SECRETARIA DA EDUCAÇÃO TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO

Colégio Estadual Serra das Cordilheiras
CNPJ: 01.138.330/0001-00
Av. Monsenhor Linconl Nº 701 Colméia – Centro
Tel: (63) 3457 -1552
E-mail: serradascordilheiras@ue.seduc.to.gov.br
Instagram: colserradascordilheiras

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 09/2026

I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (OBRIGATÓRIO)	
Qual a necessidade a ser atendida?	A presente contratação tem por objetivo atender à necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para uso nas unidades escolares, com vistas a assegurar a oferta regular de alimentação aos estudantes, conforme as diretrizes de programas governamentais voltados à segurança alimentar e ao desenvolvimento educacional. A medida visa garantir o abastecimento adequado das cozinhas escolares, contribuindo para a permanência dos alunos em sala de aula, a melhoria do rendimento escolar e o fortalecimento das ações pedagógicas integradas à alimentação. A necessidade identificada decorre da limitação de estoques, da ausência de produção própria e da impossibilidade de autossuprimento pelas associações escolares, o que compromete a continuidade e a regularidade do fornecimento das refeições. Tal insuficiência impacta diretamente a rotina escolar, podendo comprometer o direito à alimentação e o bom funcionamento das atividades educacionais. Com a contratação pretendida, busca-se garantir o fornecimento tempestivo e de qualidade dos alimentos, promovendo o cumprimento das metas estabelecidas pelos programas de alimentação escolar, em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público. A medida visa suprir uma necessidade concreta e previamente identificada, contribuindo para a efetividade das ações desenvolvidas pelas unidades escolares e está plenamente amparada no interesse público, uma vez que viabiliza a adequada execução das políticas educacionais e de assistência aos estudantes.

II - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL		
Há previsão no plano de contratações anual?	( ) Sim	Nº. do protocolo de envio do PCA ao PNCP:
	(X) Não	Justificar: A elaboração do Plano de Contratações Anual (PCA), conforme previsto na legislação aplicável à administração pública, não se impõe às entidades jurídicas de direito privado, como é o caso da Associação de Apoio à Escola, conforme dispõe o Art. 71 da Lei Estadual nº 2.139/2009, do Sistema de Ensino do Tocantins.

III - REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO		
Qual o tipo de objeto?	(X) Bem ( ) Serviço	
Qual a natureza?	( ) Continuada	( ) Com Monopólio ( ) Sem Monopólio
	(X) Não Continuada	
Qual a vigência?	( ) 30 (trinta) dias - pronta entrega (X) 12 (doze) meses ( ) 5 (cinco) anos ( ) Indeterminado	

Colégio Estadual Serra das Cordilheiras
CNPJ: 01.138.330/0001-00
Av. Monsenhor Linconl Nº 701 Colméia – Centro
Tel: (63) 3457 -1552
E-mail: serradascordilheiras@ue.seduc.to.gov.br
Instagram: colserradascordilheiras

	( ) Outro	( ) dias ( ) meses ( ) anos
Poderá haver prorrogação?	( ) Sim (X) Não ( ) Não se aplica porque o prazo é indeterminado.	
O objeto da contratação trata- se de fornecimento ou serviço continuado?	( ) Sim (X) Não Em caso afirmativo, foi avaliado a duração inicial do contrato? (art. 106 da Lei nº14.133/2021), justificar:	

Descrição do produto

Item	Descrição detalhada
01	**Abacaxi:** Fresco e com uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Estar isentas de lesões, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca
02	**Abacaxi, polpa congelada**: Sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Deverá conter selo de registro no Ministério da Agricultura e respectiva data de validade.
03	**Abóbora, cabotiá:** in-natura, Unidade de fornecimento: Quilograma.
04	**Açafrão: em pó,** de 1ª qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), apresentadas em embalagens plásticas contendo 250 ou 500 g cada.
05	**Açaí, polpa congelada;** congelada, não fermentada e não diluída, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Deverá conter selo de registro no Ministério da Agricultura e respectiva data de validade.
06	**Acerola, polpa congelada:** congelada, não fermentada e não diluída, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Deverá conter selo de registro no Ministério da Agricultura e respectiva data de validade.
07	**Açúcar cristal:** de 1ª qualidade, obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente adequada para transporte, contendo 02 kg cada.
08	**Alface lisa:** Alface de 1ª qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverá apresentar coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade, livres de doenças e sujidades
09	**Alho:** de 1ª Qualidade, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar embalado em sacos plástico transparente de até 1 kg.

Colégio Estadual Serra das Cordilheiras
CNPJ: 01.138.330/0001-00
Av. Monsenhor Linconl Nº 701 Colméia – Centro
Tel: (63) 3457 -1552
E-mail: serradascordilheiras@ue.seduc.to.gov.br
Instagram: colserradascordilheiras

	10	**Arroz, Tipo 1:** arroz beneficiado tipo: agulhinha/branco, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1, característica adicional: orgânico transporte. Acondicionadas em pencas avulsas e caixas apropriadas.
	11	**Banana prata:** Tamanho regular em pencas de 1ª qualidade, prontas para consumo, tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio
	12	**Batata inglesa:** In natura de 1° qualidade com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA
	13	**Beterraba:** In natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
	14	**Cacau em pó,100%:** Cacau em pó. Não contem glúten. Embalagem de 200 gramas. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.
	15	**Café, infusão 10%:** Café, tipo torrado, apresentação moído. Com Selo do PQC (Programa de Qualidade do Café) - Categoria Tradicional e Selo de Pureza, ambos da ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café) Embalado à vácuo. Validade mínima de 10 meses a partir do recebimento. Embalagem de 250/500 gr.
	16	**Cajá, polpa congelada**: Embalagem: envasada em pacote de 1 kg; isenta de conservantes e corantes artificiais. Deverá apresentar no rotulo do produto: informação nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; apresentar documentação referente ao número do registro no órgão competente **Pacote de 1 Kg**
	17	**Caju Polpa congelada:** Embalagem: envasada em pacote de 1 kg; isenta de conservantes e corantes artificiais. Deverá apresentar no rotulo do produto: informação nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; apresentar documentação referente ao número do registro no órgão competente **Pacote de 1 Kg**
	18	**Carne moída de 1ª:** Congelado, limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem gordura, embalada a vácuo, saco transparente atóxico, com identificação de data de validade e de registro no S.I.F. na embalagem. Unidade de fornecimento: quilograma.
	19	**Carne moída de 2ª:** Congelado, limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem gordura, embalada a vácuo, saco transparente atóxico, com identificação de data de validade e de registro no S.I.F. na embalagem. Unidade de fornecimento: quilograma.
	20	**Carne, bovina, acém:** In natura, tipo corte acém, apresentação em cubos pequenos, estado de conservação congelado(a) limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem gordura, embalada a vácuo, saco transparente atóxico, com identificação de data de validade e de registro no S.I.F. na embalagem. Unidade de fornecimento: Quilograma
	21	**Carne, bovina, costela:** em peça dividida de carne bovina - tipo costela, em peça dividida de acordo com o peso, congelada, e no máximo 10% de sebo e gordura limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios e no máximo 10% de sebo, embalada em embalada em saco plástico transparente e atóxico.
	22	**Cebola:** De 1ª qualidade, cabeça graúda. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser entregue em embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso.
	23	**Cenoura:** In natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
	24	**Cheiro verde:** Maço, Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas.
	25	**Coco seco ralado:** Sem açúcar, parcialmente desidratado e desengordurado. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. Primária: pacote de polietileno atóxico, resistente

Colégio Estadual Serra das Cordilheiras
CNPJ: 01.138.330/0001-00
Av. Monsenhor Linconl Nº 701 Colméia – Centro
Tel: (63) 3457 -1552
E-mail: serradascordilheiras@ue.seduc.to.gov.br
Instagram: colserradascordilheiras

		com peso líquido de 100 gramas. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:
	26	**Colorau:** em pó, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais. Apresentadas em embalagens plásticas contendo 250 ou 500 g cada, inspecionadas pelo ministério da agricultura. Validade mínima de 06 (seis) meses.
	27	**Couve manteiga:** in natura, fresca, de primeira qualidade, maço com aproximadamente 250 gramas, tamanho e coloração uniformes; tamanho padrão, folhas firmes e intactas, livres de sujidades, parasitas, larvas e doenças. Em embalagem que mantenha sua integridade.
	28	**Creme de leite:** Creme de leite, UHT homogeneizado, sem Necessidade de refrigeração. Embalagem de até 1lt, sendo tetrapak. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega
	29	**Farinha de mandioca torrada:** Fina, branca, torrada, tipo 01, embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
	30	**Farinha de trigo:** Farinha de trigo: tipo 1, especial, sem fermento, fortificada com ferro e ácido fólico. Unidade de fornecimento: embalagem 1,00 kg**.**
	31	**Feijão carioca:** Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em embalagens lacradas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante
	32	**Feijão preto:** feijão preto tipo1 - embalados em saco de polietileno transparente. prazo mínimo de validade: 06(seis) meses. apresentar 02(duas) amostras, na embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. a amostra deverá ser correspondente ao produto entregue. padrão de qualidade igual ou superior a atual.
	33	**Feijão trepa-pau/ corda:** Feijão trepa-pau/ corda: Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em embalagens lacradas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante
	34	**Fermento biológico tablete:** Fermento biológico tablete: tipo biológico seco, apresentação tablete unidade de fornecimento: embalagem 500,00 grama.
	35	**Fermento em pó químico:** Fermento em pó químico: fermento, tipo químico, apresentação em pó unidade de fornecimento: 100 gramas.
	36	**Flocos de milho:** flocos de milho: flocos de milho para cuscuz, tipo flocão, adicional fortificada com ferro e ácido fólico unidade de fornecimento: embalagem 500,00 gramas.
	37	**Frango, coxa e sobrecoxa, sem pele:** Frango, Coxa e sobrecoxa de 1° qualidade, congelada, sem tempero, manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem intacta, acondicionada e, sacos de polietileno resistente, com até 2kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de

Colégio Estadual Serra das Cordilheiras
CNPJ: 01.138.330/0001-00
Av. Monsenhor Linconl Nº 701 Colméia – Centro
Tel: (63) 3457 -1552
E-mail: serradascordilheiras@ue.seduc.to.gov.br
Instagram: colserradascordilheiras

		processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação máximo 30 dias, validade de no mínimo 10 meses.
	38	**Frango, peito, sem pele:** de 1° qualidade, congelada, sem tempero, manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem intacta, acondicionada e, sacos de polietileno resistente, com até 2kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação máximo 30 dias, validade de no mínimo 10 meses.
	39	**Goiaba vermelha, polpa congelada:** Goiaba vermelha, polpa: congelada, não fermentada e não diluída, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Deverá conter selo de registro no Ministério da Agricultura e respectiva data de validade.
	40	**Iogurte, sabor morango:** Unidade integra de 500g. Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Embalagem plástica com tampa em alumínio contendo: dados do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e data de validade, no prazo mínimo, de 2 meses a contar da data de entrega.
	41	**Laranja, Pêra:** Laranja Pêra: in natura, laranja tipo Pêra, apresentação: natural
	42	**Leite de vaca, integral pasteurizado:** Leite Padronizado - fluido, homogeneizado, com teor de gordura mínimo de 3% (três por cento), embalados em sacos plásticos de polietileno, contendo 01 (um) litro.
	43	**Limão, Tahiti:** Fruta in natura, tipo limão, espécie taiti Unidade de fornecimento: quilograma.
	44	**Linguiça, frango**: Tipo industrializado, ingredientes carne frango, de 1° qualidade, congelada, sem tempero. A coxa e sobrecoxa de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem intacta, acondicionada e, sacos de polietileno resistente, com até 5kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação máximo 30 dias, validade de no mínimo 10 meses.
	45	**Maçã Fuji:** Fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
	46	**Macarrão trigo:** Tipo parafuso, de 1° qualidade, massa seca para macarronada, cor amarela, com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprios, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), ovos, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico, resistente, adequado para transporte, contendo 500g de peso cada. Validade não superior a 3 meses.
	47	**Macarrão, lasanha:** massa tipo seca, enriquecida com ferro e vitamina. Embalagem primária em pacotes de 500g, inviolados sem presença de insetos e IM, de boa qualidade, isenta de sujidades parasitas, de cor amarela. Produto deverá estar rotulado com as informações mínimas: marca, endereço de fabricação, data de produção e validade,

Colégio Estadual Serra das Cordilheiras
CNPJ: 01.138.330/0001-00
Av. Monsenhor Linconl Nº 701 Colméia – Centro
Tel: (63) 3457 -1552
E-mail: serradascordilheiras@ue.seduc.to.gov.br
Instagram: colserradascordilheiras

		ingredientes e informação nutricional. O produto deverá estar intacto e apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega registro nos órgãos competentes.
	48	**Mandioca:** in natura, descascada, empacotada em embalagem transparente, com data de validade indicando a origem do produto, fresca, sem sujidades ou resíduos, tamanho uniforme.
	49	**Manteiga, sem sal:** Manteiga de primeira qualidade sem sal, creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxarem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. unidade de fornecimento: 500 gramas.
	50	**Margarina, sem sal:** Manteiga de primeira qualidade sem sal, creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxarem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. unidade de fornecimento: 500 gramas.
	51	**Melancia:** inteira, firme, tamanho médio. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho uniformes, sem machucaduras, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Ser livre de resíduos visíveis de fertilizantes. Entrega diária, conforme solicitação da escola.
	52	**Mexerica:** in natura, de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.
	53	**Milho verde:** in natura, de 1ª qualidade, desprovido de palha, espigas com tamanho médio, grãos macios, isentas partes pútridas. Deverá estar livre de sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalados em bandejas de isopor envoltos com plástico filme PVC, contendo de 5 a 6 espigas.
	54	**Óleo de soja:** Vegetal Matéria Prima: Soja, Tipo: Degomado.
	55	**Orégano:** Erva aromática, 1° qualidade, usada para condimentar comidas. Embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, apresentando validade mínima de três meses a partir da data de entrega.
	56	**Ovo de galinha inteiro:** Envolvidas com saco plástico lacrado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Unidade de fornecimento: Bandejas com 30 ovos.
	57	**Pão de hot dog:** fresco, de 1° qualidade, inseto de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida. Deverá apresentar cor e cheiro característica do produto. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso.
	58	**Pão de trigo de forma:** Fresco, de 1° qualidade, inseto de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida. Deverá apresentar cor e cheiro característica do produto. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso.
	59	**Pão de trigo francês:** Fresco, de 1° qualidade, inseto de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida. Deverá apresentar cor e cheiro característica do produto. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso.
	60	**Pão doce**: fresco, de 1° qualidade, inseto de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida. Deverá apresentar cor e cheiro característica do produto. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso.

Colégio Estadual Serra das Cordilheiras
CNPJ: 01.138.330/0001-00
Av. Monsenhor Linconl Nº 701 Colméia – Centro
Tel: (63) 3457 -1552
E-mail: serradascordilheiras@ue.seduc.to.gov.br
Instagram: colserradascordilheiras

	61	**Pepino:** de 1ª qualidade, sã, uniforme, sem ferimentos, intactos, firmes e bem desenvolvidas, livres de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.
	62	**Pescada filé:** Tilápia de primeira qualidade, limpo, sem espinha, fatiados em bifes de 100g em média, congelados a (-18°c), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e procedência. 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.
	63	**Polvilho doce:** Polvilho doce: Tipo 1, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade. Pacote de 1 kg.
	64	**Presunto:** Peça contendo 5 kg, embalagem intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente. Validade mínima de três meses a partir da data de entrega.
	65	**Queijo, muçarela:** Obtido através do leite de vaca, aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro característico e sabor suave levemente salgado. Produto fatiado. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Embalagem de 5 kg.
	66	**Repolho branco:** Limpo, sem as folhas externas. Devem apresentar grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor próprios da espécie. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica. Devem estar insetos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem com lacre. Validade: Superior a 48 horas.
	67	**Sal:** Iodado, refinado, de cloreto de sódio, cristalizado, extraído de fontes naturais, apresentar no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não toxico), na dosagem mínima de 10mg por 01kg, de acordo com legislação federal especifica; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 1kg cada.
	68	**Salsicha**: tipo hot dog, 1° qualidade, sem superfícies pegajosas, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Condições de transporte: devem ser transportadoras em veículos isotérmico, sendo permitida a utilização de veículo baú desde que a temperatura esteja em conformidade com a às especificações estabelecidas na portaria: embalagem: primaria- plásticas flexíveis transparentes atóxica e resistente (à vácuo) com identificação do peso.
	69	**Tamarindo, polpa congelada:** Tipo tamarindo, apresentação congelada tratamento diferenciado: tipo i - participação exclusiva de me/epp/equiparada aplicabilidade margem de preferência: unidade de fornecimento: quilograma
	70	**Tomate:** in natura de 1° qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
	71	**Tomate, extrato:** Massa De Tomate Tipo: Extrato Concentrado, Composição: Tradicional, Apresentação: Creme**.**
	72	**Trigo para Kibe:** Trigo integral, quebrado e torrado. não deverá conter outros ingredientes. não deverá apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e matérias estranhas. características: aspecto, cor, odor e sabor próprios. livre de mofo e fermentação. embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, lacrado, pesando 500g, com prazo de validade e lote indeléveis.

Colégio Estadual Serra das Cordilheiras
CNPJ: 01.138.330/0001-00
Av. Monsenhor Linconl Nº 701 Colméia – Centro
Tel: (63) 3457 -1552
E-mail: serradascordilheiras@ue.seduc.to.gov.br
Instagram: colserradascordilheiras

Há critérios ou práticas de sustentabilidade?	(X) Sim ( ) Não Em caso afirmativo, especificar: A aquisição de gêneros alimentícios para uso nas unidades escolares pode incorporar critérios de sustentabilidade conforme as diretrizes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União, em consonância com o art. 25, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021. Tais critérios visam promover o desenvolvimento nacional sustentável, aliando a responsabilidade ambiental, social e econômica ao processo de compras públicas. Entre as práticas recomendadas, destaca-se a priorização da aquisição de alimentos produzidos localmente, contribuindo para o fortalecimento da agricultura familiar, a geração de renda na região e a redução dos impactos ambientais relacionados ao transporte e à cadeia logística. Também se recomenda a preferência por produtos com menor grau de processamento, sazonais e orgânicos, quando possível, incentivando hábitos alimentares saudáveis e práticas de produção ambientalmente responsáveis. Além disso, pode-se incluir exigências relativas ao uso de embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis, à rastreabilidade dos alimentos e à conformidade com normas sanitárias e ambientais. A contratação deve observar ainda critérios que favoreçam fornecedores que adotem boas práticas de responsabilidade social, como a inclusão de pequenos produtores, cooperativas e fornecedores que promovam condições de trabalho dignas. Ao adotar tais critérios, as associações escolares contribuem para a efetividade das políticas públicas voltadas à alimentação escolar, promovendo não apenas o atendimento nutricional adequado dos alunos, mas também o fortalecimento de uma cultura institucional voltada à sustentabilidade, à saúde pública e à economia solidária.
Há necessidade de treinamento?	( ) Sim (X) Não
Os bens a serem adquiridos se enquadram como bem de luxo?	( ) Sim (X) Não O objeto pretendido não se caracteriza como bem de luxo, uma vez que não está incluído no rol previsto no Decreto Federal nº 10.818/2021, tampouco apresenta as características descritas no art. 2º, inciso IV, do Decreto Estadual nº 6.548, de 13 de dezembro de 2022. Em caso afirmativo, justificar:
A contratada deverá promover transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas?	( ) Sim. Contrato nº: Prazo final: (X) Não
Há normativos específicos que disciplinam os serviços ou produtos a serem contratados?	( ) Sim (X) Não Em caso afirmativo relacionar normativos técnicos e regulatórios específicos:

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO

Colégio Estadual Serra das Cordilheiras
CNPJ: 01.138.330/0001-00
Av. Monsenhor Linconl Nº 701 Colméia – Centro
Tel: (63) 3457 -1552
E-mail: serradascordilheiras@ue.seduc.to.gov.br
Instagram: colserradascordilheiras

Local de entrega do bem ou de prestação do serviço:	Avenida Monsenhor Lincoln, nº 701. Centro, Colmeia/TO.
Será exigida amostra ou prova de conceito?	( ) Sim (X) Não Em caso afirmativo, justificar a necessidade e descrever:
Consta exigência de marca específica?	( ) Sim (X) Não Em caso afirmativo, justificar:
Será permitida subcontratação?	( ) Sim (X) Não Em caso afirmativo, limitado a:

IV - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO (OBRIGATÓRIO)

Como se obteve o quantitativo estimado?

(x) Análise de contratações anteriores
(x) Análise de contratações similares
( ) Outro
Especificar:

SÉRIE HISTÓRICA DE CONSUMO

DESCRIÇÃO	UNIDADE	EXERCÍCIO (2024) PAE: SGD Nº (@@) QUANTIDADE	EXERCÍCIO (2025) PAE: SGD Nº 2024/27009/225954 QUANTIDADE	EXERCÍCIO (2026) PAE: SGD Nº 2025/27009/304103 QUANTIDADE
Abacaxi	KG	455	63	292
Abacaxi, polpa congelada	KG	0	0	12
Abóbora, cabotiá	KG	0	93	277
Açafrão	KG	5	18	13
Açaí, polpa congelada	KG	0	0	0
Acerola, polpa congelada	KG	819	1.117	799
Açúcar cristal	KG	558	1.498	1.324
Alface lisa	KG	57	853,6	737
Alho	KG	96	351	312
Arroz, tipo 1	KG	1.000	7.550	6.320
Banana prata	KG	1.365	1.759	3.170
Batata inglesa	KG	228	1.114	820
Beterraba	KG	0	0	0

Colégio Estadual Serra das Cordilheiras
CNPJ: 01.138.330/0001-00
Av. Monsenhor Linconl Nº 701 Colméia – Centro
Tel: (63) 3457 -1552
E-mail: serradascordilheiras@ue.seduc.to.gov.br
Instagram: colserradascordilheiras

Cacau em pó, 100%	KG	33	83	91
Café, infusão 10%	KG	0	0	104
Cajá, polpa congelada	KG	0	159	221
Caju, polpa congelada	KG	0	72	209
Carne moída de 1ª	KG	0	0	0
Carne moída de 2ª	KG	512	2.258	1.336
Carne, bovina, acém	KG	341	1.149	512
Carne, bovina, costela	KG	0	244	221
Cebola	KG	157	343	350
Cenoura	KG	285	905	950
Cheiro verde	KG	48	216	267
Coco	KG	34	72	52
Colorau	KG	7	32	19
Couve manteiga	KG	46	403	480
Creme de Leite	KG	30	137	172
Farinha de mandioca torrada	KG	364	421	470
Farinha de trigo	KG	1.047	2.772	1.755
Feijão carioca	KG	0	1.213	1.246
Feijão preto	KG	0	548	227
Feijão trepa-pau/ corda	KG	91	303	259
Fermento biológico tablete	KG	10	21	14
Fermento em pó químico	KG	31	102	85
Flocos de milho	KG	182	422	348
Frango, coxa e sobrecoxa, sem pele	KG	501	2.421	1.681
Frango, peito, sem pele	KG	708	2.388	2.404
Goiaba vermelha, polpa congelada	KG	546	1.463	1.277
Iogurte, sabor morango	KG	0	648	1.566
Laranja, pêra	KG	1.592	4.458	1.700
Leite de vaca, integral pasteurizado	LT	0	4.558	8.033
Limão, tahiti	KG	0	95	153
Linguiça de frango	KG	114	335	372

Colégio Estadual Serra das Cordilheiras
CNPJ: 01.138.330/0001-00
Av. Monsenhor Linconl Nº 701 Colméia – Centro
Tel: (63) 3457 -1552
E-mail: serradascordilheiras@ue.seduc.to.gov.br
Instagram: colserradascordilheiras

	Maçã Fuji	KG	0	466	997
	Macarrão trigo	KG	182	147	247
	Macarrão, lasanha	KG	0	175	111
	Mandioca	KG	68	921	785
	Manteiga, sem sal	KG	34	188	167
	Margarina, sem sal	KG	0	0	0
	Melancia	KG	228	2.505	446
	Mexerica	KG	0	105	221
	Milho verde	KG	0	138	70
	Óleo de soja	LT	600	2.381	1.808
	Orégano	KG	2	8	5
	Ovo de galinha inteiro	DZ	812	4.078	1.840
	Pão de hot dog	KG	0	0	0
	Pão de trigo de forma	KG	341	336	261
	Pão de trigo francês	KG	455	1.608	1.670
	Pão doce	KG	114	384	835
	Pepino	KG	0	49	40
	Pescada filé	KG	0	660	316
	Polvilho doce	KG	319	1.9	931
	Presunto	KG	136	72	52
	Queijo, muçarela	KG	364	1.82	1.215
	Repolho branco	KG	91	425	598
	Sal	KG	56	233	162
	Salsicha	KG	68	0	0
	Tamarindo, polpa congelada	KG	0	21	24
	Tomate	KG	307	1.217	1.087
	Tomate, extrato	KG	126	280	250
	Trigo para Kibe	KG	0	57	70

	ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
Quantitativos	01	Abacaxi	KG	730
	02	Abacaxi, polpa congelada	KG	436
	03	Abóbora, cabotiá	KG	208
	04	Açafrão	KG	13
	05	Açaí, polpa congelada	KG	199
	06	Acerola, polpa congelada	KG	615
	07	Açúcar cristal	KG	905
	08	Alface lisa	KG	245
	09	Alho	KG	232
	10	Arroz, tipo 1	KG	5.300

Colégio Estadual Serra das Cordilheiras
CNPJ: 01.138.330/0001-00
Av. Monsenhor Linconl Nº 701 Colméia – Centro
Tel: (63) 3457 -1552
E-mail: serradascordilheiras@ue.seduc.to.gov.br
Instagram: colserradascordilheiras

	11	Banana prata	KG	1.659
	12	Batata inglesa	KG	294
	13	Beterraba	KG	158
	14	Cacau em pó, 100%	KG	85
	15	Café, infusão 10%	KG	136
	16	Cajá, polpa congelada	KG	199
	17	Caju, polpa congelada	KG	199
	18	Carne moída de 1ª	KG	1.665
	19	Carne moída de 2ª	KG	38
	20	Carne, bovina, acém	KG	2.462
	21	Carne, bovina, costela	KG	341
	22	Cebola	KG	442
	23	Cenoura	KG	1.148
	24	Cheiro verde	KG	70
	25	Coco	KG	114
	26	Colorau	KG	6
	27	Couve manteiga	KG	384
	28	Creme de Leite	KG	33
	29	Farinha de mandioca torrada	KG	704
	30	Farinha de trigo	KG	1.311
	31	Feijão carioca	KG	1.352
	32	Feijão preto	KG	325
	33	Feijão trepa-pau/ corda	KG	57
	34	Fermento biológico tablete	KG	23
	35	Fermento em pó químico	KG	94
	36	Flocos de milho	KG	568
	37	Frango, coxa e sobrecoxa, sem pele	KG	1.168
	38	Frango, peito, sem pele	KG	2.385
	39	Goiaba vermelha, polpa congelada	KG	596
	40	Iogurte, sabor morango	KG	682
	41	Laranja, pêra	KG	721
	42	Leite de vaca, integral pasteurizado	LT	3.355
	43	Limão, tahiti	KG	14
	44	Linguiça de frango	KG	568
	45	Maçã Fuji	KG	85
	46	Macarrão trigo	KG	136
	47	Macarrão, lasanha	KG	169
	48	Mandioca	KG	469
	49	Manteiga, sem sal	KG	9
	50	Margarina, sem sal	KG	26
	51	Melancia	KG	832
	52	Mexerica	KG	906
	53	Milho verde	KG	43
	54	Óleo de soja	LT	1.137
	55	Orégano	KG	3
	56	Ovo de galinha inteiro	DZ	1.609
	57	Pão de hot dog	KG	142
	58	Pão de trigo de forma	KG	284

Colégio Estadual Serra das Cordilheiras
CNPJ: 01.138.330/0001-00
Av. Monsenhor Linconl Nº 701 Colméia – Centro
Tel: (63) 3457 -1552
E-mail: serradascordilheiras@ue.seduc.to.gov.br
Instagram: colserradascordilheiras

	59	Pão de trigo francês	KG	568
	60	Pão doce	KG	284
	61	Pepino	KG	194
	62	Pescada filé	KG	284
	63	Polvilho doce	KG	1.022
	64	Presunto	KG	43
	65	Queijo, muçarela	KG	562
	66	Repolho branco	KG	355
	67	Sal	KG	156
	68	Salsicha	KG	114
	69	Tamarindo, polpa congelada	KG	99
	70	Tomate	KG	718
	71	Tomate, extrato	KG	467
	72	Trigo para Kibe	KG	114

V - LEVANTAMENTO DE MERCADO	
Onde foram pesquisadas as possíveis soluções?	(x) Contratações similares (x) Internet ( ) Audiência pública ( ) Outro. Especificar:
Justificativa técnica e econômica para a escolha da melhor solução	A análise das alternativas disponíveis para suprir a necessidade de fornecimento regular de alimentação nas unidades escolares indicou que a aquisição direta de gêneros alimentícios representa a solução mais adequada sob os aspectos técnico, econômico e operacional. Do ponto de vista técnico, essa modalidade de contratação garante o abastecimento contínuo e sob demanda, respeitando o planejamento dos cardápios escolares, os critérios nutricionais definidos e o calendário letivo. A aquisição direta permite maior controle sobre a qualidade e a variedade dos alimentos, assegurando o atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), além de promover a padronização dos itens, facilitando a logística de recebimento, armazenamento e distribuição nas unidades. Sob o aspecto econômico, a aquisição direta é vantajosa por permitir o planejamento das compras com base em levantamentos de consumo e preços de mercado, evitando compras emergenciais com valores mais elevados. Essa estratégia possibilita a aquisição por ciclos, reduzindo perdas, desperdícios e custos logísticos. Quando realizada de forma regionalizada, favorece também o aproveitamento da sazonalidade e da produção local, contribuindo para a redução de custos com transporte e impulsionando a economia regional. A contratação está alinhada aos princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, uma vez que assegura o fornecimento regular de refeições aos estudantes, condição essencial para a permanência em sala de aula e para o bom desempenho escolar. Assim, diante da necessidade de garantir alimentação escolar adequada, segura e regular, a aquisição direta de gêneros alimentícios se apresenta como a melhor solução para o atendimento da demanda, sendo tecnicamente justificável, operacionalmente viável e economicamente racional.
Há restrição de fornecedores?	( ) Sim (X) Não
Será dispensada a aplicação de	( ) Sim (X) Não

Colégio Estadual Serra das Cordilheiras
CNPJ: 01.138.330/0001-00
Av. Monsenhor Linconl Nº 701 Colméia – Centro
Tel: (63) 3457 -1552
E-mail: serradascordilheiras@ue.seduc.to.gov.br
Instagram: colserradascordilheiras

tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte, previsto na Lei Complementar 123/2006?	Em caso positivo, justificar:

VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (OBRIGATÓRIO)	
Meios usados na pesquisa:	(x) Sites oficiais de Governo/Painel de preços (x) Contratações similares ( ) Tabelas de Referência aprovadas por Órgãos oficiais ( ) Sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo (x) Fornecedores ( ) Outro. Especificar:
Estimativa do valor:	**R$ 695.842,50 (Seiscentos e noventa e cinco mil, oitocentos e quarenta e dois e cinquenta centavos).**

VII - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO		
O que será contratado?	A solução escolhida para atender à necessidade de fornecimento regular de alimentação nas unidades escolares consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados à preparação de refeições conforme os cardápios planejados, respeitando os padrões nutricionais definidos e as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A entrega dos alimentos **deverá ocorrer de forma periódica e ininterrupta durante o período contratual**, de modo a garantir a continuidade do atendimento aos estudantes, evitando desabastecimento e interrupções no fornecimento da alimentação escolar. A contratação será formalizada em um único instrumento contratual, com previsão de atendimento escalável, de forma a permitir adequações nas quantidades e itens fornecidos conforme as variações na demanda das unidades escolares ao longo da vigência do contrato, mediante justificativa técnica e autorização administrativa.	
Qual o prazo da garantia do objeto?	(X) Não há ( ) 90 dias ( ) 12 meses	
	( ) Outro:	( ) dias ( ) meses ( ) anos
Há necessidade de assistência técnica?	( ) Sim (X) Não Em caso afirmativo, justificar:	
Há necessidade de manutenção?	( ) Sim (X) Não Em caso afirmativo, descrever a solução:	

Colégio Estadual Serra das Cordilheiras
CNPJ: 01.138.330/0001-00
Av. Monsenhor Linconl Nº 701 Colméia – Centro
Tel: (63) 3457 -1552
E-mail: serradascordilheiras@ue.seduc.to.gov.br
Instagram: colserradascordilheiras

VIII - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO (OBRIGATÓRIO)		
A solução será dividida em itens?	(X) Sim	
	( ) Não. Por quê?	Justificar:

IX - RESULTADOS PRETENDIDOS	
Quais os benefícios pretendidos na contratação?	(X) Manutenção do funcionamento administrativo (X) Redução de custos ( ) Aproveitamento de recursos humanos ( ) Redução dos riscos do trabalho (X) Ganho de eficiência (X) Melhoria na qualidade de produtos e serviços ( ) Realização de política pública ( ) Outro, indicar o benefício: _____

X - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO		
Há providências pendentes para o sucesso da contratação?	( ) Sim	Especificar:
	(X) Não	
Indicar os requisitos para fiscalização do contrato	A fiscalização de contratos de compras, nos termos da Lei nº 14.133/2021, deve observar os artigos 117 a 121 da referida norma, sendo obrigatória a designação formal de um fiscal. Esse agente público será responsável por acompanhar e verificar a execução do contrato, assegurando que os bens adquiridos estejam de acordo com as especificações técnicas, quantidades, valores, prazos e condições pactuadas. Entre os requisitos para a fiscalização, destacam-se: a verificação da conformidade dos produtos entregues com os termos do contrato; o controle de prazos de entrega; a análise de documentos fiscais; a conferência do local e das condições de recebimento; e o registro de todas as ocorrências relacionadas à execução contratual. A documentação da fiscalização deve ser mantida de forma organizada, com relatórios, termos de recebimento provisório e definitivo, registros de não conformidades e comunicações formais com o fornecedor. O fiscal deverá comunicar qualquer irregularidade à autoridade competente, recomendando, quando necessário, a aplicação de sanções administrativas. O pagamento ao contratado somente poderá ocorrer após o ateste da conformidade da entrega, garantindo que o interesse público esteja preservado e que os princípios da legalidade, eficiência e economicidade sejam respeitados ao longo de toda a execução contratual.	

XI - CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

Colégio Estadual Serra das Cordilheiras
CNPJ: 01.138.330/0001-00
Av. Monsenhor Linconl Nº 701 Colméia – Centro
Tel: (63) 3457 -1552
E-mail: serradascordilheiras@ue.seduc.to.gov.br
Instagram: colserradascordilheiras

Há contratações correlatas ou interdependentes?	( ) Sim. (X) Não. Em caso afirmativo, indicar:

XII - IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE MITIGAÇÃO	
Há previsão de impacto ambiental na contratação, 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?	( ) Sim Especificar os impactos: Especificar as medidas de mitigação dos impactos:
	(X) Não

XIII - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA. (OBRIGATÓRIO)	
A contratação possui viabilidade técnica, socioeconômica e ambiental?	(X) Sim ( ) Não

POSICIONAMENTO CONCLUSIVO:

Considerando a necessidade institucional de assegurar o fornecimento regular e adequado da alimentação escolar aos estudantes das unidades de ensino, bem como a inexistência de estrutura própria suficiente para produção ou autossuprimento de gêneros alimentícios, conclui-se que a aquisição desses itens é a solução mais adequada e vantajosa. A medida se mostra tecnicamente viável, economicamente justificável e alinhada aos princípios da administração pública, recomendando-se o prosseguimento das etapas para formalização da contratação.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO ETP:

Documento assinado digitalmente
gov.br VALERIA FARIAS DE PAULA LIMA
Data: 26/10/2026 10:27:21-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Valéria Farias de Paula Lima
Apoio Escolar

Aprovo, observados os aspectos legais, formais e éticos, nos termos do Decreto nº 6.606/2023, que regulamenta a Lei Federal nº 14.133/2021 no âmbito da Administração Pública Estadual do Tocantins.

LUCIA HELENA DE OLIVEIRA:31863175253
Assinado de forma digital por LUCIA HELENA DE OLIVEIRA:31863175253
Dados: 2026.10.26 10:37:38 -03'00'

Lucia Helena de Oliveira
Presidente da Associação