garantia do direito fundamental à alimentação escolar, essencial para o pleno desenvolvimento biopsicossocial e educacional das crianças e adolescentes. Sob a perspectiva do interesse público, a oferta de uma alimentação adequada e saudável no ambiente escolar constitui um pilar fundamental para o combate à desnutrição, à obesidade e a outras deficiências nutricionais, promovendo a saúde e o bem-estar dos estudantes. Ao assegurar o acesso a refeições nutritivas, contribui-se diretamente para a melhoria do rendimento escolar, da concentração e da capacidade de aprendizado, mitigando as disparidades sociais e educacionais e fortalecendo o processo de ensino-aprendizagem.

**2.2.** O problema a ser solucionado com esta contratação reside na garantia da continuidade e da qualidade do suprimento alimentar para os estudantes da rede estadual. A ausência de um mecanismo eficaz e contínuo de aquisição de gêneros alimentícios pode levar à interrupção do fornecimento da merenda escolar, comprometendo a segurança alimentar e nutricional de milhares de alunos. Para muitos, a alimentação oferecida na escola representa a principal ou, em alguns casos, a única refeição balanceada do dia. A instabilidade ou deficiência no fornecimento resultaria em um grave retrocesso nas políticas públicas de educação e saúde, impactando negativamente a permanência do aluno na escola e sua capacidade de assimilar o conteúdo pedagógico, além de agravar condições de vulnerabilidade social. A contratação via Registro de Preços busca otimizar o processo de aquisição, assegurando a agilidade e a eficiência necessárias para atender à demanda de forma ininterrupta, com produtos de qualidade e preços competitivos.



2.3. Os impactos da ausência deste serviço para a administração pública seriam severos e multifacetados. Primeiramente, implicaria no descumprimento de deveres constitucionais e legais, notadamente o direito à educação, à saúde e à alimentação adequada, previstos na Constituição Federal de 1988, e as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 11.947/2009, que institui o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Tal omissão geraria responsabilidades administrativas, civis e até criminais para os gestores, além de expor o município a sanções e fiscalizações dos órgãos de controle. Haveria um comprometimento irrecuperável da qualidade da educação, com o aumento da evasão e da repetência escolar, e a desestruturação do planejamento pedagógico das unidades de ensino. A imagem da administração perante a sociedade seria seriamente abalada, minando a confiança pública na capacidade do ente federativo de zelar pelos direitos básicos de seus cidadãos.

2.4. Para a população atendida, os impactos da interrupção ou deficiência no fornecimento da merenda escolar seriam dramáticos. Os alunos estariam sujeitos a quadros de insegurança alimentar, subnutrição ou má nutrição, o que acarreta sérios riscos à saúde, incluindo o comprometimento do sistema imunológico, atraso no crescimento e desenvolvimento cognitivo. A fome e a falta de nutrientes essenciais prejudicam diretamente a capacidade de aprendizado, a memória e a atenção, resultando em baixo rendimento escolar. Adicionalmente, a merenda escolar funciona como um importante fator de permanência do aluno na escola, especialmente para aqueles oriundos de famílias de baixa renda. Sua ausência ou inadequação poderia, portanto, aumentar as taxas de abandono escolar e aprofundar o ciclo de pobreza e desigualdade social, comprometendo o futuro educacional e profissional das novas gerações.

2.5. A presente contratação encontra seu embasamento jurídico em diversas legislações, garantindo sua legitimidade e conformidade. A espinha dorsal reside na Constituição Federal de 1988, que consagra o direito à educação (art. 205), à saúde e à alimentação como direitos sociais (art. 6º). Especificamente sobre a alimentação escolar, a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, institui o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), estabelecendo as diretrizes para a oferta da merenda, a universalização do atendimento, a promoção da alimentação saudável e a utilização de recursos financeiros. O Decreto nº 7.788, de 14 de agosto de 2012, regulamenta a mencionada lei, detalhando os procedimentos operacionais e administrativos do PNAE. Adicionalmente, as Resoluções do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), a exemplo da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020 (ou suas sucessoras), são essenciais por detalharem as normas de execução do programa, como os per capita mínimos, as diretrizes nutricionais para elaboração dos cardápios e a forma de prestação de contas. O processo licitatório para a aquisição dos gêneros alimentícios, e a consequente formalização do Registro de Preços, será conduzido em estrita observância à Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que disciplina as contratações públicas e estabelece os requisitos para o sistema de registro de preços, garantindo a economicidade, a eficiência e a transparência do processo de aquisição.

### **Justificativa para adoção do Sistema de Registro de Preços:**



( ) quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes, com maior celeridade e transparência

( ) quando for conveniente a compra de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo;

**(x) quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração Pública; e**

( ) quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa.

A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) para a aquisição do objeto encontra sólida justificativa nas diretrizes e princípios da Lei nº 14.133/2021, em especial a busca pela eficiência, economicidade, planejamento e transparência para esta gestão. A natureza intrínseca do SRP, conforme preconizado no Art. 82 do referido diploma legal, reside na possibilidade de registrar preços de bens para futuras e sucessivas aquisições, mediante a celebração de uma Ata de Registro de Preços (ARP), conferindo à Administração Pública a flexibilidade necessária para atender às demandas de consumo de forma ágil e controlada, à medida que surgem as necessidades.

A escolha pelo SRP propicia à Administração uma série de vantagens operacionais e financeiras. Primeiramente, promove uma notável economia de escala, uma vez que a centralização da licitação para um volume maior de itens tende a atrair maior competitividade e, conseqüentemente, preços mais vantajosos. Além disso, elimina o fracionamento de despesas e de procedimentos licitatórios, reduzindo significativamente os custos administrativos e operacionais associados à realização de múltiplos certames para o mesmo objeto ao longo do ano. Essa otimização de processos libera recursos humanos e materiais para outras atividades essenciais do ente municipal, contribuindo para a melhoria da gestão contratual.

A Ata de Registro de Preços, resultante do processo licitatório na modalidade de pregão, será válida, conforme estabelecido no Art. 84, *caput*, da Lei nº 14.133/2021, por até 1 (um) ano, podendo ser prorrogada, uma única vez, por período igual ou inferior a 1 (um) ano, desde que comprovadas as condições vantajosas dos preços e mantidas as condições estabelecidas no ato convocatório. Durante sua vigência, tanto a Secretaria Municipal de Educação de São Domingos do Araguaia, na condição de órgão gerenciador ou participante, quanto eventuais órgãos e entidades não participantes da licitação que dela venham a aderir, dentro dos limites legais previstos no § 2º do Art. 86 da mesma Lei, poderão realizar suas aquisições.

Adicionalmente, o Sistema de Registro de Preços possibilita um controle mais efetivo e racional sobre a aquisição e distribuição dos gêneros alimentícios. Isso se traduz em um estímulo ao consumo consciente e sustentável, uma vez que as requisições podem ser feitas de acordo com a demanda real e o estoque necessário, evitando acúmulo desnecessário. Considerando a natureza do objeto, sendo gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, que envolve solicitações frequentes e recorrentes,



bem como a conveniência de aquisições com entregas parceladas para otimizar o espaço físico de armazenamento, evitar perecimento ou obsolescência e facilitar a logística de suprimentos (armazenamento, movimentação e transporte), a opção pela adoção do Sistema de Registro de Preços se mostra a solução mais adequada, eficiente e aderente aos princípios da boa governança pública.

### **3. DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:**

*Fundamentação: Art. 18, § 1º, inc. II, Lei Federal nº 14.133/2021*

**3.1.** O presente Registro de Preços tem como finalidade cumprir com o Planejamento Estratégico realizado pelo Município, ressaltando-se ainda que esta contratação não apresenta conflitos com o Plano Orçamentário Anual.

**3.2.** É importante destacar que, embora a administração ainda não tenha elaborado ou consolidado o Plano Anual de Contratações (PCA), a presente contratação é essencial para garantir a continuidade das atividades planejadas e o alcance dos objetivos estratégicos estabelecidos.

**3.3.** A ausência do PCA não compromete a viabilidade financeira e orçamentária desta contratação, uma vez que regularmente são realizadas análises detalhadas para assegurar que os recursos necessários estão devidamente alocados e disponíveis, respeitando todas as normas e diretrizes financeiras vigentes.

### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:**

*Fundamentação: Art. 18, § 1º, inc. III, Lei Federal nº 14.133/2021*

Em observância ao disposto no art. 18, §1º, inciso I da Lei nº 14.133/2021, foram estabelecidos os seguintes requisitos mínimos para a contratação:

#### **4.1. Requisitos Qualitativos:**

- a)** Os gêneros alimentícios deverão atender às especificações técnicas definidas pela Secretaria Municipal de Educação e pelo setor de nutrição responsável pela elaboração do cardápio escolar;
- b)** Os produtos deverão estar em conformidade com as normas da ANVISA, MAPA e demais órgãos fiscalizadores, conforme o tipo de alimento;
- c)** Os alimentos deverão apresentar características organolépticas adequadas (cor, odor, sabor, textura) e estarem isentos de contaminantes físicos, químicos ou biológicos;
- d)** As embalagens deverão estar íntegras, limpas e seguir as normas técnicas vigentes para cada tipo de produto.

#### **4.2. Qualificações Técnicas:**

- a)** Licença Sanitária emitida pelo órgão competente da sede da empresa;
- b)** Alvará de Funcionamento expedido pelo município sede da empresa;



- c) Comprovação de capacidade técnico-operacional, mediante apresentação de atestado(s) de fornecimento anterior de produtos compatíveis com o objeto da licitação;
- d) Declaração de que possui estrutura logística adequada para o armazenamento e transporte dos alimentos, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

#### 4.3. Documentação:

- a) Registro dos produtos, quando aplicável, junto aos órgãos competentes (MAPA, ANVISA);
- b) Ficha técnica dos produtos, contendo composição nutricional e informações sobre condições de armazenamento;
- c) Certificados de qualidade, quando aplicáveis a determinados produtos;
- d) Documentação regular conforme exigido nos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021.

#### 4.4. Informações Complementares

##### 4.4.1. Critérios de Sustentabilidade:

Serão adotados critérios de sustentabilidade na presente contratação, em conformidade com o art. 144 da Lei nº 14.133/2021, incluindo:

- a) Preferência para produtos orgânicos, sempre que disponíveis no mercado e compatíveis com o orçamento;
- b) Redução do impacto ambiental das embalagens, priorizando produtos com embalagens recicláveis ou biodegradáveis;

##### 4.4.2. Amostras:

Será exigida a apresentação de amostras dos produtos cotados pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, para avaliação pela equipe técnica de nutrição quanto à conformidade com as especificações do Termo de Referência, nos termos do art. 41 da Lei nº 14.133/2021.

##### 4.4.3. Subcontratação:

Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório, em conformidade com o art. 122 da Lei nº 14.133/2021, considerando a natureza específica do fornecimento e a necessidade de controle rigoroso dos padrões de qualidade dos alimentos.

##### 4.4.4. Garantia Contratual:

Não será exigida garantia de execução do contrato, nos termos do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, considerando a natureza do objeto e a modalidade de entrega parcelada, com recebimento e verificação prévia de cada lote de produtos.

##### 4.4.5. Garantia dos Produtos:



Os produtos deverão ter prazo de garantia conforme o previsto na Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor), com prazo de validade claramente especificado nas embalagens, sendo que, no momento da entrega, os gêneros alimentícios perecíveis deverão estar com, no mínimo, 80% do prazo de validade ainda vigente, e os não perecíveis com, no mínimo, 70% do prazo de validade vigente, salvo especificação diversa para produtos específicos a ser detalhada no Termo de Referência.

## 5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

*Fundamentação: Art. 18, § 1º, inc. IV, Lei Federal nº 14.133/2021*

**5.1.** A estimativa das quantidades de gêneros alimentícios necessários para a composição do cardápio da merenda escolar dos alunos da rede municipal de ensino de XXXXXX foi elaborada com base em critérios técnicos objetivos, conforme preconiza o art. 18, §1º, inciso II da Lei nº 14.133/2021.

A metodologia utilizada para o dimensionamento considerou os seguintes parâmetros:

- Número de alunos matriculados na rede municipal de ensino, conforme censo escolar mais recente;
- Número de dias letivos previstos no calendário escolar anual;
- Frequência de oferta de cada item no cardápio escolar, planejado por nutricionistas;
- Per capita de cada alimento, conforme faixa etária e modalidade de ensino;
- Histórico de consumo dos anos anteriores, considerando possíveis sazonalidades;
- Capacidade de armazenamento e conservação das unidades escolares.

O detalhamento completo das quantidades estimadas para cada item a ser adquirido, bem como a memória de cálculo utilizada para sua definição, consta no Anexo I deste Estudo Técnico Preliminar, intitulado "Memorial de Cálculo", em cumprimento ao princípio da transparência previsto no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

**5.2.** A seguir, apresenta-se a estimativa consolidada das quantidades dos itens, fundamentada na pesquisa e levantamento realizados:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
1	ABACATE IN NATURA	1900,000	QUILO
	<i>Especificação : Especificação : Fruto de primeira qualidade, in natura, íntegro e sadio, com aroma, cor e sabor característicos da espécie e variedade, em grau de maturação adequado para consumo, manipulação, transporte e conservação; livre de enfermidades, lesões físicas ou mecânicas, sujidades, terra, corpos estranhos aderentes, umidade externa anormal, odores ou sabores estranhos; acondicionado em caixas plásticas garantindo a integridade do produto até a entrega.</i>		
2	ALHO IN NATURA.	200,000	QUILO



<p><i>Especificação : Alho nacional, in natura, sem réstia, bulbo inteiro, fisiologicamente desenvolvido, com casca intacta e seca, bulbilhos (dentes) firmes, grandes e leitosos, com coloração, odor e sabor característicos do produto, livre de resíduos de fertilizantes, manchas, bolores, brotos ou qualquer outro dano causado por pragas que possa comprometer a aparência, qualidade ou segurança do alimento. O produto deve apresentar tamanho uniforme, típico da variedade, e ser proveniente de colheita recente. Na embalagem deve constar o nome do produto, data de empacotamento, validade, peso líquido, endereço e telefone para contato do fornecedor. O alho deverá ser acondicionado em caixas de papelão resistentes, contendo 10 (dez) kg. O produto deve atender á legislação sanitária vigente.</i></p>			
<b>3</b>	<b>AMIDO DE MILHO.</b>	<b>150,000</b>	<b>QUILO</b>
<p><i>Especificação : Amido de milho, produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de matérias terrosas, parasitas, umidade excessiva, fermentação ou ranço, Sob a forma de pó, deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima: 14% p/p; acidez máxima: 2,5% p/p; mínimo de amido: 84% p/p; resíduo mineral fixo: 0,2% p/p. Embalagem primária de 500 g ou 1 kg, íntegra, resistente e adequada á conservação do produto. Produto deve ser entregue com no mínimo seis (6) meses de validade remanescente á contar da data de entrega. Rótulo conforme legislação vigente, contendo nome do produto, composição, valor nutricional, data de fabricação, validade, lote, marca do fabricante e registro no órgão competente.</i></p>			
<b>4</b>	<b>ARROZ AGULHINHA TIPO 1 LONGO 5KG.</b>	<b>800,000</b>	<b>UNIDADE</b>
<p><i>Especificação : Arroz branco tipo 1, beneficiado, polido, classe longo fino, tipo agulhinha, embalado de forma automatizada, sem contato manual, livre de impurezas, com no mínimo 80% de grãos inteiros, odor sabor e apresentação característicos do produto, e teor de umidade máximo de 10%. A embalagem deve conter nome do produto e do fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, modo de preparo, SAC, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido de até 5kg por saco, fardo total de 30 kg. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado. Validade mínima de 8 meses á contar da data de entrega. Marcas recomendadas : Brejeiro, Realengo, Urbano, ou similar, desde que atendam a todas as especificações técnicas descritas.</i></p>			
<b>5</b>	<b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b>	<b>80,000</b>	<b>QUILO</b>
<p><i>Especificação : Produto obtido de grãos de aveia integral, sem aditivos, corantes ou conservantes. Embalagem de no mínimo 165 g, íntegras, resistente, atóxicas e adequadas para o acondicionamento. O rótulo deve conter, de forma legível, a</i></p>			



<i>identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, CNPJ do fabricante/distribuidor e registro ou dispensa de registro no Ministério da Agricultura ou da Saúde, conforme legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo seis (6) meses á contar da entrega. O produto não deve apresentar umidade, infestação, odores ou alterações que comprometam a qualidade.</i>			
<b>6</b>	<b>AZEITONA VERDE EM CONSERVA</b>	<b>400,000</b>	<b>QUILO</b>
<i>Especificação : Azeitona verde em conserva, sem caroço, de primeira qualidade, imersa em salmoura, isenta de fermentações indesejáveis, turvação, bolores ou qualquer alteração que comprometa a segurança, higiene ou aparência do produto. Acondicionada em embalagens individuais lacradas, com fechamento hermético e seguro, com peso líquido entre 300 g e 500 g, contendo rótulo com nome do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, validade e informações nutricionais. Validade mínima de 6 (seis) meses á contar da data de entrega.</i>			
<b>7</b>	<b>AÇAFRÃO.</b>	<b>40,000</b>	<b>QUILO</b>
<i>Especificação : Açafrão em pó, homogêneo, de coloração característica do produto fresco processado, aroma e sabor preservados, livre de sujidades, umidade, bolor ou misturas com outros produtos. Acondicionado em embalagem intacta, hermética, atóxica e resistente, em polietileno ou frasco PET, com capacidade aproximada de 50 g. Produto com data de fabricação não superior a 30 (trinta) dias antes da entrega e validade mínima de 12 meses á contar da data de entrega. Rotulagem conforme legislação vigente, contendo nome do produto, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, marca do fabricante e registro no órgão competente.</i>			
<b>8</b>	<b>AÇÚCAR CRISTAL</b>	<b>500,000</b>	<b>PACOTE</b>
<i>Especificação : Produto de primeira qualidade, obtido da cana-de-açúcar, contendo no mínimo 98,3% de sacarose, livre de fermentação, umidade excessiva, matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais, embalado exclusivamente em sac plástico transparente, incolor, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, em unidades de 2 (dois) kg. A embalagem deve conter, de forma legível, a denominação de venda, identificação do fabricante (nome, CNPJ), endereço e SAC com telefone para contato), lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e registro no órgão competente (MAPA), devendo o produto apresentar validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de entrega.</i>			
<b>9</b>	<b>BATATA DOCE.</b>	<b>500,000</b>	<b>QUILO</b>
<i>Especificação : Produto in natura, de primeira qualidade,</i>			



<i>tamanho uniforme, casca rosa escura, consistência firme, íntegra e fresca. Deve estar em grau de maturação adequado ao consumo e transporte, isenta de danos aparentes, rachaduras, brotações ou pontos indicativos de germinação. Livre de terra, sujidades, pragas, lesões, odores ou sabores estranhos e em estado de decomposição.</i>			
<b>10</b>	<b>BATATA INGLESA.</b>	700,000	QUILO
<i>Especificação : A granel, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado á manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, brotos, rachaduras, bolores, parasitas, larvas e unidades externas anormais; com polpa íntegra, limpa, coloração e tamanho uniformes típicos da variedade; livre de maior parte de terra aderente á casca e de resíduos de fertilizantes, conforme resolução CNNPA nº 12/1978.</i>			
<b>11</b>	<b>BETERRABA IN NATURA.</b>	700,000	QUILO
<i>Especificação : Produto in natura, de primeira qualidade, íntegro, firme, fresco, apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo. Deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas, rachaduras, odores estranhos, partes murchas ou em estado de deterioração. O acondicionamento deve ser feito em caixas plásticas vazadas, resistentes, atóxicas, higienizadas e apropriadas para transporte de hortifrutis, garantindo a integridade do alimento.</i>			
<b>12</b>	<b>BISCOITO DE MAISENA</b>	100,000	CAIXA
<i>Especificação : Produto á base de farinha de trigo ou amido de milho (maisena), açúcar, gordura vegetal ou manteiga, ovo, sal e fermentos químicos permitidos, isento de impurezas, partículas estranhas, insetos, fungos, odores ou sabores estranhos; crocante, íntegro, de coloração uniforme e sabor característico, adequado para consumo infantil; acondicionado em caixa contendo 20 pacotes de 350 g cada, em embalagem de polietileno ou papel resistente, íntegra e resistente, identificada com nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, prazo de validade, número do lote e marca do fabricante, garantindo a integridade e conservação do produto até a entrega; validade mínima de 6 (seis) a 12 (doze) meses á contar da data de fabricação.</i>			
<b>13</b>	<b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA</b>	100,000	CAIXA
<i>Especificação : Produto à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal e fermentos químicos, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos, parasitas e em perfeito estado de conservação. Deve apresentar-se íntegro, crocante, de coloração uniforme, não quebradiço, sem excesso de dureza, isento de sujidades, odor ou sabor estranho, e serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados ou com características</i>			



<p><i>organolépticas anormais. Acondicionado em pacotes plásticos lacrados de 350 g, com dupla embalagem, acondicionados em caixas contendo 20 pacotes cada, com rotulagem contendo nome do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, fabricante, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá atender à legislação sanitária vigente, incluindo a Resolução RDN nº 263/2005, Resolução CNNPA nº 12/1978 e rotulagem conforme Resolução nº 259/2002, apresentando validade mínima de 08 (oito) meses á contar da data de entrega.</i></p>			
<b>14</b>	<b>BISCOITO TIPO CREAM CRACKER</b>	<b>100,000</b>	<b>CAIXA</b>
<p><i>Especificação : Produto à base de farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal e fermentos químicos, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar-se íntegro, crocante, não quebradiço e em condições adequadas para o consumo. Isento de substâncias estranhas á sua composição, sujidades, umidades excessivas, infestação ou qualquer característica que comprometa sua qualidade. O produto deve ser embalado em pacote plástico atóxico, resistente e hermeticamente fechado, acondicionado em caixa com 20 (vinte) pacotes de 350 g cada. Na embalagem deve constar, de forma legível; nome do produto, marca, identificação do fabricante (nome, CNPJ, endereço e SAC com telefone para contato), lista de ingredientes, informações nutricionais, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e registro ou dispensa de registro no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses á contar da data de entrega.</i></p>			
<b>15</b>	<b>BRÓCOLIS IN NATURA.</b>	<b>800,000</b>	<b>QUILO</b>
<p><i>Especificação : Brócolis in natura, de colheita recente e fresca, de primeira qualidade, limpo, saudável e com estágio de amadurecimento adequado para consumo. Apresentar coloração totalmente verde, livre de lesões físicas, mecânicas ou biológicas, bem como de defeitos, doenças, insetos ou materiais estranhos. Produto fisiologicamente desenvolvido, bem formado, com peso médio entre 400 g e 500 g por unidade. Deve ser acondicionado em embalagem plástica limpa, ventilada ou caixa apropriada para transporte e conservação, garantindo integridade e proteção do produto durante armazenamento e transporte, atendendo ás normas de higiene e qualidade alimentar vigentes.</i></p>			
<b>16</b>	<b>CACAU EM PÓ 100%.</b>	<b>300,000</b>	<b>UNIDADE</b>
<p><i>Especificação : Contendo 100% de cacau, o produto deve ser obtido de matéria-prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais, devendo ser solúvel em líquidos quentes e frios e destinados ao preparo de bebidas. Isento de adição de açúcar, leite e derivados, sem glúten, corantes ou gordura trans, não</i></p>			



<p><i>podendo conter adição de gordura ou óleos estranhos a manteiga de cacau, bem como amido ou féculas. A aparência deve ser de pó fino homogêneo, sem grumos, com cor, sabor e odor próprios. O produto deve ser embalado em unidades de 200 g, e a embalagem deve apresentar, de forma clara e legível, o nome do produto, número do lote, informação nutricional, data de validade, peso líquido, razão social e CNPJ do fabricante ou fornecedor, devendo o produto apresentar validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de entrega.</i></p>			
<b>17</b>	<b>CAFÉ EM PÓ.</b>	500,000	UNIDADE
<p><i>Especificação : Café em pó torrado e moído, com moagem fina e uniforme, acondicionado em embalagem tipo tijolinho, alto vácuo, com peso líquido de 250 g. Disponível nos tipos tradicional, forte ou extraforte, com ponto de torração médio, sem glúten e sem gordura saturada. Validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de entrega. Marca de referência: Melitta, Pilão ou equivalente de igual ou superior qualidade.</i></p>			
<b>18</b>	<b>CANELA EM PÓ.</b>	20,000	QUILO
<p><i>Especificação : Produto 100% canela, em pó, de cor característica, livre de umidade, sujidades, insetos ou odores estranhos. Embalada em embalagem plástica ou de vidro, atóxica, resistente, íntegra e identificada com nome do produto, lote, data de fabricação e validade. Peso Líquido de 50 g. O produto deverá ser entregue com prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses á contar da data de entrega, em condições que garantam a integridade e qualidade do alimento.</i></p>			
<b>19</b>	<b>CARNE BOVINA EM BIFE (PATINHO)</b>	1900,000	QUILO
<p><i>Especificação : Produto de origem bovina, obtido do corte de patinho, livre de ossos, nervos e cartilagens, com aparência fresca, cor vermelho-rosada uniforme e sem odor desagradável. Produto magro, íntegro e congelado, livre de aditivos não permitidos, contaminantes ou substâncias estranhas que comprometam a qualidade ou segurança do alimento. Deve ser acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, higienizada, resistente e fechada a vácuo ou similar, em pacotes com peso adequado, contendo identificação com peso, validade, marca e procedência do fabricante. O produto deve apresentar validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de embalagem, com registro no órgão competente (SIF/SIE). O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente, mantendo a temperatura adequada (-18°C ou inferior) para garantir a integridade e segurança alimentar.</i></p>			
<b>20</b>	<b>CARNE BOVINA MIDA (ACÉM MAGRA)</b>	1700,000	QUILO



<p><i>Especificação : Produto magro, moído, íntegro e congelado, livre de aditivos não permitidos, contaminantes ou substâncias estranhas que comprometam a qualidade ou segurança do alimento. Deve ser acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, higienizada, resistente e fechada a vácuo, em pacotes de 1 kg, contendo identificação com peso, validade, marca e procedência do fabricante. O produto deve apresentar validade mínima de 06 (seis) meses á contar da data de entrega, com registro no órgão competente (SIF/SIE). O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente, mantendo a temperatura adequada (-12°C a -18°C) para garantir a integridade e segurança alimentar.</i></p>			
<b>21</b>	<b>CARNE BOVINA PEDAÇOS (PALETAS)</b>	<b>1100,000</b>	<b>QUILO</b>
<p><i>Especificação : Carne bovina de primeira qualidade, soente congelada e sem osso, proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária (SIF/SIE), com aspecto íntegro, com vermelho-rosada característica e odor próprio. Deve ser isenta de cartilagens, gordura em excesso, sinais de deterioração, odor ou sabor estranhos, partes flácidas ou exsudato. Deve ser acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, resistente e higienizada, fechada a vácuo, contendo identificação com validade, marca e procedência do fabricante. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado, mantendo temperatura congelada entre -12°C e -18°C, garantindo a segurança alimentar. O prazo de validade mínimo deve ser de 12 (doze) meses á contar da data de fabricação, conforme legislação vigente.</i></p>			
<b>22</b>	<b>CEBOLA IN NATURA.</b>	<b>400,000</b>	<b>QUILO</b>
<p><i>Especificação : Produto in natura, tipo branca, com casca, sem umidade, lisa, brilhante e aderente ao bulbo, livre de cortes, manchas, brotos, bolores, perfurações ou outros defeitos que comprometam a aparência ou qualidade. Deve estar isenta de material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 50 g, tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente, atóxico e higienizado, e transportado em caixas vazadas de polietileno, garantindo ventilação e conservação do alimento.</i></p>			
<b>23</b>	<b>CENOURA IN NATURA.</b>	<b>1000,000</b>	<b>QUILO</b>
<p><i>Especificação : Produto in natura, de primeira qualidade, sem folhas, íntegras, com casca lisa e brilhante, livre de cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras, perfurações ou outros defeitos que comprometam a aparência e qualidade. Deve estar isenta de umidade, terra, areia ou outros contaminantes. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor</i></p>			



<p><i>característicos do produto, com peso médio de 80 g, tamanho uniforme e típico da variedade, proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente, atóxico e higienizado, e transportado em caixas vazadas de polietileno, garantindo ventilação e conservação do alimento.</i></p>			
<b>24</b>	<b>CHIMICHURRI EM PÓ</b>	<b>30,000</b>	<b>QUILO</b>
<p><i>Especificação : Produto obtido á partir da mistura de ervas, especiarias e condimentos naturais, isento de corantes e conservantes artificiais, sem adição de glúten, leite ou derivados, devendo apresentar aroma e sabor característicos, homogêneo, em boas condições de qualidade para consumo, livre de impurezas, sujidades, insetos, fungos, corpos estranhos ou qualquer contaminação física, química ou biológica. Deve ser acondicionado em embalagem primária de material atóxico, resistente, hermeticamente fechada e com peso líquido mínimo de 50 g, devendo constar no rótulo, de forma legível, o nome do produto, lista de ingredientes, declaração de alergênicos quando houver, pelo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante/marca, apresentando validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.</i></p>			
<b>25</b>	<b>CHUCHU IN NATURA.</b>	<b>700,000</b>	<b>QUILO</b>
<p><i>Especificação : Chuchu de primeira, in natura, íntegro, limpo, firme, isento de sujidades, parasitas, larvas, odores e sabores estranhos, ou qualquer sinal de deterioração. Deve apresentar-se com casca íntegra, sem rupturas ou rachaduras, de coloração uniforme, bem desenvolvido, tamanho médio, adequado ao consumo humano. Acondicionado em caixas de aproximadamente 20 kg, próprias para transporte e armazenamento de alimentos, resistentes e em boas condições de higiene.</i></p>			
<b>26</b>	<b>COLORAU.</b>	<b>120,000</b>	<b>QUILO</b>
<p><i>Especificação : Produto á base de urucum, fubá e óleo de soja, com cor e odor característicos, sem umidade ou material estranho á sua composição que comprometa a integridade ou qualidade do produto. A embalagem deve conter de forma legível: nome do produto, fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, lista de ingredientes, informações nutricionais, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato. Peso líquido mínimo: 50 g. O produto deve ser embalado em sac plástico transparente, atóxico, incolor, resistente, higienizado e hermeticamente fechado. Deve apresentar validade mínima de 08 (oito) meses á contar da data de entrega.</i></p>			
<b>27</b>	<b>COXA E SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA</b>	<b>1100,000</b>	<b>QUILO</b>



<p><i>Especificação : Produto de frango de primeira qualidade, congelado, sem osso e sem tempero, com adição de água máxima de 6%, livre de aditivos não permitidos ou substâncias que comprometam a qualidade ou segurança do alimento. Deve apresentar aspecto íntegro, não amolecido, não pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos, e ausência de sujidades, larvas ou contaminantes. Registro no órgão competente (SIF/SIE). Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, com peso mínimo de 1 kg, validade mínima de 6 (seis) meses á contar da data de fabricação. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado, mantendo temperatura congelada entre -12°C e -18eC, garantindo segurança alimentar.</i></p>			
<b>28</b>	<b>CREME DE LEITE UHT</b>	<b>2500,000</b>	<b>UNIDADE</b>
<p><i>Especificação : Creme de leite UHT, de boa qualidade, com sabor e odor característicos do produto, isento de aditivos artificiais, corantes, aromatizantes e conservantes não autorizados. Deve apresentar consistência cremosa, livre de impurezas, grumos ou sinais de deterioração. O produto deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e adequada á conservação, identificada com nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, valide, lote e marca do fabricante. O produto deve possuir selo de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM) em conformidade com a legislação vigente. Unidade de compra: embalagem UHT de 200 g, com validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega.</i></p>			
<b>29</b>	<b>ERVILHA VERDE EM CONSERVA</b>	<b>500,000</b>	<b>QUILO</b>
<p><i>Especificação : Ervilha verde em conserva, com grãos inteiros, uniformes, limpos e de coloração verde viva, isenta de resíduos, fragmentos, parasitas, odores estranhos e sinais de deterioração. O produto deve estar imerso em líquido adequado (salmoura ou água), pronto para consumo, sem adição de conservantes artificiais ou aditivos não permitidos pela legislação vigente. Deve ser acondicionada em embalagem tipo caixa ou sachê, atóxica, resistente, selada e rotulada, com peso líquido aproximado de 200 g por unidade, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade mínima de 12 meses, número do lote, informações nutricionais e instruções de conservação. A embalagem deve garantir integridade, higiene e qualidade durante transporte, armazenamento e distribuição, conforme normas sanitárias e de qualidade alimentar vigentes.</i></p>			
<b>30</b>	<b>EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO</b>	<b>2200,000</b>	<b>UNIDADE</b>



<p><i>Especificação : Produto resultante de concentração da polpa de tomate por processo tecnológico adequado, elaborado com frutos maduros, selecionados, sem pele, sem sementes, sem corantes artificiais e sem conservantes não permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar coloração e sabor característicos, ser isento de sujidades, fermentação e quaisquer sinais de contaminação. O produto deve ser acondicionado em sachês de 300 g, confeccionados em material atóxico, resistente e hermeticamente fechado, sem estufamentos, vazamentos ou alterações. Os sachês devem ser acondicionados em caixa de papelão, limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. A rotulagem externa deve conter: nome do produto, marca, dados de identificação e procedência, lista de ingredientes (contendo somente tomate), informação nutricional, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Marca recomendada: Bonare, ou similar, desde que atenda a todas as especificações técnicas descritas.</i></p>			
<b>31</b>	<b>FARELO DE AVEIA.</b>	<b>80,000</b>	<b>QUILO</b>
<p><i>Especificação : Produto obtido de grãos de aveia integral, sem aditivos ou conservantes, isento de sujidades, umidade excessiva e infestação. Embalado em pacote plástico transparente, resistente e atóxico, ou em outro material apropriado e íntegro que garanta a conservação que garanta a conservação e a integridade do alimento, não violado. A embalagem deverá conter, de forma legível, identificação do produto, procedência, informações nutricionais, lista de ingredientes, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, CNPJ do fabricante/distribuidor e registro ou dispensa de registro no MAPA ou ANVISA, conforme legislação vigente. Peso aproximado de 200 g. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses á partir da data de entrega. Produto livre de transgênicos, em conformidade com a RDC nº 263/2005 e RDC nº 727/2022 da ANVISA.</i></p>			
<b>32</b>	<b>FARINHA DE MANDIOCA BRANCA</b>	<b>500,000</b>	<b>QUILO</b>
<p><i>Especificação : Farinha de mandioca branca, do tipo fina ou média, seca, torrada, própria para consumo humano, isenta de sujidades, grãos queimados, fermentados, mofados ou qualquer sinal de umidade ou contaminação, apresentando coloração clara e uniforme, sabor e odor característicos, sem traços de amargor ou ranço, acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, limpa, original de fábrica, lacrada e com peso líquido entre 1 kg e 2 kg, contendo rotulagem legível com nome do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ e registro no órgão competente, atendendo ás normas da ANVISA (RDC nº 275/1001 e RDC nº 331/2019), entregue com no mínimo 75% do prazo de validade vigente e sujeita á recusa caso apresente sinais de</i></p>			



<i>umidade, presença de insetos, embalagem violada ou rotulagem ilegível.</i>			
<b>33</b>	<b>FARINHA DE TAPIOCA GRANULADA.</b>	<b>250,000</b>	<b>QUILO</b>
<i>Especificação : Produto de farinha de tapioca, subgrupo granulada, tipo 1, destinado especificamente para preparo e consumo com açaí, isento de impurezas. Deve ser acondicionada em embalagem de saco plástico transparente, inviolável e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O peso líquido deve ser no mínimo de 190 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses á contar da data de entrega.</i>			
<b>34</b>	<b>FARINHA DE TRIGO.</b>	<b>300,000</b>	<b>QUILO</b>
<i>Especificação : Produto obtido da moagem de grãos de trigo sãos e limpos, própria para consumo humano, de primeira qualidade, devendo apresentar coloração branca característica, odor e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas, larvas, matérias estranhas, umidade excessiva ou qualquer contaminação que comprometa a qualidade. A farinha deve ser enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme exigido pela legislação vigente (Resolução RDN nº 344/2022). O produto deve estar acondicionado em embalagens resistentes, atóxicas, devidamente lacradas e rotuladas, com peso líquido de 1 kg, contendo obrigatoriamente as informações: nome do produto, identificação do fabricante, CNPJ, número do lote, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 6 (seis) meses á contar da data da entrega), informações nutricionais e instruções de conservação. Marca de referência: Dona Benta ou similar, desde que atenda a todas as especificações técnicas descritas.</i>			
<b>35</b>	<b>FEIJÃO CARIOQUINHA</b>	<b>500,000</b>	<b>UNIDADE</b>
<i>Especificação : Produto de primeira qualidade, tipo 1, constituído por grãos inteiros e sadios, com teor máximo de umidade de 15%. Deve ser isento de material terroso, parasitas, sujidades, mistura de outras variedades ou espécies, perfurações (carunchos), grãos esbranquiçados, murchos, sem brilho, brotando ou com cheiro estranho (ex: inseticida) ao abrir o pacote. Deve ser acondicionado em embalagem resistente, lacrada e de 1 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, safra, prazo de validade e peso líquido. O produto deve possuir registro no Ministério da Agricultura (MAPA).</i>			
<b>36</b>	<b>FEIJÃO PRETO</b>	<b>500,000</b>	<b>QUILO</b>
<i>Especificação : Produto tipo 1, de primeira qualidade, isento de impurezas, como matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos, que prejudiquem sua aparência e qualidade, com tolerância máxima de 0,5% de grãos não aproveitáveis. O rendimento mínimo de</i>			



<i>cozimento deve ser de 2,5. Deve ser acondicionado em saco de polietileno atóxico, resistente e lacrado, com identificação do produto, marca do fabricante, peso, safra e validade, sendo esta não inferior a 180 dias á contar da data de fabricação, e o produto fabricado há no máximo 30 (trinta) dias da data de entrega no depósito. O produto deve possuir registro no Ministério da Agricultura (MAPA).</i>			
<b>37</b>	<b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ</b>	<b>20,000</b>	<b>QUILO</b>
<i>Especificação : Produto em pó, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 100 g, com rotulagem contendo nome do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Deve ser isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos, atendendo á legislação vigente. A embalagem deve garantir integridade, protegendo o produto da umidade, luz e contaminação. Validade mínima de 12 (doze) meses á partir da data de entrega.</i>			
<b>38</b>	<b>FLOCÃO DE MILHO.</b>	<b>1100,000</b>	<b>UNIDADE</b>
<i>Especificação : Produto constituído por flocos de milho (farinha de milho flocada) de granulometria adequada para preparo de cuscuz, com coloração, odor e sabor característicos, isento de umidade e de materiais estranhos á sua composição que comprometam a qualidade. Na embalagem deve constar: nome do fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O peso líquido deve ser de 500 (quinhentas) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, lacrado e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses á contar da data de entrega.</i>			
<b>39</b>	<b>FRANGO INTEIRO CONGELADO</b>	<b>1500,000</b>	<b>QUILO</b>
<i>Especificação : Produto não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Deve ser isento de sinais de descongelamento, coloração esverdeada, odor desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Na embalagem do pacote devem constar: nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, peso líquido, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C e transportador em veículo refrigerado, conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses á contar da data de entrega.</i>			
<b>40</b>	<b>IOGURTE DE FRUTAS</b>	<b>1300,000</b>	<b>UNIDADE</b>



	<i>Especificação : Produto líquido, elaborado com leite, açúcar, fermentos lácteos, polpa de frutas, estabilizante, acidulantes e conservante, conforme legislação vigente, acondicionado em embalagem plástica original, resistente e lacrada, com volume entre 900 ml, e 1 litro. Deve apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias á contar da data de entrega, e a embalagem deve conter identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária do órgão competente (MAPA ou equivalente).</i>		
<b>41</b>	<b>LARANJA TIPO PÊRA OU VALÊNCIA.</b>	<b>550,000</b>	<b>QUILO</b>
	<i>Especificação : Produto in natura, com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Tamanho médio, com cor, formato e calibre uniformes, íntegro, firme, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que comprometam sua aparência e qualidade. Isento de parasitas, larvas e materiais estranhos, atendendo às normas do Ministério da Agricultura (MAPA) e às diretrizes do PNAE (Lei nº 11.947/2009 e Resolução FNDE nº 26/2013) para aquisição de alimentos. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada, limpa e resistente, que proteja os frutos durante o transporte e armazenamento.</i>		
<b>42</b>	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b>	<b>4000,000</b>	<b>UNIDADE</b>
	<i>Especificação : Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, sem adição de soro de leite, processado por tecnologias adequadas, com boa solubilidade, sem umidade, sem fermentação, sem ranço e sem grumos, apresentando pó de cor branca e levemente amarelada. Sem glúten. Deve atender às especificações da Portaria MAPA nº 326/97. A embalagem deve conter nome do produto, e fabricante, data de fabricação, número do lote e ser laminada, atóxica, resistente e hermeticamente lacrada para preservar a qualidade do produto. Peso líquido: 200 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses á contar da data de entrega. Marca recomendada: CCGL ou similar, desde que atenda á todas as especificações técnicas descritas.</i>		
<b>43</b>	<b>LEITE INTEGRAL UHT</b>	<b>1000,000</b>	<b>UNIDADE</b>
	<i>Especificação : Produto integral, pasteurizado pelo método UHT, conservando sabor e nutrientes naturais do leite. Na embalagem deve constar: nome do produto, marca do fabricante, data de fabricação, número do lote, validade mínima de 120 (cento e vinte) dias á contar da data de entrega, valor nutricional e selo de inspeção sanitária do MAPA. O produto deve ser acondicionado em embalagem Tetra Pak de 1 litro, íntegra, resistente e lacrada, garantindo integridade e conservação até o consumo.</i>		
<b>44</b>	<b>LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA FINA</b>	<b>400,000</b>	<b>QUILO</b>



*Especificação : Produto cárneo, industrializado obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos, embutidos em envoltório natural ou artificial ou processado por extrusão, submetido a tratamento térmico adequado, podendo conter pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais, sendo proibida a adição de glutamato monossódico; ingredientes: paleta, toucinho, água, sal, maltodextrina, extrato de arroz fermentado, pimenta calabresa, regulador de acidez, lactato de sódio (INS 325), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural de pimenta preta, conservadores nitrato de sódio (INS 251) e corante natural carmim (INS 120); aspecto firme, cor típica da espécie, cheiro e sabor característicos; embalagem primária em saco de polietileno cryovac termoformado, atóxico, resistente e transparente, peso líquido de 1 a 2,5 kg; embalagem secundária em caixa de papelão reforçado envolta em filme termoencolhível, capacidade para três pacotes e peso líquido total de 5 a 10 kg; rotulagem conforme legislação vigente, contendo marca, nome e endereço do abatedouro com registro no SIF/DIPOA, identificação completa do produto, data de fabricação, validade mínima de 2 meses, prazo máximo para consumo, temperatura de estocagem e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.*

<b>45</b>	<b>MACARRÃO ESPAGUETE.</b>	<b>1000,000</b>	<b>UNIDADE</b>
-----------	----------------------------	-----------------	----------------

*Especificação : Massa de sêmola tipo espaguete, à base de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico com corantes naturais de urucum e cúrcuma, contendo glúten, sem colesterol, com aspecto, odor e sabor característicos, livre de sujidades e outros materiais que possam comprometer a qualidade do produto. A embalagem deve conter: nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido: 500 (quinhentas) gramas. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica própria, atóxica, resistente e hermeticamente fechada. Validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.*

<b>46</b>	<b>MACARRÃO PARA LASANHA</b>	<b>700,000</b>	<b>UNIDADE</b>
-----------	------------------------------	----------------	----------------

*Especificação : Produto à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e ovo (quando aplicável), isento de impurezas, partículas estranhas, insetos, fungos, odores ou sabores estranhos, com coloração, espessura e comprimento uniformes, firme, íntegro e adequado para cozimento sem desmanchar; acondicionado em embalagem de 500 g de polietileno ou papel resistente, íntegra e resistente, identificada com nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, prazo de validade, número do lote e marca do fabricante, garantindo a*



<i>integridade do produto até a entrega; validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de fabricação.</i>			
<b>47</b>	<b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO.</b>	<b>800,000</b>	<b>UNIDADE</b>
<i>Especificação : Produto à base de farinha de trigo, podendo conter ovos ou não, isento de sujidades, bolores, manchas e sem fragilidade á pressão dos dedos. A embalagem deve estar íntegra, lacrada e acondicionada em pacotes de 500 (quinhentas) gramas. O rótulo deve conter, no mínimo: nome e/ou marca do produto, lista de ingredientes, data de fabricação e validade, número do lote, informações nutricionais e registro no órgão competente, quando aplicável. Validade mínima de 08 (oito) meses á contar da data de entrega.</i>			
<b>48</b>	<b>MARGARINA VEGETAL</b>	<b>500,000</b>	<b>UNIDADE</b>
<i>Especificação : Produto à base de óleos ou gorduras vegetais, com adição de sal, contendo aproximadamente 70% de lipídios, sendo fonte de gorduras mono e poli-insaturadas. Deve ser acondicionada em embalagem própria, resistente, atóxica e hermeticamente fechada, com peso líquido de 500 (quinhentas) gramas. A embalagem deve conter nome do produto e fabricante, endereço e telefone de contato do fabricante, lista de ingredientes, valor nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, registro no órgão competente (MAPA) quando aplicável. Validade mínima de 02 (dois) meses á contar da data de entrega.</i>			
<b>49</b>	<b>MAÇÃ NACIONAL IN NATURA.</b>	<b>900,000</b>	<b>QUILO</b>
<i>Especificação : Produto de categoria 1, com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação para consumo. Casca firme e brilhante, sem cortes, manchas, perfurações ou outros defeitos que comprometam a aparência e qualidade. Polpa suculenta, isenta de substâncias terrosas e de defeitos causados por parasitas, com peso médio de 100 (cem) gramas e tamanho uniforme, próprio da espécie, proveniente de colheita recente. O produto deve ser acondicionado em saco plástico transparente, resistente e atóxico, e transportado em caixas vazadas de polietileno.</i>			
<b>50</b>	<b>MELANCIA IN NATURA.</b>	<b>1200,000</b>	<b>QUILO</b>
<i>Especificação : Produto in natura, a granel, de primeira qualidade, com grau de maturação adequado á manipulação, transporte e consumo. Deve apresentar polpa firme e íntegra, sem rachaduras, partes murchas, sujidades, parasitas ou larvas, conforme Resolução CNNPA nº 12/1978. O produto deve ser transportado e armazenado em condições que preservem sua qualidade e segurança alimentar.</i>			
<b>51</b>	<b>MELÃO IN NATURA</b>	<b>1100,000</b>	<b>QUILO</b>



<p><i>Especificação : Produto in natura, com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Tamanho médio, com cor, formato e calibre uniformes, íntegro, firme, sem manchas, rachadura, machucaduras, bolores ou outros defeitos que comprometam sua aparência e qualidade. Isento de parasitas, larvas, resíduos de defensivos e materiais estranhos. atendendo às normas do Ministério da Agricultura (MAPA) e às diretrizes do PNAE (Lei nº 11.947/2009 e Resolução FNDE nº 26/2013) para aquisição de alimentos. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada, limpa, resistente e atóxica, que proteja os frutos durante o transporte e armazenamento.</i></p>			
<b>52</b>	<b>MILHO CANJICA AMARELO.</b>	<b>500,000</b>	<b>UNIDADE</b>
<p><i>Especificação : Milho amarelo, selecionado e inteiro, sem perfurações, com cor, odor e sabor característicos, livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, empacotado sem contato manual. Na embalagem deve constar: nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O peso líquido deve ser 500 (quinhentas) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado, preservando sua qualidade. Validade mínima de 08 (oito) meses á contar da data de entrega.</i></p>			
<b>53</b>	<b>MILHO CANJICA BRANCO</b>	<b>500,000</b>	<b>UNIDADE</b>
<p><i>Especificação : Milho branco, selecionado e inteiro, sem perfurações, com cor, odor e sabor característicos, livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, empacotado sem contato manual. Na embalagem deve constar: nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O peso líquido deve 500 (quinhentas) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado, preservando sua qualidade. Validade mínima de 08 (oito) meses á contar da data de entrega.</i></p>			
<b>54</b>	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA</b>	<b>500,000</b>	<b>QUILO</b>
<p><i>Especificação : Produto simples, com grãos inteiros, imersos em líquido, de tamanho e coloração uniformes, pronto para consumo, isento de conservantes artificiais, corantes e aditivos não naturais, atendendo às normas de higiene, qualidade e segurança alimentar vigentes; acondicionado em sachê resistente e lacrado, identificado com rótulo conforme legislação vigente (nome do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, validade e informações nutricionais), com peso</i></p>			



<i>líquido aproximado de 200 g por unidade; validade mínima de 10 (dez) meses á contar da data de entrega, mantido em condições adequadas de armazenamento; legislação aplicável; RDC nº 263/2005, RDC nº 259/2002, RDC nº 27/2010 E Lei nº 8.918/1994.</i>			
<b>55</b>	<b>MORANGO CONGELADO</b>	<b>900,000</b>	<b>QUILO</b>
<i>Especificação : Morango in natura, fresco e de primeira qualidade, selecionado, íntegro, limpo e sem sinais de deterioração, deformações ou manchas. Congelado rapidamente após a colheita para manter cor, aroma, sabor e características nutricionais. Isento de sujidades, terra, resíduos químicos acima dos limites legais, insetos, larvas ou qualquer outro material estranho. Acondicionado em embalagem adequada para congelamento, resistente e lacrada, contendo rótulo com nome do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, validade e peso líquido. Validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de fabricação.</i>			
<b>56</b>	<b>ORÉGANO</b>	<b>50,000</b>	<b>QUILO</b>
<i>Especificação : Orégano desidratado de boa qualidade, com aroma e sabor característicos, sem odores ou sabores estranhos, 100% natural, sem adição de conservantes, corantes ou aditivos químicos. O produto deve estar isento de sujidades, umidade excessiva, insetos ou qualquer contaminante que comprometa sua qualidade. Acondicionado em embalagem lacrada com peso mínimo de 50 g, devidamente rotulada com data de validade e procedência.</i>			
<b>57</b>	<b>OVOS BRANCOS OU AMARELO CARTELA C/30 UNIDADES</b>	<b>100,000</b>	<b>CARTELA</b>
<i>Especificação : Produto fresco, de primeira qualidade, branco ou amarelo, tamanho grande e uniforme, com casca íntegra, porosa, sem trincas ou rachaduras, sujidades ou fezes de aves. Gema firme, redonda e central; clara transparente, consistente e límpida, sem manchas ou turvação; proveniente de aves saudáveis e manipuladas em granja com condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Devem ser acondicionados em bandejas, inseridas em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor, contendo identificação do produto, marca, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente ( SIF, SIE ou SIM). Validade mínima de 30 (trinta) dias á contar da data de entrega.</i>			
<b>58</b>	<b>PEITO DE FRANGO DESOSSADO</b>	<b>1100,000</b>	<b>QUILO</b>
<i>Especificação : Carne de frango de primeira qualidade, somente congelada e sem osso, proveniente de aves abatidas sob inspeção veterinária (SIF/SIE), com aspecto íntegro, cor rosada característica e odor próprio. Deve ser isenta de cartilagens, pele em excesso, sinais de deterioração, odor e sabor estranhos, partes flácidas ou exsudato. Deve ser acondicionada em</i>			



<p><i>embalagem primária de plástico atóxico, resistente e higienizada, fechada a vácuo ou em bandeja de isopor conforme padrão indústria, contendo identificação com validade, marca e procedência do fabricante. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado, mantendo temperatura congelada entre -12°C e -18°C, garantindo a segurança alimentar. O prazo de validade mínimo deve ser de 12 (doze) meses á contar da data de fabricação, conforme legislação vigente.</i></p>			
<b>59</b>	<b>PERNIL/LOMBO SUÍNO</b>	1000,000	QUILO
<p><i>Especificação : Carne suína de primeira qualidade, somente congelada, proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária (SIF/SIE), com aspecto íntegro, cor uniforme e odor característico. Isenta de ossos quebrados, cartilagens. gordura em excesso, sinais de deterioração, odor ou sabor estranhos. Deve ser acondicionada em embalagem adequada, resistente. atóxica e identificada com nome do produto, peso, lote, data de fabricação e validade. O transporte e armazenamento devem manter a temperatura congelada entre -12°C e -18°C, garantindo a segurança alimentar. O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses á contar da data de fabricação.</i></p>			
<b>60</b>	<b>PÁPRICA DOCE</b>	70,000	QUILO
<p><i>Especificação : Páprica doce em pó, de boa qualidade, apresentando aroma, cor, sabor e textura característicos, isenta de sujidades, umidade excessiva e contaminação por insetos ou materiais estranhos. O produto deve ser acondicionado em embalagem lacrada de no mínimo 50 g, contendo o rótulo original do fabricante com nome do produto, marca procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais e quantidade. Deve possuir registro no órgão competente, atendendo às normas de higiene, segurança e qualidade alimentar vigentes.</i></p>			
<b>61</b>	<b>PÃO FRANCÊS.</b>	12000,0000	UNIDADE
<p><i>Especificação : Produto fresco, pesando aproximadamente 50 g após assado, de boa qualidade, com miolo macio e casca de cor suavemente dourada. Deve ser acondicionado em embalagem plástica de polipropileno resistente e lacrada, garantindo proteção durante transporte e armazenamento. A embalagem deve conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deve obedecer às normas sanitárias vigentes, incluindo Boas Práticas de Fabricação (RDC ANVISA nº 216/2004) e demais legislações aplicáveis. A validade mínima deve ser de até 24 horas após a fabricação, garantindo entrega de pão fresco á escola. Durante transporte, deve ser mantido em condições que preservem sua integridade, qualidade e segurança alimentar.</i></p>			
<b>62</b>	<b>PÃO PARA CACHORRO QUENTE.</b>	24000,000	UNIDADE



<p><i>Especificação : Produto à base de farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, sal, óleo de soja refinado e melhorador de farinha, elaborado com matérias-primas de boa qualidade. O pão deverá ser fresco, isento de sujidades, mofo ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade e segurança. O peso líquido por unidade deverá ser de 50 g, (cinquenta gramas). O produto deve ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo 10 (dez) unidades por embalagem. A rotulagem deve conter, obrigatoriamente, nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, valor nutricional, endereço e telefone para contato. O pão deverá ser assado de véspera e apresentar validade mínima de 3 (três) dias a contar da data de fabricação. O produto deve atender integralmente às normas da ANVISA, MAPA e às diretrizes do PNAE (Lei nº 11.947/2009 e Resolução FNDE nº 26/2013).</i></p>			
<b>63</b>	<b>QUEIJO MUSSARELA FATIADO.</b>	<b>1000,000</b>	<b>QUILO</b>
<p><i>Especificação : Produto elaborado a partir de leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, fermento lácteo, coagulante e conservante natamicina (INS 235); alérgicos: contém leite; não contém glúten; produto de boa qualidade, íntegro, firme, sem odores ou sabores estranhos, acondicionado em embalagem de 400 g, íntegra e resistente, contendo informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE), garantindo a integridade e segurança do produto até a entrega.</i></p>			
<b>64</b>	<b>REPOLHO.</b>	<b>400,000</b>	<b>QUILO</b>
<p><i>Especificação : Repolho verde de tamanho médio, primeira qualidade, com cabeças fechadas, tenros, sem fermentos, manchas ou defeitos, de coloração uniforme e livres de terra nas folhas externas. O produto deve estar livre de enfermidades, insetos e danos de origem física ou mecânica que comprometam sua aparência ou formação. Deve ser acondicionado em embalagem adequadas (caixas ou sacos ventilados), garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com identificação contendo nome do produto, peso bruto, fornecedor e data de colheita.</i></p>			
<b>65</b>	<b>SAL MOÍDO IODADO</b>	<b>250,000</b>	<b>QUILO</b>
<p><i>Especificação : Sal refinado e iodado, com granulação uniforme, conforme legislação federal vigente (RDC nº 23/2013 - ANVISA), contendo de 15 a 45 mg de iodo por kg. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso líquido de 1 (um) kg, SAC - Serviço de</i></p>			



<i>Atendimento ao Consumidor com endereço e telefone para contato, e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, resistentes e hermeticamente fechados. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses á contar da data de entrega.</i>			
<b>66</b>	<b>UVA PASSA PRETA</b>	<b>250,000</b>	<b>QUILO</b>
<i>Especificação : Uva passa preta, sem caroço, de aparência uniforme, íntegra, limpa, livre de resíduos de terra, mofo, insetos, umidade excessiva, fermentação ou qualquer contaminação que comprometa a qualidade do produto. O produto deve ser obtido de matéria-prima sã e selecionada, mantendo suas características ornanolépticas, como cor, sabor e aroma típicos de uva passa de qualidade, acondicionada em embalagem transparente, resistente e lacrada, com peso mínimo de 100 g, contendo identificação completa, incluindo nome do produto, marca do fabricante, data de fabricação, data de validade e lote. O produto deverá atender ás normas de higiene e segurança alimentar vigentes, incluindo a legislação da ANVISA sobre alimentos secos e sem adição de conservantes. Validade mínima de 06 (seis) meses á contar da data de entrega, com acondicionamento que garanta a integridade do produto durante transporte e armazenamento, evitando umidade, luz direta e contaminação.</i>			
<b>67</b>	<b>VINAGRE DE ÁLCOOL</b>	<b>300,000</b>	<b>UNIDADE</b>
<i>Especificação : Produto obtido a partir da fermentação acética de álcool etílico, com teor de acidez mínima de 4%, destinado ao consumo humano, incolor, límpido, isento de partículas, sedimentos, odores ou sabores estranhos, conservantes e aditivos não permitidos; acondicionado em garrafa de 500 ml, de material seguro, resistente e vedada, devendo constar no rótulo de forma legível o nome do produto, teor de acidez, volume líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante/marca, garantindo validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de entrega.</i>			
<b>68</b>	<b>ÓLEO DE SOJA.</b>	<b>720,000</b>	<b>UNIDADE</b>
<i>Especificação : Produto de origem vegetal, refinado, transparente, com cheiro e sabor característicos, livre de ranço, impurezas e substâncias estranhas, com 0% de gordura trans. Deve ser acondicionado em garrafas/plásticos resistentes de 900 ml, íntegros e sem perfurações. A embalagem deve conter número do produto e fabricante, número do lote, data de fabricação, validade, informações nutricionais, endereço e telefone de contato e registro no órgão competente (MAPA. Validade mínima de 10 (dez) meses á contar da data entrega.</i>			



## 6. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR:

*Fundamentação: Art. 18, § 1º, inc. V, Lei Federal nº 14.133/2021*

**6.1.** O levantamento de mercado constitui etapa fundamental no Estudo Técnico Preliminar, em conformidade com o Art. 18, inciso VI, da Lei nº 14.133/2021, que exige a análise da adequação e da viabilidade das opções de contratação. O objetivo é identificar as soluções disponíveis no mercado para o atendimento da necessidade da Administração, avaliar as suas vantagens e desvantagens, e justificar técnica e economicamente a escolha do tipo de solução a ser adotada, buscando sempre a proposta mais vantajosa para o interesse público, em observância ao princípio da economicidade e da eficiência.

**6.2.** Para o Registro de Preços destinado à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para compor o cardápio nutricional dos alunos matriculados nas unidades de ensino da rede pública estadual de São Domingos do Araguaia, foi realizada pesquisa de mercado abrangente. Esta pesquisa contemplou cotações com potenciais fornecedores, análise de contratações similares por outros entes públicos (incluindo atas de registro de preços e editais de licitação), e consulta a plataformas de contratações públicas e portais de compras. Este levantamento permitiu identificar diversas modalidades de contratação passíveis de serem consideradas, com suas respectivas características e implicações para a aquisição de alimentos com as especificações exigidas para a merenda escolar.

### 6.3. Análise das Alternativas de Contratação:

#### 6.3.1. Alternativa 1: Adesão a uma Ata de Registro de Preços existente ("carona").

**Descrição:** Consiste na utilização de uma Ata de Registro de Preços (ARP) gerada por outro órgão ou entidade pública, mediante consentimento do gerenciador da ARP e do fornecedor registrado, sem a necessidade de um novo procedimento licitatório próprio.

#### **Vantagens:**

- a) **Celeridade Processual:** Redução significativa do tempo e do esforço administrativo, uma vez que o procedimento licitatório já foi realizado.
- b) **Economia de Escala (Potencial):** Possibilidade de preços vantajosos, decorrentes do volume contratado pelo órgão gerenciador da ARP.
- c) **Simplificação Administrativa:** Menor demanda por recursos humanos e expertise interna para a condução de um novo certame.

#### **Desvantagens:**

- a) **Limitação Legal:** A Lei nº 14.133/2021 (Art. 86) impõe limites mais restritos à adesão, estabelecendo que o total de aquisições ou contratações por carona não pode



exceder a 50% do quantitativo registrado e a cada órgão ou entidade não poderá exceder a 25%, em relação ao órgão gerenciador.

b) **Não Adequação Total aos Requisitos Locais e Nutricionais:** Os itens e especificações da ARP podem não se alinhar perfeitamente às necessidades nutricionais específicas, à realidade de consumo da merenda escolar e às diretrizes do PNAE para o município de São Domingos do Araguaia, podendo levar à aquisição de gêneros alimentícios inadequados em termos de qualidade, origem, validade ou características regionais.

c) **Risco de Preços Não Ótimos:** Embora a ARP represente um bom preço para o órgão gerenciador, ele pode não ser o mais vantajoso no mercado local para o volume e características específicas do consumo de gêneros alimentícios da Secretaria.

d) **Dependência de Terceiros:** A adesão depende da disponibilidade e autorização do órgão gerenciador e do fornecedor, gerando certa dependência externa.

### 6.3.2. Alternativa 2: Manifestação de Interesse em Intenções de Registro de Preços (IRP) de outros entes públicos que estejam planejando aquisições similares.

**Descrição:** Envolve a participação na fase de planejamento de um futuro Registro de Preços liderado por outro órgão, manifestando o interesse em compor a Intenção de Registro de Preços (IRP). Isso permite que a necessidade da Secretaria seja incluída no planejamento da Ata a ser licitada pelo órgão gerenciador.

#### Vantagens:

a) **Potencial de Preços Otimizados:** Ao participar do planejamento inicial, a Prefeitura contribui para um volume maior na ARP, o que pode atrair mais concorrência e resultar em preços mais vantajosos para todos os participantes na aquisição de gêneros alimentícios.

b) **Especificações Mais Abrangentes:** A inclusão da necessidade de vários órgãos pode levar a especificações de itens mais amplas, capazes de atender a um leque maior de demandas nutricionais e de variedade de alimentos.

c) **Redução da Carga Processual (a posteriori):** Uma vez gerada a ARP, a adesão se torna mais simplificada, similar à "carona", porém com a vantagem de ter participado do planejamento.

#### Desvantagens:

a) **Dependência de Cronogramas Externos:** O processo é totalmente dependente do cronograma e das prioridades do órgão gerenciador da IRP, o que pode gerar atrasos significativos na aquisição e no fornecimento da merenda escolar.



b) **Incerteza do Resultado:** Não há garantia de que a IRP se concretizará em uma ARP com os itens, qualidades e preços desejados ou no tempo necessário para a continuidade da alimentação escolar.

c) **Esforço de Acompanhamento:** Requer monitoramento constante das intenções de registro de preços divulgadas por outros órgãos.

### 6.3.3. Alternativa 3 (Alternativa Selecionada): Realização de Pregão Eletrônico próprio para Registro de Preços para a aquisição de gêneros alimentícios, com parcelamento por itens.

**Descrição:** Consiste na condução de um processo licitatório autônomo, na modalidade Pregão Eletrônico, para a formação de um Registro de Preços para a aquisição futura e eventual dos gêneros alimentícios, com o objeto devidamente parcelado por item, conforme justificado no item 9.1. deste ETP.

#### Vantagens:

a) **Adequação Total às Necessidades:** Permite a elaboração de um Termo de Referência com especificações detalhadas de qualidade, origem, validade, condições de armazenamento e quantitativos precisos, sob medida para a demanda da merenda escolar da Secretaria Municipal de Educação de São Domingos do Araguaia, garantindo que os gêneros alimentícios adquiridos sejam exatamente os necessários, adequados nutricionalmente e seguros para o consumo dos alunos, em conformidade com as diretrizes do PNAE.

b) **Ampliação da Competitividade:** A realização de um certame próprio, especialmente com parcelamento por item, fomenta a participação de um maior número de fornecedores, incluindo microempresas e empresas de pequeno porte (e, potencialmente, agricultores familiares, conforme legislação específica), aumentando a concorrência e a probabilidade de se obter a proposta mais vantajosa (menor preço) para cada item de gênero alimentício.

c) **Controle e Transparência:** Maior controle sobre todas as fases do processo licitatório e contratual, garantindo a plena conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e os princípios da Administração Pública, especialmente no que tange à fiscalização da qualidade e segurança alimentar.

d) **Economicidade Otimizada:** A concorrência direta para cada item (ou lote) tende a gerar os menores preços unitários, otimizando a aplicação dos recursos públicos destinados à alimentação escolar.



- e) **Mitigação de Riscos:** Reduz a dependência de decisões de terceiros e a incerteza quanto à disponibilidade e adequação dos itens em ARPs de outros órgãos, garantindo a continuidade do fornecimento da merenda.

#### **Desvantagens:**

- a) **Maior Carga Administrativa:** Requer mais tempo e recursos humanos dedicados ao planejamento, elaboração do edital, condução do certame e gestão contratual, em comparação com a adesão a ARPs.
- b) **Necessidade de Expertise Interna:** Exige equipe interna qualificada para gerenciar o processo licitatório de ponta a ponta, incluindo conhecimentos específicos sobre gêneros alimentícios e normas sanitárias.

### **6.4. Justificativa Técnica e Econômica da Escolha da Alternativa 3:**

**6.4.1.** Após a análise comparativa das alternativas apresentadas, conclui-se que a realização de Pregão Eletrônico próprio para o Registro de Preços de aquisição de gêneros alimentícios, com parcelamento por itens, é a solução que melhor se alinha aos princípios da Lei nº 14.133/2021 e às necessidades da Secretaria Municipal de Educação de São Domingos do Araguaia. Esta escolha é fundamentada na capacidade de moldar as especificações exatamente ao perfil nutricional e de consumo do cardápio escolar do órgão, garantindo a entrega de produtos que atendam plenamente às exigências de qualidade, segurança alimentar e adequação para o consumo dos alunos.

**6.4.2.** Economicamente, o Pregão Eletrônico próprio, potencializado pelo parcelamento, maximiza a competitividade, atraindo empresas especializadas e de diversos portes para disputar itens específicos, o que historicamente resulta em propostas mais vantajosas e preços mais baixos para a Administração. Isso permite a obtenção do melhor custo-benefício na aquisição de gêneros alimentícios, evitando a compra de itens desnecessários ou superestimados, e garantindo a aplicação eficiente dos recursos orçamentários destinados à alimentação escolar.

**6.4.3.** Tecnicamente, a condução de um processo licitatório próprio oferece controle total sobre o Termo de Referência, permitindo que a Administração detalhe as características, a qualidade, as condições de entrega e os prazos de fornecimento dos gêneros alimentícios de acordo com suas necessidades específicas, sem depender de especificações genéricas ou do escopo de contratações de outros órgãos. Essa autonomia é crucial para assegurar a adequação dos alimentos e a continuidade do fornecimento da merenda escolar, elemento vital para o desenvolvimento e aprendizado dos alunos.

**6.4.4.** Embora demande um maior esforço administrativo inicial, os benefícios gerados pela otimização da aquisição, pela garantia da adequação dos produtos às exigências nutricionais e de segurança alimentar, e pela maximização da competitividade superam os custos e riscos associados às outras alternativas. Deste modo, a escolha pelo Pregão Eletrônico próprio para a formação de Registro de Preços para a aquisição de gêneros alimentícios é a que melhor atende ao interesse



público, promovendo a eficiência, a economicidade e a transparência na gestão dos recursos destinados à merenda escolar.

## 7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

*Fundamentação: Art. 18, § 1º, inc. VI, Lei Federal nº 14.133/2021*

A estimativa de valores é uma etapa crucial do Estudo Técnico Preliminar (ETP), conforme exigido pela Lei nº 14.133/2021. Seu objetivo é determinar o custo provável da contratação, servindo de baliza para o orçamento da licitação e para a verificação da economicidade da proposta mais vantajosa. A fidedignidade dessa estimativa é fundamental para o planejamento financeiro e para evitar sobrepreço ou subpreço.

Para a composição do preço de referência, foram utilizadas as seguintes fontes:

### 7.1. Metodologia de Obtenção dos Preços Estimados

A Lei nº 14.133/2021 estabelece que a pesquisa de preços deve ser realizada mediante a utilização de um conjunto de fontes, que podem ser combinadas ou utilizadas isoladamente, desde que se justifique a opção. Para a presente estimativa, foram considerados os parâmetros de cotações de preços indicados:

#### 1. Composições de custos ou preços praticados em contratações similares de outros órgãos ou entidades públicas:

Priorizou-se a consulta a atas de registro de preços ou contratos vigentes de órgãos federais, estaduais e municipais que licitaram gêneros alimentícios para merenda escolar com especificações semelhantes.

#### 2. Contratações similares realizadas pela própria Administração:

Foram levantados os preços de aquisições pretéritas de materiais idênticos ou similares pela Prefeitura Municipal de São Domingos do Araguaia, devidamente atualizados, quando necessário.

#### 3. Pesquisa publicada em mídias especializadas, sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo:

Foram realizadas coletas de preços em portais de compras, bem como em catálogos eletrônicos de materiais.

#### 4. Pesquisa direta com fornecedores:

Foram solicitadas cotações formais a, no mínimo, 3 (três) fornecedores do ramo, visando obter propostas atualizadas e específicas para os quantitativos e especificações desejados pela Administração.

**7.1.1** A metodologia de cálculo para a estimativa de preço buscou a média ponderada ou mediana dos valores obtidos nas diversas fontes, descartando-se os preços manifestamente inexequíveis ou excessivamente elevados, conforme os critérios de aceitabilidade e razoabilidade de mercado. A



análise crítica dos dados considerou a qualidade dos materiais, as condições de entrega (preço, prazo, frete) e as especificidades do mercado regional para os gêneros alimentícios, buscando refletir o valor mais provável que a Administração deverá desembolsar para obter os itens com a qualidade e a quantidade necessárias.

## 7.2. Valor Total Estimado da Contratação

Com base no levantamento de preços detalhada para cada item da lista de produtos, considerando os quantitativos estimados para suprir a demanda objeto deste estudo, e após a consolidação dos custos unitários por suas respectivas quantidades, o valor total estimado da contratação para a futura e eventual aquisição gêneros alimentícios destinados a merenda escolar é de **R\$ 5.360.105,62,00 (Cinco Milhões, trezentos e sessenta mil, cento e cinco reais e sessenta e dois centavos)**. Este valor representa a somatória dos custos projetados para todos os materiais que compõem o objeto da contratação, refletindo a pesquisa de mercado realizada e visando a obtenção da proposta mais vantajosa para a administração pública.

A estimativa detalhada do valor da contratação por item, contendo os preços unitários e totais, encontra-se disponível em anexo a este Estudo Técnico Preliminar, juntamente com o memorial de cálculo das quantidades. Em consonância com os princípios da transparência e publicidade, o orçamento NÃO terá caráter sigiloso, estando disponível para consulta pelos interessados.

O orçamento detalhado será divulgado juntamente com o edital de licitação, em conformidade com o princípio da publicidade previsto no art. 5º da Lei 14.133/2021, possibilitando a todos os interessados o conhecimento dos parâmetros utilizados pela Administração para definição do valor estimado da contratação.

## 8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

*Fundamentação: Art. 18, § 1º, inc. VII, Lei Federal nº 14.133/2021*

**8.1.** A solução escolhida consiste na realização de Pregão Eletrônico, por meio do Sistema de Registro de Preços para contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento de gêneros alimentícios destinados à composição da merenda escolar dos alunos da rede estadual de ensino de São Domingos do Araguaia.

A contratação será operacionalizada da seguinte forma:

- a) Aquisição de gêneros alimentícios variados, conforme especificações técnicas detalhadas no futuro Termo de Referência, abrangendo produtos não perecíveis, hortifrúti, carnes, lácteos, panificados e outros itens necessários para a composição de um cardápio nutritivo e balanceado;
- b) Entregas parceladas, conforme cronograma estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação, considerando a capacidade de armazenamento das unidades escolares e o prazo de validade dos produtos;
- c) Distribuição direta nas unidades escolares ou em centro de distribuição designado pela Secretaria Municipal de Educação, conforme será definido no Termo de Referência;



- d) Acompanhamento e fiscalização sistemática por servidor designado e pelos nutricionistas responsáveis pelo Programa de Alimentação Escolar no município;
- e) Vigência contratual de 12 (doze) meses, correspondente ao ano letivo, com possibilidade de prorrogação nos termos da legislação vigente.

**8.2.** Esta solução atenderá ao objetivo principal de garantir o fornecimento regular e adequado de alimentos para a preparação da merenda escolar, assegurando a segurança alimentar e nutricional dos alunos da rede municipal de ensino, e contribuindo para seu desenvolvimento físico, cognitivo e para a redução da evasão escolar.

## **9. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:**

*Fundamentação: Art. 18, § 1º, inc. VIII, Lei Federal nº 14.133/2021*

**9.1.** Não haverá parcelamento da contratação em lotes distintos, tendo em vista que todos os itens pertencem ao mesmo gênero/atividade econômica, qual seja fornecimento de gêneros alimentícios, onde são comumente comercializados por empresas do mesmo ramo de atuação.

**9.2.** No entanto, em conformidade com o art. 47 da Lei nº 14.133/2021 e visando ampliar a competitividade do certame, o objeto será dividido em itens individuais, permitindo que os licitantes ofertem propostas para um ou mais itens, de acordo com sua capacidade de fornecimento e especialidade.

Esta estratégia justifica-se pelos seguintes motivos:

- a) Possibilita a participação de empresas de diferentes portes, incluindo microempresas e empresas de pequeno porte, conforme preconiza o art. 4º, §1º da Lei nº 14.133/2021;
- b) Viabiliza a participação de fornecedores da agricultura familiar, em atendimento ao art. 14 da Lei nº 11.947/2009;
- c) Permite a obtenção de preços mais vantajosos para a Administração, por meio da ampliação da concorrência;
- d) Não compromete a integralidade do objeto, uma vez que a gestão centralizada pela Secretaria Municipal de Educação garantirá a coordenação entre os diferentes fornecedores.

## **10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS:**

*Fundamentação: Art. 18, § 1º, inc. IX, Lei Federal nº 14.133/2021*

**10.1.** Com a implementação da solução proposta, pretende-se alcançar os seguintes resultados:

- a) Garantir o fornecimento regular e adequado de alimentos para a composição da merenda escolar durante todo o ano letivo;
- b) Assegurar a oferta de cardápios nutricionalmente adequados, diversificados e que respeitem a cultura alimentar local, contribuindo para o desenvolvimento saudável dos alunos;



- c) Contribuir para a melhoria do rendimento escolar e para a redução da evasão, por meio da oferta de alimentação de qualidade;
- d) Cumprir integralmente as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- e) Promover a educação alimentar e nutricional dos alunos;
- f) Assegurar o uso eficiente dos recursos públicos, por meio da obtenção de preços vantajosos e da gestão adequada dos estoques;
- g) Garantir o cumprimento dos princípios da economicidade, eficiência e sustentabilidade nas aquisições públicas.

## 11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO:

*Fundamentação: Art. 18, § 1º, inc. X, Lei Federal nº 14.133/2021*

**11.1.** Para viabilizar a contratação e garantir a eficácia da solução proposta, a Secretaria Municipal de Educação de São Domingos do Araguaia deverá adotar as seguintes providências:

- a) Designar equipe técnica responsável pela elaboração do Termo de Referência detalhado, incluindo nutricionistas do quadro municipal;
- b) Realizar pesquisa de preços abrangente para composição do valor de referência da contratação;
- c) Adequar o almoxarifado central e os depósitos das unidades escolares, se necessário, para o adequado armazenamento dos gêneros alimentícios;
- d) Capacitar os servidores responsáveis pelo recebimento e controle dos produtos nas unidades escolares;
- e) Designar fiscais de contrato com conhecimento técnico para acompanhamento da execução contratual;
- f) Elaborar cronograma detalhado de entregas, considerando o calendário escolar e a capacidade de armazenamento;
- g) Estabelecer protocolos claros para o controle de qualidade dos alimentos recebidos e para o manejo adequado de eventuais não conformidades;
- h) Definir com precisão as quantidades necessárias para todo o período contratual, considerando o histórico de consumo e o planejamento do cardápio, apesar da flexibilidade do SRP.

## 12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

*Fundamentação: Art. 18, § 1º, inc. XI, Lei Federal nº 14.133/2021*

**12.1.** Existe uma contratação interdependente necessária para a viabilidade e efetiva execução do objeto em análise: a aquisição de gêneros alimentícios da merenda escolar.

A interdependência entre as contratações é evidente, uma vez que:



- a) Os gêneros alimentícios adquiridos por meio desta contratação necessitam, em sua maioria, de cocção para preparação das refeições servidas aos alunos;
- b) As cozinhas das unidades escolares municipais de São Domingos do Araguaia-PA utilizam fogões a gás para o preparo dos alimentos;
- c) A indisponibilidade da merenda escolar inviabilizaria o adequado preparo das refeições, comprometendo a execução do Programa de Alimentação Escolar.

**12.2.** Assim, é imprescindível que a SEMED assegure a disponibilidade contínua dos gêneros nas unidades escolares, por meio de contratação específica para este fim, em quantidade suficiente para atender à demanda do preparo da merenda escolar durante todo o período letivo.

**12.3.** Recomenda-se que o planejamento e a execução de ambas as contratações sejam realizados de forma coordenada, garantindo a disponibilidade simultânea dos gêneros alimentícios, e que os prazos contratuais sejam alinhados para evitar descontinuidade em qualquer dos fornecimentos.

### **13. IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS DE TRATAMENTO:**

*Fundamentação: Art. 18, § 1º, inc. XII, Lei Federal nº 14.133/2021*

**13.1.** A contratação em análise apresenta potenciais impactos ambientais, que serão mitigados por meio da adoção das seguintes medidas:

- a) Priorização, sempre que possível, de produtos orgânicos ou de produção agroecológica, reduzindo o impacto ambiental relacionado ao uso de agrotóxicos;
- b) Incentivo à aquisição de produtos da agricultura familiar local, reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte de alimentos por longas distâncias;
- c) Especificação de embalagens que gerem menos resíduos ou que sejam recicláveis/biodegradáveis;
- d) Planejamento adequado das quantidades, evitando desperdícios;
- e) Orientação às unidades escolares quanto ao manejo adequado dos resíduos orgânicos gerados no preparo das refeições, incluindo possibilidades de compostagem quando viável;
- f) Previsão de critérios de sustentabilidade na avaliação das propostas, conforme permite o art. 144 da Lei nº 14.133/2021.

**13.2.** Estas medidas estão alinhadas ao disposto no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, que inclui o desenvolvimento nacional sustentável entre os princípios que regem as licitações e contratos administrativos.

### **14. CONCLUSÃO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:**

*Fundamentação: Art. 18, § 1º, inc. XIII, Lei Federal nº 14.133/2021*

O presente ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR, elaborado em harmonia com o disposto do Decreto Municipal nº 186 de 08 de janeiro de 2024, art. 82 a 86 da lei nº 14.133/21 e os demais aspectos



normativos, onde conclui-se pela **VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**, uma vez considerados os seus potenciais benefícios em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade. Em complemento, os requisitos listados atendem adequadamente as demandas formuladas, devendo-se dar prosseguimento ao processo de aquisição.

#### **15. EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO:**

**Titular:** Hudmac dos Santos Sousa. **Matrícula:** 154.

**Suplente:** Genilda Costa da Silva. **Matrícula:** 1404.

São Domingos do Araguaia – PA, 19 de janeiro de 2026.

---

**HUDMAC DOS SANTOS SOUSA**  
**Equipe de Planejamento**  
**Secretaria Municipal de Educação**  
*Portaria nº 841/2026-GAB/PMSDA*