SECRETARIA DA EDUCAÇÃO TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO

ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA ESTADUAL PEDRO LUDOVICO TEIXEIRA
AV: ARAGUAIA, S/Nº - VILA SÃO RAIMUNDO- MAURILÂNDIA DO TOCANTINS-TOCANTINS
CNPJ: 01.213.528/0001-01 – FONE/FAX- (63)33801108 – email: pedroteixeira@ue.seduc.to.gov.br

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 01/2026

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	

ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA ESTADUAL PEDRO LUDOVICO TEIXEIRA
AV: ARAGUAIA, S/Nº - VILA SÃO RAIMUNDO- MAURILÂNDIA DO TOCANTINS-TOCANTINS
CNPJ: 01.213.528/0001-01 – FONE/FAX- (63)33801108 – email: pedroteixeira@ue.seduc.to.gov.br

Qual a vigência?	( ) 30 (trinta) dias - pronta entrega (X) 12 (doze) meses ( ) 5 (cinco) anos ( ) Indeterminado	
	( ) 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:	

	Item	Descrição detalhada
Descrição do produto	01	**Açafrão:** Açafrão da terra (cúrcuma), em pó, 100% vegano, não contém glúten, pacote contendo 500g, de primeira qualidade, com identificação do produto e prazo de validade.
	02	**Açúcar cristal:** obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiros próprios e sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99,3% p/p, admitindo umidade máxima de 0,3% p/p, 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.
	03	**Alho:** deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar embalados em sacos de plástico de até 1 kg.
	04	**Arroz, tipo 1: agulhinha acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 05 kg, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Deve estar isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.**
	05	**Batata inglesa: de 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, consistência firme, sem indício de germinação, isenta de sujidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequada**

		para o consumo. Ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA
	06	**Cacau em pó, 100%:** Cacau em pó - Produto solúvel composto de puro (100%) pó de amêndoas de cacau moído sem a manteiga, sem adição de açúcar, sem glúten, sem lactose e sem aromatizantes em sua composição, embalagem que contenham a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade do produto. Embalagens de 200 g. Produto com no mínimo 1 ano de validade.
	07	**Café infusão 10%:** café torrado e moído, selo da ABIC, embalagem de 250 ou 500g.
	08	**Carne moída de 2ª:** fresca, congelada, sem tempero, sem gordura, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Fechada a vácuo não injetada. Embalagem: primária deve estar intacta, reforçada, com até 5 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (SIF) ou estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.
	09	**Carne bovina acém:** sem osso, resfriada, livre de gordura e de aparas. Acondicionado embalagem plástica, contendo identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Inspecionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE).
	10	**Carne bovina coxão duro:** em cubos, resfriada, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 1 a 5kgs, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), Port. 145, de 01/09/98 e suas posteriores alterações, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Séc. Agricultura.
	11	**Carne Bovina, coxão mole.** Cada embalagem deve conter etiqueta legível com a identificação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade e carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).
	12	**Carne, bovina, músculo:** de 1ª qualidade, peça inteira, livre de gordura aparente e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. Produto fresco, deve ser entregue congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos com até 5 kg do produto por pacote. Rótulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso,

ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA ESTADUAL PEDRO LUDOVICO TEIXEIRA
AV: ARAGUAIA, S/Nº - VILA SÃO RAIMUNDO- MAURILÂNDIA DO TOCANTINS-TOCANTINS
CNPJ: 01.213.528/0001-01 – FONE/FAX- (63)33801108 – email: pedroteixeira@ue.seduc.to.gov.br

		marca/procedência (frigorífico) e data que foi processada/cortada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.
	13	**Cebola:** de cabeça graúda, de 1ª qualidade, classe 04 (de 70 a 90 mm de diâmetro transversal), tipo especial, pesando entre 100 a 200 g a unidade. 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.
	14	**Cenoura:** Cenoura in natura, fresca, firme, limpa, sem rachaduras, cortes, manchas, brotos, amassamentos ou sinais de deterioração. Deve apresentar coloração alaranjada uniforme, tamanho médio, livre de resíduos de terra e insetos. Embalada em sacos plásticos de até 10 kg, limpos e resistentes, contendo identificação do produtor e origem.
	15	**Coco seco ralado:** Coco seco ralado, desidratado, de boa qualidade, limpo, branco, sem casca, sem umidade excessiva, livre de impurezas e odores estranhos. Produto industrializado, acondicionado em embalagens de 1 kg, com rótulo legível contendo data de fabricação, validade, lote, CNPJ e identificação do fabricante. Validade mínima: 6 meses a contar da entrega. Deve atender às normas da ANVISA e MAPA
	16	**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 (físicas, químicas e organolépticas), apresentadas em embalagens plásticas contendo 250 ou 500 g cada, inspecionadas pelo ministério da agricultura. O produto deverá ser acompanhado de seu respectivo laudo de análise microbiológica para contaminantes físicos, químicos e biológicos, atestando sua qualidade higiênico-sanitária. validade mínima de 06 (seis) meses, a contar no ato da entrega.
	17	**Creme de Leite:** Creme de leite, tradicional, apresentando teor de matéria gorda mínima de 17%, embalagem UHT, homogeneizado, contendo 1,03 Kg, com identificação do produto e prazo de
	18	**Farinha de trigo:** especial, de 19 qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo

		1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses na hora da entrega.
	19	**Feijão carioca:** tipo 1, grãos inteiros e sãos, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária em pacotes de 1kg, embalagem secundária em plástico resistente, com validade mínima de 4 meses da entrega.
	20	**Feijão preto:** Embalagem 1kg. Feijão preto, classe preto, novo, de primeira qualidade. Sem presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Embalagem plástica transparente, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Registro no Ministério da Agricultura Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.
	21	Feijão trepa-pau/ corda: balado em sacos plásticos transparentes, resistentes, atóxicos e hermeticamente selados, contendo [Inserir peso, ex: 1 kg ou 5 kg]. A embalagem não deve apresentar furos, rasgos ou sinais de violação.
	22	**Fermento biológico tablete:** seco, instantâneo, hermeticamente fechada. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem de 15g ou 500g.
	23	**Fermento em pó químico:** de primeira qualidade, que pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade; não deve apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo humano ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas); com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Embalado em latas adequadas para transporte e armazenamento, contendo 100g cada.
	24	**Flocos de arroz:** Flocos de arroz naturais, de boa qualidade, claros, crocantes, isentos de impurezas, umidade excessiva, odores estranhos ou grãos queimados.
	25	**Flocos de milho:** novo, seco, amarelo, apresentando cor e cheiro caraterístico, isento de sujidades, parasitas e larvas. Não poderá apresentar bolor, mofo ou umidade. Embalagem intacta, de polietileno transparente contendo 500g de peso cada. Devendo conter no rótulo a data de

		validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 03 meses na hora da entrega.
	26	**Frango coxa e sobrecoxa, com pele:** congelada em pedaços (coxa e sobrecoxa), manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Em embalagem de plástico transparente, com validade mínima de 90 dias. Registro no SIF ou SIE ou CISPOA ou SIM.
	27	**Frango, peito, sem pele:** características: congelado sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado.
	28	**Leite Coco**: Acondicionado em frasco/garrafa de [vidro ou plástico / especificar], com volume de **200 ml** (ou 500 ml / 1 L, conforme sua necessidade), hermeticamente fechado, íntegro, limpo, com rotulagem clara contendo: identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade
	29	**Leite de vaca, integral Pasteurizado:** pasteurizado, leite longa vida integral, derivado de animais sadios, isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos em embalagens tetrapak. Não serão permitidas embalagens amassadas ou danificadas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade não superior a 3 meses. Em embalagens de 1litro uht.
	30	**Linguiça mista:** composta por carnes de porco e boi, selecionadas, sem pimenta, com odor, sabor e cor característico, com carga máxima de 10% de gordura, sem partes duras e nervuras e isenta de sujidades, resfriada e de excelente qualidade
	31	**Maçã Fuji**: de 1ª qualidade. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e consumo humano. O produto deve ser entregue em embalagem plástica atóxica, contendo etiqueta com a identificação e peso.
	32	**Mamão Formosa:** Mamão papaia in natura, maduro no ponto ideal para consumo, firme, limpo, sem rachaduras, cortes, amassamentos, manchas, podridões ou sinais de deterioração.

		Frutos de tamanho médio, coloração alaranjada característica, livres de insetos e resíduos de agrotóxicos.
	33	**Margarina com sal:** de 1º linha cremosa com sal. Deve conter 80% de lipídios, livre de gordura trans e contendo máximo de água de 15% sobre o peso do produto; livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais; isento de ranso, bolor e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela. Acondicionada em embalagem plástica adequada e original de fábrica contendo 1kg, contendo no corpo da embalagem especificações dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento. Marca Delícia
	34	**Milho Amido**: Produto amiláceo extraído do milho, sob a forma de pó fino, cor branca, inodoro e insípido, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Isento de matérias terrosas, fungos, parasitas, larvas ou sujidades, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.
	35	**Milho de canjica:** Milho para canjica, grãos inteiros, duros, limpos, secos, de cor amarela uniforme, isentos de impurezas, umidade excessiva, insetos, carunchos, mofo ou odores estranhos
	36	**Milho de fubá**: Fubá de milho tipo 1, fino, seco, limpo, de cor amarela uniforme, isento de impurezas, umidade excessiva, odores ou sabores estranhos.
	37	**Milho Verde Enlatado**: Embalagem primária em lata metálica, hermeticamente fechada, com revestimento interno verniz sanitário resistente à oxidação. A lata não deve apresentar estufamento, amassados profundos, ferrugem, vazamentos ou defeitos que comprometam a integridade do alimento.
	38	**Óleo de soja:** limpo, transparente, refinado, livre de impurezas e substâncias estranhas, acondicionado em pet com 900 ml. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 06 meses na hora da entrega
	39	**Orégano:** embalagem contendo 250g, com identificação do produto e prazo de validade.
	40	**Ovo de galinha inteiro:** branco, de primeira qualidade, tamanho grande, fresco, isento de aditivos ou substâncias estranhas e impróprias para o consumo humano, ou que, alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Apresentação: acomodados em cartelas de papelão contendo 30 unidades cada, em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.

ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA ESTADUAL PEDRO LUDOVICO TEIXEIRA
AV: ARAGUAIA, S/Nº - VILA SÃO RAIMUNDO- MAURILÂNDIA DO TOCANTINS-TOCANTINS
CNPJ: 01.213.528/0001-01 – FONE/FAX- (63)33801108 – email: pedroteixeira@ue.seduc.to.gov.br

	41	**Pão hot dog:** fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sem bolor. Embalagem atóxica e higienizada, com identificação do produto e prazo de validade
	42	**Pão de trigo francês:** fresco, de 1ª qualidade, isento de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e fermento. Deverá apresentar cor e cheiro caraterísticos do produto. Não conter leite ou ingredientes a base de leite. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso.
	43	**Pepino:** Pepino in natura, fresco, firme, de boa qualidade, limpo, sem rachaduras, manchas, cortes, amassamentos ou sinais de deterioração. Frutos de tamanho médio, coloração verde uniforme, livres de sujidades, insetos e resíduos de agrotóxicos
	44	**Pescada Filé**: Filé de pescada, congelado, limpo, sem pele, sem espinhas, sem cabeça, vísceras ou resíduos de sangue. Peixe de carne firme, coloração branco-clara, odor característico e isento de sinais de deterioração. Produto proveniente de estabelecimento com registro no SIF/SIE/SIM, acondicionado em embalagens plásticas transparentes e seladas de 1 kg, contendo data de fabricação, validade, lote, CNPJ e selo de inspeção. Validade mínima: 6 meses a contar da entrega. Deve atender às normas da ANVISA e do MAPA
	45	**Pimentão verde:** Pimentão verde in natura, fresco, firme, de boa qualidade, limpo, sem rachaduras, cortes, amassamentos, manchas, podridões ou sinais de deterioração. Frutos de coloração verde uniforme, tamanho médio, livres de sujidades, insetos e resíduos de agrotóxicos. Embalado em sacos plásticos limpos e resistentes, devidamente identificados com nome do produto, origem e produtor. Transporte em condições higiênicas, protegido do sol e da umidade.
	46	**Polvilho doce:** Polvilho doce de mandioca, tipo 1, de boa qualidade, seco, branco, fino, sem grumos, odores ou sabores estranhos, livre de impurezas e umidade excessiva. Produto industrializado, acondicionado em embalagens de 1 kg, devidamente seladas e rotuladas com data de fabricação, validade,
	47	**Presunto:** embalagens individuais de até 500g. Fatiado: fatias finas (média de 15g) e inteiras. Não apresentar "restos" e em pedaços das peças inteiras
	48	**Queijo minas frescal:** Queijo tipo Minas Frescal, fresco, de boa qualidade, sabor e odor característicos, textura firme e úmida, isento de mofo, sujidades,

		fermentação anormal ou sinais de deterioração. Produto pasteurizado, elaborado com leite de vaca e fermento lácteo, acondicionado em embalagens plásticas lacradas, com rótulo legível contendo data de fabricação, validade, lote, CNPJ, identificação do fabricante e selo de inspeção (SIF/SIE/SIM). Validade mínima: 15 dias a contar da entrega
	49	**Queijo mussarela:** derivado de leite bovino, padronizado, de primeira qualidade, tratado termicamente, com baixo percentual de gordura (aproximadamente 595g de gorduras totais em 3,5 kg) resfriada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas e impróprias para o consumo humano, ou que, alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Própria para ser processada. Apresentação: peça de 3,5 kg à 4,0 kg, embalada a vácuo, acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais padronizadas, lacradas e adequadas para transporte. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 15 dias e validade mínima de 30 dias na hora da entrega.
	50	**Repolho branco**: de 19 qualidade, in natura, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. O produto deve ser entregue em embalagem plástica contendo etiqueta com identificação e peso.
	51	**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 tóxico), na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 01 kg, de acordo com legislação federal específica; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. .
	52	**Tomate:** fresco, do grupo oblongo ou redondo, grau médio de amadurecimento ("tomate salada"), classe média ou grande, de 50 a 90 mm de diâmetro transversal do fruto, tipo especial, pesando de 100 a 200gr a unidade. 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 deverá ser entregue em embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso.
	53	**Tomate extrato:** extrato de tomate simples e concentrado embalado em latas ou tetrapack com peso líquido de 1 kg aproximadamente; O produto deverá estar de

		acordo com a NTA 32 do decreto Estadual 12.486 de 20/10/78; Prazo mínimo de validade 6 meses; O produto deve estar acondicionado em caixas de papelão lacradas com fita adesiva de modo a garantir o transporte e armazenamento; Não devem estar amassados; enferrujados e estufados; Não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; Não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; Não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna.
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.

ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA ESTADUAL PEDRO LUDOVICO TEIXEIRA
AV: ARAGUAIA, S/Nº - VILA SÃO RAIMUNDO- MAURILÂNDIA DO TOCANTINS-TOCANTINS
CNPJ: 01.213.528/0001-01 – FONE/FAX- (63)33801108 – email: pedroteixeira@ue.seduc.to.gov.br

	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:
Local de entrega do bem ou de prestação do serviço:	Escola Estadual Pedro Ludovico Teixeira
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 ( ) Análise de contratações similares ( ) Outro Especificar: **Nota explicativa:** Caso seja selecionada a opção "Outro", é obrigatório especificar a metodologia adotada para a análise, de forma clara e fundamentada.

ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA ESTADUAL PEDRO LUDOVICO TEIXEIRA
AV: ARAGUAIA, S/Nº - VILA SÃO RAIMUNDO- MAURILÂNDIA DO TOCANTINS-TOCANTINS
CNPJ: 01.213.528/0001-01 – FONE/FAX- (63)33801108 – email: pedroteixeira@ue.seduc.to.gov.br

Descrição do Quantitativo	A estimativa dos quantitativos dos gêneros alimentícios destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) foi realizada com base na análise das contratações anteriores, considerando o histórico de consumo, o número de estudantes atendidos, a quantidade de dias letivos, a frequência de oferta das refeições e os cardápios elaborados pela nutricionista responsável.

V - LEVANTAMENTO DE MERCADO	
Onde foram pesquisadas as possíveis soluções?	(X) Contratações similares ( ) Internet ( ) Audiência pública ( ) Outro. Especificar: **Nota explicativa:** Caso seja selecionada a opção "Outro", é obrigatório especificar o meio adotado para a pesquisa.
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 tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte, previsto na Lei Complementar 123/2006?	( ) Sim (X) Não 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 (X) Tabelas de Referência aprovadas por Órgãos oficiais (X) Sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo (X) Fornecedores ( ) Outro. Especificar: **Nota explicativa:** Caso seja selecionada a opção "Outro", é obrigatório especificar o meio adotado para a pesquisa. A estimativa de valor realizada na fase de Estudos Técnicos Preliminares constitui, via de regra, uma análise inicial dos preços praticados no mercado, com o objetivo de subsidiar a autoridade competente na avaliação da viabilidade econômica da contratação. Diferentemente da estimativa detalhada exigida na fase de planejamento da licitação, que utiliza os parâmetros do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, a estimativa no ETP não se destina à definição do valor a ser inserido no edital, mas sim a embasar tecnicamente a escolha da solução mais vantajosa e permitir o pronunciamento preliminar sobre a viabilidade da despesa. Nesse sentido, dispõe o **Enunciado nº 10** do Fórum Nacional das Consultorias Jurídicas das Procuradorias-Gerais dos Estados e do Distrito Federal (**FONACON**): "A estimativa do valor da contratação, exigida quando da elaboração do Estudo Técnico Preliminar, poderá ser feita de forma sumária, com documentos de pronta consulta e imediatamente disponíveis, não necessitando seguir o rigor do art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021."

ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA ESTADUAL PEDRO LUDOVICO TEIXEIRA
AV: ARAGUAIA, S/Nº - VILA SÃO RAIMUNDO- MAURILÂNDIA DO TOCANTINS-TOCANTINS
CNPJ: 01.213.528/0001-01 – FONE/FAX- (63)33801108 – email: pedroteixeira@ue.seduc.to.gov.br

Estimativa do valor:	**R$ 323.456,08 (Trezentos e vinte e três mil, quatrocentos e cinquenta e seis reais e oito 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:	

VIII - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO (OBRIGATÓRIO)		
A solução será dividida em itens?	(X) Sim Em caso afirmativo, foi avaliado se o parcelamento é técnica e economicamente viável e não representa perda de economia de escala.	
	( ) Não. Por quê?	Justificar:

IX - RESULTADOS PRETENDIDOS

ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA ESTADUAL PEDRO LUDOVICO TEIXEIRA
AV: ARAGUAIA, S/Nº - VILA SÃO RAIMUNDO- MAURILÂNDIA DO TOCANTINS-TOCANTINS
CNPJ: 01.213.528/0001-01 – FONE/FAX- (63)33801108 – email: pedroteixeira@ue.seduc.to.gov.br

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	
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:

MARCELO DE SOUSA NERES
Coordenador Administrativo Financeiro
Marcelo de Sousa Neres
Coord. de Apoio Financeiro
Ato Nº 726 - DSG, de 28/02/2025
Matrícula: 11913983-1

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO

ASSOCIAÇÃO DE APOIO DA ESCOLA ESTADUAL PEDRO LUDOVICO TEIXEIRA
AV: ARAGUAIA, S/Nº - VILA SÃO RAIMUNDO- MAURILÂNDIA DO TOCANTINS-TOCANTINS
CNPJ: 01.213.528/0001-01 – FONE/FAX- (63)33801108 – email: pedroteixeira@ue.seduc.to.gov.br

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.

LINDOLFO FONTENELE DE OLIVEIRA
Presidente da Associação

Lindolfo Fontenele de Oliveira
Presidente da Associação