ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
AQUISICÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PNAE

1. INTRODUÇÃO

1.1 Este documento apresenta o Estudo Técnico Preliminar que serve essencialmente para assegurar a viabilidade técnica da contratação e embasar o Termo de Referência, Anteprojeto ou Projeto Básico, conforme previsto no inciso XX, do art. 69, da Lei Federal n° 14.133/2021.

1.2 A estrutura deste documento baseia-se nas regras dispostas nos §§ 19 e 29, do art. 18, da Lei Federal n° 14.133/2021,

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

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

I - Descrição da necessidade da contratação, considerando a problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;

II - Demonstrado da previsão da contratado no plano de contratações anuais, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração;

III - Requisitos da contratação;

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

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

VI -estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários

Referenciais, dos memoriais de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação;

VII - Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e a assistência técnica, quando for o caso;

VIII - justificativas para o parcelamento ou não da contratação;

IX - Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis;

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

XI - contratações correlatas e/ou Interdependentes;

XII - descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como

logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável;
XIII - posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

§ 2° O estudo técnico preliminar deverá conter ao menos os elementos previstos nos incisos I,IV,VI,VIII e XIII do § 1° deste artigo e, quando não contemplar os demais elementos previstos no referido parágrafo, apresentar as devidas justificativas.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Sabe-se que atender às necessidades alimentares é um dever do Estado, conforme prevêa legislação brasileira. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB nº 9.394/96 – nosseus Art. 2° e 3°, os quais explicita a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais, a igualdade de condições parao acesso e a permanência na escola. O direito à alimentação com boa qualidade certamenteestá relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes. Ademais, a Lei n° 8.069/90, em seu Art. 4°, determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a "destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude".

Neste contexto, a Lei nº 11.947/09 possibilitou a transferência de recursos financeiros aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante operíodo letivo.

Isto posto, a contratação dos gêneros alimentícios, objeto do presente estudo, permitirá garantir o preparo das refeições destinadas aos alunos matriculados na rede básica de ensinodo município de Santo Antônio do Descoberto - GO, proporcionando uma alimentação de qualidade, além de possibilitar condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpodiscente e as previsões legais aplicáveis ao objeto.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

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

A contratada deverá entregar o material, quando da solicitação da Contratante, em remessa única, no endereço especificado e cronograma descrito abaixo:

- Hortifrutigranjeiros – semanalmente;
- Derivados lácteos e refrigerados – semanalmente;
- Produtos de panificação - de acordo com cardápio;

• Carnes e derivados e produtos congelados – semanalmente e;

• Alimentos Estoque-Seco (não-perecíveis) - mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da Unidade.

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

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

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

A proposta da contratada deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folhaser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;

Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;

Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, gramatura, fabricante, prazo de validade e procedência, vinculam a Contratada;

Os gêneros não perecíveis e perecíveis, como hortaliças e frutas, devem ser transportados em carro tipo baú, devidamente armazenado em caixotes plásticos e sobre paletes;

Os gêneros congelados e/ou resfriados, como carnes, aves e produtos lácteos, devem ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, temperatura ideal, assegurando a integridade e a qualidade sanitária;

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste documento, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia,a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meiode consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar.

Logo, a aquisição dos materiais objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Para atendimento da demanda em questão, a solução proposta é a realização de processo licitatório amplo na modalidade Pregão (Lei n° 10.520/02), no formato eletrônico(Decreto n° 10.024/19), utilizando-se o Sistema de Registro de Preços - SRP (Decreto n° 7.892/13), para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo e distribuição de alimentação escolar para os alunos do município de Santo Antônio do Descoberto - GO, com entrega parcelada de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite e entrega de acordo com as exigências contidas no cronograma a ser estabelecido pela Nutricionista RT do município.

O certame deverá possibilitar a ampla concorrência entre os fornecedores interessados, desde que atendam aos requisitos mínimos de habilitação e do objeto, a se fazerem constantes no Edital e Termo de Referência. No caso específico, justifica-se a propositura da utilizaçãodo Sistema de Registro de Preços, em virtude da (1) possibilidade de haver ampliação da demanda dos produtos a serem adquiridos, (2) necessidade de entregas parceladas por se tratar de gêneros perecíveis, bem como (3) possibilita que outros órgãos interessados participem do referido certame. Desta forma, o presente processo se enquadra nos incisos I,II e III do Art. 3° do Decreto 7.892/2013, que rezam que:

> Art. 3° O Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado nas seguintes hipóteses:
>
> I - quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes;
>
> II - 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;
>
> III - quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação deserviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A estimativa das quantidades fora levantada, levando-se em consideração os seguintes parâmetros:

I. Necessidade das quantidades dos alimentos a serem fornecidospara um período de 12 meses;

II. Previsão do número total de discentes.

As estimativas de consumo encontram-se consignadas na tabela a seguir:

SEMIPERECÍVEIS

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO / ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT. FME	QUANT. FMEI	Total
01	**Açúcar Tipo Cristal**, na cor branca, de sacarose de cana-de-açúcar, de 1ª qualidade, acondicionado em pacotes de 05 (cinco) quilogramas. A embalagem deverá conter dados de identificação, data de fabricação e de validade e número do	Pct	100	500	**600**

	lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
02	**Amido de milho** de 1° qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado. Com ausência de sujidades. Embalagem intacta de 1 Kg. Na embalagem deverá constar data de fabricação, validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega e número do lote do produto.	Pct	50	250	**300**
03	**Arroz branco** tipo 1, de procedência nacional e de safra corrente, com processo de polimento. Produto natural, composto 100% de arroz agulhinha branco, isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. O produto deve apresentar cor característica branca, textura firme, grãos inteiros e não quebrados. O produto não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Deve estar embalado em pacotes com 5 kg, em plástico atóxico, com prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses após a data de entrega. A embalagem do produto deverá conter as informações nutricionais, nome de fabricante, data de fabricação e validade, de acordo com a legislação vigente.	Pct	15.000	2000	**17.000**
04	**Aveia em flocos finos** (embalagens de 165g a 200g). Devem ser preparadas com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Os cereais podem ser polidos e lustrados com glicose, óleos vegetais comestíveis, talco ou outras substâncias comestíveis, desde que o acréscimo de peso não exceda de 0,5%. Não podem ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta Norma, não podem ter mais de 15% de umidade. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deve ser rotulado de acordo com o cereal de origem e a classificação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	100	500	**600**
05	**Biscoito tipo água e sal** (embalagem com 360 g). Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Deve ter aspecto como o de massa torrada, cor, cheiro e sabor próprio. Ausência de sujidade, parasitos e larvas. O rótulo deve constar a denominação "biscoito" ou "bolacha" seguido de sua classificação ou simplesmente a denominação consagrada. **Na lista de ingredientes não deverá constar: Gordura trans, gordura vegetal hidrogenada, gordura parcialmente hidrogenada, óleo vegetal hidrogenado.** O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	500	4.500	**5.000**
06	**Biscoito de polvilho, tipo peta,** sabor tradicional (salgado ou doce), assado ao ponto, elaborado a partir de polvilho (doce ou azedo), água, óleo vegetal, ovos e sal, apresentação crocante, sequinha e leve, isento de manchas de bolor, odores ou sabores rançosos e substâncias nocivas. Proibido produto queimado ou mal cozido. O produto **não deve conter gorduras trans,** corantes artificiais ou aromatizantes químicos. Deve ser embalado em pacotes íntegros, transparentes e atóxicos, contendo selo com peso líquido entre 200g, número de lote, data de fabricação, prazo de validade e carimbo do órgão	Pct	100.000	20.000	**120.000**

	fiscalizador, validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega.				
07	**Cacau em pó:** COMPOSIÇÃO: Descrição: Cacau em pó alcalinizado 100%, estabilizante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. Embalagem: 1kg. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	50	300	**350**
08	**Café**, torrado e moído, sabor intenso, com característica adicional extraforte, pacote de 500g, embalado a vácuo, com o selo de pureza da ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DO CAFÉ (ABIC) ou na ausência deste, Laudo de Análise do produto ofertado emitido por laboratório habilitado pela REBLAS/ANVISA comprovando a qualidade do produto. Embalagem de 500g com validade mínima de 6 meses.	Pct	100	500	**600**
09	**CEREAL MATINAL SEM AÇÚCAR** - Alimento a base de milho em flocos, não deverá apresentar açúcares e edulcorantes, deverá ser fortificado com ferro e ácido fólico. Deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Não deverá conter glúten em sua composição. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes totalmente recicláveis, transparente, atóxico, bem vedados, contendo 200g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente OBS: apresentação obrigatória de amostra.	Pct	800	5000	**5.800**
10	**Condimento açafrão** pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plástica com 500g, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, com identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	Pct	1.300	500	**1.800**
11	**Condimento Colorau** aspecto de pó fino, cor vermelha, odor e sabor próprios. Embalado em saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, lacrado, pacotes de 500g. Deverá constar data de fabricação, vaidade mínima de 6 meses a contar da data de entrega e número de lote do produto.	Pct	1.100	400	**1.500**
12	**Extrato de tomate** (embalagem com 300 gramas sachê). O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Deve ter o aspecto de massa mole, cor vermelha, cheiro e sabor próprio. As embalagens não devem apresentar estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto, além de ausência de sujidades, parasitos e larvas. No rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a designação e deve também, constar a classificação do produto. As embalagens não poderão apresentar estufamento e amassados. Externamente deve ter data de fabricação e validade O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Und	30.000	6000	**36.000**

13	**Farinha de mandioca branca** (embalagem 1kg). Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. As farinhas devem ser fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	1.200	300	**1500**
14	**Farinha de trigo** Pct./Embalagem de papel de 01 Kg, de 1ª qualidade. Aparência: pó fino, cor branca, cheiro, sem fermento e sabor próprios. Na embalagem deverá constar de forma legível: nome e endereço do fabricante, prazo de validade, e discriminados os ingredientes: farinha de trigo, ferro, ácido fólico. Validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega do produto	Pct	220	2000	**2.220**
15	**Feijão Carioquinha tipo 01:** embalagem primaria plástica de 1 kg, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. A embalagem do produto deverá conter as informações nutricionais, nome de fabricante, data de fabricação e validade mínima de 6 (seis) meses após a data de entrega, de acordo com legislação vigente.	Pct	25.000	3.800	**28.800**
16	**Feijão Preto. Tipo 1. Aspecto visual e físico:** Grãos inteiros, maduros, com coloração preta ou arroxeada característica. Devem ter brilho e tamanho uniforme. **Pureza:** Ausência de impurezas. Deve estar isento de material terroso, pedras, insetos, carunchos, larvas, feijão mofado, ardido ou germinado. **Umidade:** Teor máximo de umidade de \(14\%\) a \(15\%\). **Embalagem:** Pacotes plásticos transparentes e resistentes de 1 kg, contendo rótulo com peso líquido, lote, prazo de validade e informações nutricionais. **Validade e Prazos:** A validade mínima no momento da entrega costuma ser de 4 a 6 meses.	Pct	1.200	240	**1.440**
17	**Fermento em pó** pote de plástico atóxico de 250grs.	Und	150	1000	**1.600**
18	**Flocos de Milho pré-cozido**, para cuscuz amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, isento de sujidades, parasitas e larvas, 100% natural, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem intacta de 500g. A embalagem deverá conter data de fabricação, validade e número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	5.000	2000	**7.000**
19	**Fubá de milho** refinado enriquecido com ferro e acido fólico obtido pela moagem do grão de milho; não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. A embalagem deve ser plástica, indelével, atóxica, resistente, de 1 kg; deve conter informações sobre o produto como data de fabricação, número do lote e condições de armazenagem. Validade mínima de 06 (seis) meses após data de entrega.	Pct	120	900	**1.020**
20	**Leite em pó integral** enriquecido em ferro e vitaminas (com embalagem 1 kg). Ser produzido a partir do leite de vaca. Deve ter o aspecto como o de pó uniforme sem grumos. Não deverá conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. De cor branca amarelado. Sabor e odor agradável não rançoso, semelhante ao leite fluido. Deverá conter somente as proteínas, açucares gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo quando ocorrem modificações originadas por um processo tecnologicamente adequado. Deverão ser envasados em embalagens de um único uso, herméticos, adequados para as condições previstas de	Pct	2..000	4000	**6000**

	armazenamento e que confiram uma proteção apropriada contra a contaminação. As indústrias e as práticas de elaboração, assim como as medidas de higiene, estarão de acordo com o estabelecido no Código Internacional Recomendado de Práticas de higiene para o Leite em Pó (CAC/RCP 31-1983). O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
21	**Macarrão,** semolado, formato espaguete, pacote de 500g de primeira qualidade. O produto deverá ter em sua formulação sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corantes naturais (curcuma e urucum). A embalagem do produto deverá conter as informações nutricionais; nome de fabricante; data de fabricação e validade mínima de 6 (meses) a partir da data de entrega de acordo com legislação vigente.	Pct	32..000	4000	**36000**
22	**Milho para canjica branco** (embalagens de 500g) Canjica de milho branco tipo 1, contendo 90% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	500	1000	**1500**
23	**Óleo de Soja** (embalagem com 900 ml). Deve ter aspecto límpido e isento de impurezas. Cor, odor e sabor característico. Deverão ser envasados em recipientes de um único uso, herméticos, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confiram uma proteção apropriada contra a contaminação. As embalagens não poderão apresentar estufamento e amassados. Externamente deve ter data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Und	12.000	2.000	**14.000**
24	**Pão careca** (Unidades de 50g). O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. O pão deverá estar embalado em sacos plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Será interdito, na panificação, o emprego de farelo de qualquer espécie. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. É proibida a fabricação de pão com o emprego de material corante. Deve ter o aspecto como o de massa cozida. O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Quanto à cor, a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Cheiro e sabor devem ser próprios. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a classificação.	Und	40.000	20.000	60.000
25	**Sal refinado** não deve apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente, contendo o número de registro em órgão competente e a composição. O produto deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	4.000	1000	**5.000**

FRIOS – CARNES E POLPAS

000342

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO / ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT. FME	QUANT. FMEI	Total
26	**Carne bovina em cubos paleta grossa. (Cubos com aproximadamente 4cm x 4cm)**. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Sua apresentação deve ser em cubos de aproximadamente 4x4 cm, congelada em temperatura de –18° a –25°.C. Deverá conter no máximo 5,0% de gordura, e 3% de aponervoses, ser isenta de cartilagens, de ossos. Acondicionadas em saco de polietileno de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, com peso líquido de 1 a 5 kg.	Kg	16.000	3.000	**19.000**
27	**Carne bovina moída. (músculo traseiro e paleta fina)**. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Sua apresentação deve ser congelada em temperatura de –18° a –25° C. Deverá conter no máximo 5,0% de gordura e 3% de aponervoses, ser isenta de cartilagens, de ossos. Acondicionadas em saco polietileno e/ou bandeja de isopor revestida em filme com 1 a 5 kg.	Kg	16.000	3.000	**19.000**
28	**Carne suína tipo costelinha**, *in natura*, resfriada, isenta de aditivos, substâncias estranhas ou excesso de gordura. Deve apresentar coloração e odor característicos, livre de sujidades e parasitas. Inspecionada pelo Ministério da Agricultura (SIF). Acondicionada em embalagem plástica transparente e atóxica, contendo externamente identificação, procedência, número de lote, peso, data de validade e carimbo do SIF.	Kg	4.000	800	**4800**
29	**Coxa e sobrecoxa de frango**, carne de frango limpa, em pedaços separados, com as respectivas pele e ossos, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatida sob inspeção veterinária. Sua apresentação deve ser congelada em temperatura de –18° a –25° C, transportada em condições que preserve tanto as características do alimento resfriado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físicas e químicas, microbiológicas e microscópicas. Carne de frango limpa, em pedaços, deverá ser apresentada livre de parasitas e qualquer substancia contaminante que possa altera - lá ou encobrir alguma alteração. Quanto às características sensoriais: textura, cor, sabor e odor deverá ser característicos. O produto não poderá ter data de	Kg	25.000	4800	**29.800**

	fabricação superior a 15 dias da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.				
30	**Linguiça Calabresa** Linguiça defumada calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno, c/validade mínima de 2 meses a contar da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-05 (decreto 12.486 de 20/10/78), inst. normativa nr.4, DE 31/03/00, SDA e suas posteriores alterações. Produto sujeito verificação no ato da entrega. Embalagem de 2,5 a 5 kg (conforme pedido).	Kg	2.500	400	**2.900**
31	**Linguiça de frango** (pacote de 5 kg) em gomos de aproximadamente 90g, **sem pimenta**, resfriada, recheio magro, embalados em sacos de polietileno, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação sanitária vigente. Sua apresentação deve ser congelada em temperatura de –18° a –25° C. O produto não deverá conter substancias macroscópicas e microscópicas estranhas de qualquer natureza. O produto não poderá ter data de fabricação superior a 15 dias da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	Kg	5.000	1.500	**6.500**
32	**Linguiça paio** linguiça tipo paio, produto é obtido de carnes suína e bovina (máximo de 20%) embutidas em tripas comestível. curado e adicionado de outros ingredientes, submetido à ação do calor com defumação. embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif/dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspenção do sif.	Kg	2.500	400	**2.900**
33	**Manteiga Extra com Sal** – deve ter como únicos ingredientes creme de leite e cloreto de sódio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, precedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quntidade do produto, número do Registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Deve ser mantido refrigerado à temperatura de 1°C a 8°C. Validade de 4 (quattro) meses a contar da data de entrega. Pote plástcio atóxico com 500g.	Pote	250	2800	**3.050**
34	**Peito de frango sem osso**, carne de frango limpa, em pedaços separados, sem ossos, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatida sob inspeção veterinária. Sua apresentação deve ser congelada em temperatura de –18° a –25° C e transportada em condições que preserve tanto as características do alimento resfriado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físicas e químicas, microbiológicas e microscópicas. Carne de frango limpa, em pedaços, deverá ser apresentar livre de parasitas e qualquer substancia contaminante que possa altera - lá ou encobrir alguma	Kg	40.000	5000	**45.000**

	alteração. Quanto às características sensoriais: textura, cor, sabor e odor deverão ser característicos. O produto não poderá ter data de fabricação 15 dias da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.				
35	**Polpa de frutas sabor acerola** (barra de 1 kg) de primeira qualidade, cor, aroma e sabor próprio, em embalagem plástica resistente, incolor atóxica, lacrado e de 1 kg. Deverá constar data da fabricação, validade de no mínimo 03 meses. Na embalagem deverá ter o nome do fornecedor, valor nutricional, com registro do SIF, SIE ou SIM. Ser transportada adequadamente e demais condições deverá estar de acordo com NTA 21 (decreto 12486 de 20/10/78).	Kg	100	1.500	**1600**
36	**Polpa de frutas sabor cajú** (barra de 1 kg) de primeira qualidade, cor, aroma e sabor próprio, em embalagem plástica resistente, incolor atóxica, lacrado e de 1 kg. Deverá constar data da fabricação, validade de no mínimo 03 meses. Na embalagem deverá ter o nome do fornecedor, valor nutricional, com registro do SIF, SIE ou SIM. Ser transportada adequadamente e demais condições deverá estar de acordo com NTA 21 (decreto 12486 de 20/10/78).	Kg	100	1.500	**1600**
37	**Polpa de frutas sabor goiaba** (barra de 1 kg) de primeira qualidade, cor, aroma e sabor próprio, em embalagem plástica resistente, incolor atóxica, lacrado e de 1 kg. Deverá constar data da fabricação, validade de no mínimo 03 meses. Na embalagem deverá ter o nome do fornecedor, valor nutricional, com registro do SIF, SIE ou SIM. Ser transportada adequadamente e demais condições deverá estar de acordo com NTA 21 (decreto 12486 de 20/10/78).	Kg	100	1.500	**1600**
38	**Polpa de frutas sabor maracujá** (barra de 1 kg) de primeira qualidade, cor, aroma e sabor próprio, em embalagem plástica resistente, incolor atóxica, lacrado e de 1 kg. Deverá constar data da fabricação, validade de no mínimo 03 meses. Na embalagem deverá ter o nome do fornecedor, valor nutricional, com registro do SIF, SIE ou SIM. Ser transportada adequadamente e demais condições deverá estar de acordo com NTA 21 (decreto 12486 de 20/10/78).	Kg	100	1.500	**1600**
39	**Salsicha de frango sem corante congelada**. Descrição: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de frango, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, embutido em envoltório natural (sem corantes) e submetido a um processo térmico adequado. Deverá apresentar-se **livre de gordura trans.** Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais, sendo permitida a utilização máxima de 4% de proteína vegetal.. A salsicha deverá ser congelada e armazenada à temperatura de –18°C (dezoito graus centígrados negativo) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.	Kg	3.000	800	**3800**

HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO / ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT. FME	QUANT. FMEI	Total
40	**Abóbora japonesa** de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidades externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Em condição adequada para o consumo. Sem sinal de putrefação, tamanho médio e cor típica.	Kg	3.600	1300	**4900**
41	**Abobrinha italiana** de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidades externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Kg	3.600	1300	**4900**
42	**Acelga,** fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações ou cortes, devendo atender ao disposto na legislação vigente. APRESENTAÇÃO: acondicionados em caixas, atendendo aos padrões de embalagem de acordo com a legislação vigente	Mç	12.000	2500	**14.500**
43	**Alface crespa**: descrição: alface crespa, fresco, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões, perfurações ou cortes, devendo atender ao disposto na legislação vigente. apresentação: acondicionados em caixas, atendendo aos padrões de embalagem de acordo com a legislação vigente.	Pé	12.000	2500	**14.500**
44	**Alho** graúdo, branco, bulbo inteiriço, sem réstia, acondicionado em embalagem plástica resistente e transparente e estar isento de umidade externa. Sem sinal de putrefação ou mofo e demais condições deverá estar de acordo com NTA – 15 (Decreto 12486 de 20/10/78.	Kg	14.000	3000	**17.000**
45	**Banana prata** grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Em condições adequadas para o consumo. Casca sem perfuração, sem sinal de putrefação, tamanho médio, madura, cor uniforme, apresentação natural, adicional orgânico.	Kg	40.000	12.000	**52.000**
46	**Batata doce vermelha** tamanho, cor e sabor típicos, sem danificação por qualquer lesão de origem física ou mecânica, isentos de umidade externa anormal. Não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deve estar intacta e limpa, ausente de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionada em sacos plásticos transparentes de no máximo 05 kg.	Kg	3.600	900	**4500**
47	**Batata Inglesa** de primeira qualidade, lavada ou escovada, coloração uniforme; isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	Kg	6.000	1.200	**7200**
48	**Beterraba vermelha** de 1ª qualidade - tamanho de médio a grande (mínimo de 300g); - casca lisa sem indicio de germinação; - isenta de sujidade e objetos estranhos.	Kg	3.600	800	**3.000**
49	**Cebola branca** (peso mínimo de 200g) em condição adequada para o consumo. Casca integra sem perfuração ou qualquer outro tipo de danificação, parasitos ou larvas. Sem sinal de putrefação ou mofo, branco e tamanho médio. Acondicionada em sacos plásticos transparentes de no máximo 05 kg.	Kg	14.000	3000	**17000**
50	**Cheiro verde** cheiro verde - cheiro verde, (salsa e cebolinha), fresca, com folhas firmes e verdes, sem áreas escuras em maços acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. isento de sujidades.	Mç	20000	4000	**24000**

51	**Cenoura** em condição adequada para o consumo. Casca sem perfuração ou qualquer outro tipo de danificação, parasitos ou larvas. Sem sinal de putrefação, tamanho médio e cor típica. Acondicionada em sacos plásticos transparentes de no máximo 05 kg.	Kg	6..000	2500	**8.500**
52	**Chuchu verde** de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagens de no máximo 5kg.	Kg	3.600	800	**4.400**
53	**Couve manteiga – picada, 200g,** folhas frescas, previamente higienizadas, picada com largura máxima de 0,5cm, adequadas para o consumo, com grau de evolução completo, aroma e cor própria, estar livre de enfermidades, estar isenta de umidade externa anormal, estar livre de resíduos de fertilizantes, ausência de sujidades, parasitos e larvas, acondicionadas em embalagens plásticas de forma de não danifique sua integridade.	Pct	10.800	2160	**12.960**
54	**Goiaba vermelha** em condição adequada para o consumo, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Casca sem perfuração ou qualquer outro tipo de danificação, parasitos ou larvas. Sem sinal de putrefação, tamanho médio, madura, e com cor típica. Acondicionada em sacos plásticos transparentes de no máximo 05 kg.	Kg	40.000	8000	**48000**
55	**Laranja pera** em condição adequada para o consumo, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Casca sem perfuração ou qualquer outro tipo de danificação, parasitos ou larvas. Sem sinal de putrefação, tamanho médio, madura, e com cor típica.	Kg	60.000	12000	**72000**
56	**Maça fuji**, apresentando tamanho, aroma, cor e sabor próprios, a polpa deverá estar intacta e limpa, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentas de umidade externa anormal, não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica, transportado adequadamente e demais condições deverão estar de acordo com NTA 17 (decreto 12486 de 20/10/78), a instrução normativa conjunta nº 09 de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) e instrução normat. nº 50 de 03/07/02. Podendo ser orgânico. Em condição adequada para o consumo, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Casca sem perfuração ou qualquer outro tipo de danificação, parasitos ou larvas. Sem sinal de putrefação ou mofo, tamanho médio, madura, e com cor típica. Acondicionada em sacos plásticos transparentes de no máximo 05 kg.	Kg	60.000	12000	**72000**
57	**Mandioca branca** - De 1ª qualidade. O tubérculo deve ter o aspecto alongado, cheiro e sabor próprio, com cozimento garantido, compacto e firme, isento de material terroso, parasitas, mofos e sem parte arroxeadas, sem folhas e sem talos. Acondicionadas em sacos de 5Kg ou 3Kg	Kg	3.600	800	**4400**
58	**Manga tommy** em condição adequada para o consumo, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Casca sem perfuração ou qualquer outro tipo de danificação, parasitos ou larvas. Sem sinal de putrefação ou mofo, tamanho médio, madura, e com cor típica. Acondicionada em sacos plásticos transparentes de no máximo 05 kg.	Kg	24.000	5000	**29.000**
59	**Melancia** de tamanho regular, de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração	Kg	24.000	5.000	**29.000**

	uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel, pesando entre 10 a 12 Kg cada.				
60	**Mexerica poka** em condição adequada para o consumo, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Casca sem perfuração ou qualquer outro tipo de danificação, parasitos ou larvas. Sem sinal de putrefação ou mofo, tamanho médio, madura, e com cor típica. Acondicionada em sacos plásticos transparentes de no máximo 05 kg.	Kg	24.000	5.000	**29.000**
61	**Milho em espiga** descascada com grãos bem desenvolvidos, novos, macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelo claro, brilhante, cristalina e isento de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em bandejas de isopor embaladas com plástico filme contento até 5 espigas por unidade.	Bandeja c/5 espigas	3.000	1200	**4200**
62	**Ovos de galinha**, branco, tipo extra, fresco, limpo, pesando aproximadamente 50g, acomodado em bandejas com 12 unidades; acondicionados em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número de registro do MAPA/SIF e carimbo de inspeção do SIF	Dz	9.000	2000	**11.000**
63	**Repolho verde** fresco e intacto, adequado para o consumo, com grau de evolução completo, aroma e cor própria, estar livre de enfermidades, não estar danificado por qualquer lesão física ou mecânica, estar livre da maior parte possível de terra aderente, estar isento de umidade externa anormal, estar livre de resíduos de fertilizantes, ausência de sujidades, parasitos e larvas, acondicionadas em embalagens plásticas transparentes de no máximo 05 kg	Kg	3.600	800	**4400**
64	**Tomate Carmem** grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Em condições adequadas para o consumo. Polpa firme, intacta e isenta de enfermidades, material terroso ou umidade externa anormal. Casca sem perfuração, sem sinal de putrefação ou mofo em tamanho médio. Livre de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionados em embalagens plásticas transparentes de no máximo 05 kg.	Kg	12.000	2500	**14.500**

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa de valor de contratação está em anexo a este estudo técnico preliminar.

8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES.

Não há necessidade de contratações correlatas aos objetos ora debatidos.

9. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

No exercício de 2026 não há o plano de contratação anual.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTOS DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS

Com a presente contratação a instituição almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes benefícios:

1. O emprego da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;
2. A promoção da alimentação adequada e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional no contexto educacional;
3. A promoção do direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.

Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos alunos da rede municipal de ensino um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Elaborar cardápio para que sejam confeccionadas as refeições de acordo com as indicações nutricionais repassadas pela equipe de nutricionistas, sendo a RT e QT do município.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS.

Um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens dos itens devem passar por um processo de triagem e, posteriormente, serem destinadas ao serviço de coleta específico.

Outra categoria de resíduo proveniente das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular das áreas das Unidades são os resíduos orgânicos. Quando não tratados adequadamente, podem causar risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de microrganismos como as bactérias ou pela atração devetores e pragas. A principal norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos é a Resolução ANVISA nº 216/2004. Ela determina que os estabelecimentos devem dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Ainda, os coletores utilizados para deposiçãodos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. O normativo dispõe também que os resíduos devemser frequentemente coletados e

estocados em local fechado e isolado da área de preparaçãoe armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO.

Com base nesse estudo técnico preliminar indica que essa forma de contratação perfeitamente viável e que maximiza a probabilidade do alcance dos resultados pretendidos.

Diante do exposto acima, entende-se ser **VIÁVEL** a contratação da solução demandada.

Santo Antônio do Descoberto – GO, 24 de setembro de 2026.

Dra. Kharina Dállete C. Pinto
Nutricionista
CRN-1 14853

Kharina Dállete da Costa Pinto
Nutricionista RT do PNAE
CRN 1/ 14853

Drª Aline Godoy de Souza
Nutricionista
CRN-1/3096

Aline Godoy de Souza
Nutricionista QT do PNAE
CRN 1/3096

Elismar Malta Ribeiro
Secretário Municipal de Educação
Dec. 106/2025