ASSOC. DE APOIO AO COLÉGIO DOM ORIONE
CNPJ: 13.033.002/0001-29 Telefone: 3471-1340
e-mail: domorione@ue.seduc.to.gov.br
Endereço: Rua Dom Orione nº 435 – Centro
CEP: 77.900-000 Tocantinópolis - TO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 10/2026/CDO
SGD Nº 2026/27009/274278

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	
	( ) 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
1	Açafrão
2	Açúcar cristal
3	Alho
4	Arroz, tipo 1
5	Café, infusão 10%
6	Carne moída de 2ª
7	Carne, bovina, acém
8	Cebola
9	Cenoura
10	Colorau
11	Creme de Leite
12	Farinha de trigo
13	Feijão carioca
14	Feijão preto
15	Fermento em pó químico
16	Flocos de milho
17	Frango, coxa e sobrecoxa, com pele
18	Frango, coxa e sobrecoxa, sem pele
19	Frango, peito, sem pele
20	Leite de vaca, integral pasteurizado
21	Linguiça, frango
22	Macarrão trigo
23	Margarina, com sal
24	Milho amido
25	Milho verde enlatado
26	Óleo de soja
27	Ovo de galinha inteiro
28	Pão de hot dog
29	Pão de trigo francês
30	Polvilho doce
31	Presunto
32	Queijo, muçarela
33	Sal
34	Tomate
35	Tomate, extrato

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:
Local de entrega do bem ou de prestação do serviço:	Rua Dom Orione, nº 435 – Centro Tocantinópolis - 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?	( ) Análise de contratações anteriores ( ) Análise de contratações similares (X) Outro Especificar: O quantitativo estimado foi obtido com base na média do número de estudantes matriculados nos últimos três anos letivos, considerando que a destinação dos recursos e a necessidade dos itens estão diretamente vinculadas à quantidade de alunos atendidos pela unidade escolar. Dessa forma, utilizou-se esse histórico para projetar a demanda atual e estimar as quantidades necessárias para a contratação.
Descrição do Quantitativo	A estimativa quantitativa dos gêneros alimentícios foi elaborada considerando o número de estudantes matriculados no ano letivo de 2026, conforme os registros oficiais da unidade escolar, tendo em vista que essa informação constitui a base para o dimensionamento da demanda de alimentação escolar para o exercício de 2027. Dessa forma, os quantitativos foram estabelecidos considerando o número de estudantes atendidos, as modalidades de ensino, a frequência de oferta das refeições e as necessidades alimentares previstas nos cardápios planejados, observando as orientações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A definição dos gêneros alimentícios e dos respectivos quantitativos considerou o planejamento dos cardápios realizado pelas nutricionistas da Superintendência Regional de Educação (SRE) de Tocantinópolis, com lançamento das informações em planilha específica e posterior análise pela Secretaria de Estado da Educação (SEDUC), por meio da Gerência de Alimentação Escolar. Foram observados possíveis fatores futuros que possam impactar o quantitativo, como variações na matrícula. A metodologia busca assegurar o dimensionamento adequado das aquisições, evitando tanto a insuficiência quanto o excesso de gêneros alimentícios, de modo a garantir o abastecimento das unidades escolares e a regularidade da oferta da alimentação aos estudantes.

SÉRIE HISTÓRICA DO NÚMERO DE ESTUDANTES MATRICULADOS

MODALIDADE DE ENSINO	Nº DE ESTUDANTES 2024	Nº DE ESTUDANTES 2025	Nº DE ESTUDANTES 2026
Ensino Fundamental	156	186	203
Atendimento Especializado (AEE)	25	29	14
Ensino Médio	404	379	369
Jornada Ampliada	125	74	48
Total de matrículas	**710**	**668**	**634**

Quantitativos

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	**Açafrão:** em pó, de 1ª qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas,	KG	19

		químicas e organolépticas), Deve ser apresentado em embalagens plásticas contendo até 1 kg. O produto deve ser inspecionado pelo ministério da agricultura e deverá ser entregue com validade mínima de 06 meses, a contar no ato da entrega.		
	2	**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. Deve ser apresentado acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente adequada para transporte, contendo 02 kg cada.	KG	1029
	3	**Alho:** de 1ª qualidade, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. O produto deve ser entregue em embalagem plástica atóxica contendo etiqueta com a identificação do peso e validade.	KG	186
	4	**Arroz, tipo 1:** agulhinha acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 5 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.	KG	1550
	5	**Café infusão 10%:** café torrado e moído, com selo da ABIC, embalagem de 250 a 1kg. validade mínima 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	198
	6	**Carne moída de 2ª:** congelada, fresca, sem tempero, sem gordura aparente, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Embalagem: primária deve estar intacta, reforçada, com até 1 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, (frigorífico) prazo de validade. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária – SIF.	KG	1240
	7	**Carne bovina acém:** 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. Rotulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (frigorífico) e data em que foi processada/cortada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.	KG	310
	8	**Cebola**: de 1ª qualidade, in natura, cabeça graúda. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com coloração característica, livre 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.	KG	136
	9	**Cenoura:** de 1ª qualidade, in natura, nova, lavada, tipo especial. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas	KG	527

		condições de conservação e maturação. O produto deve ser entregue em embalagem plástica atóxica contendo etiqueta com a identificação e peso.		
	10	**Colorau**: em pó, de 1ª qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais. Devem ser apresentadas em embalagens plásticas contendo até 500 gr. do produto que deve obrigatoriamente ser inspecionada pelo ministério da agricultura. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	25
	11	**Creme de leite:** de uso culinário, de 1ª qualidade, UHT. Origem animal, embalado em tetrapak, não amassada, não estufada, e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade e validade do produto, que deve ser de no mínimo de 03 (três) meses a partir da data de entrega	KG	62
	12	**Farinha de trigo:** especial, de 1ª 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: mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	992
	13	**Feijão carioca:** tipo 1, novo, não torrado, isento de sujidades, parasitas e larvas. Não poderá apresentar grãos disformes com nuances diferentes (grãos partidos ou pedras), bolor, mofo, caruncho ou rendimento inadequado. Embalagem intacta, de polietileno transparente contendo 1 kg de peso líquido. Deve conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	KG	155
	14	**Feijão preto**: tipo 1, novo, não torrado, isento de sujidades, parasitas e larvas. Não poderá apresentar grãos disformes com nuances diferentes (grãos partidos ou pedras), bolor, mofo, caruncho ou rendimento inadequado. Embalagem intacta, de polietileno transparente contendo 1 kg de peso líquido. Deve conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	KG	155
	15	**Fermento em pó químico**: de 1ª 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. Deve possuir aspecto, cor, odor e sabor próprio. Embalado em latas adequadas para transporte e armazenamento, contendo 125gr ou 250gr cada. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	KG	62
	16	**Flocos de milho**: de 1ª qualidade, 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	KG	558

		contendo 500g de peso cada. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega.		
	17	**Frango, coxa e sobrecoxa, com pele:** de 1ª 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, primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada. 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 mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	KG	496
	18	**Frango, coxa e sobrecoxa, sem pele,** de 1ª 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, primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada. 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 mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	KG	434
	19	**Frango, peito, sem pele**: de 1ª qualidade, 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, com até 2 kg 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 de 30 dias. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	KG	1054
	20	**Leite de vaca, integral 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. Devendo ser apresentado em embalagens de 1 litro uht. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.	KG	4092
	21	**Linguiça de frango:** de 1ª qualidade, fresca, congelada, sem manchas, com coloração caraterística e sem odores. Produzida a partir de carnes inspecionadas. Deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que estejam protegidas da contaminação. Devendo ser apresentada em embalagens de 2,5kg a 5 kg cada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.	KG	248
	22	**Macarrão de trigo**: de 1ª qualidade, massa seca, para macarronada, com fio fino e longo e comprimento entre 25 a 30 cm, amarela com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor	KG	558

		próprios, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, 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 a partir da data de entrega.		
	23	**Margarina com sal**: de 1ª 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, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; isento de ranço, bolor e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela. Acondicionada em embalagem plástica adequada e original de fábrica contendo 1kg do produto. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.	KG	74
	24	**Milho, amido:** produto amiláceo, extraído do milho. Embalagem de polietileno atóxico ou embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 500g. Prazo de validade: Superior a 3 meses no ato da entrega.	KG	6
	25	**Milho verde enlatado:** com aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isento de substâncias indesejáveis, sujas e amassadas. Embalagem: sachê de 170g drenado e informações Nutricionais, data de fabricação e validade mínima de seis meses.	KG	236
	26	**Óleo de soja:** de 1ª qualidade**,** 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 a partir da data de entrega.	LT	551
	27	**Ovo de galinha inteiro**: branco, de 1ª qualidade, tamanho grande, fresco, isento de aditivos ou substâncias estranhas e impróprias para o consumo humano, ou que, alterem suas características naturais. Apresentação: acomodados em cartelas de papelão contendo 30 unidades cada, em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária – SIF ou SIE.	DZ	1085
	28	**Pão de hot dog.:** fresco, de 1ª qualidade, isento de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida. Deverá apresentar cor e cheiro caraterísticos do produto. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso e data de fabricação.	KG	372
	29	**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 e data de fabricação.	KG	930
	30	**Polvilho doce:** fécula de mandioca, tipo1, sem sujidade, umidade ou bolor. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de	KG	1178

		validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1kg cada. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
	31	**Presunto:** de 1ª qualidade, cozido, fatiado, sem capa de gordura, elaborado do pernil suíno. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária – SIF ou SIE.	KG	124
	32	**Queijo mussarela**: derivado de leite bovino, padronizado, de 1ª qualidade, tratado termicamente, com baixo percentual de gordura, 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: fatiado ou peça pesando de 4 kg à 4,5 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 3 meses a partir da data da entrega. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária – SIF ou SIE.	KG	868
	33	**Sal**: iodado, refinado, de cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, apresentar no mínimo 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 1 kg, de acordo com legislação federal específica; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 01 kg cada.	KG	93
	34	**Tomate**: de 1ª qualidade, 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 200 gr 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.	KG	372
	35	**Tomate, extrato:** de 1ª qualidade, produzido a partir de produtos saudáveis, livre de impurezas e contaminações. Deve conter no rótulo a data de validade/lote e validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	KG	434

V - LEVANTAMENTO DE MERCADO	
Onde foram pesquisadas as possíveis soluções?	( ) Contratações similares ( ) Internet ( ) Audiência pública (X) Outro. (Pesquisas de preços junto aos fornecedores locais)
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:	( ) Sites oficiais de Governo/Painel de preços ( ) Contratações similares ( ) Tabelas de Referência aprovadas por Órgãos oficiais ( ) Sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo (X) Fornecedores ( ) Outro. Especificar:
Estimativa do valor:	**R$ 330.209,26 (trezentos e trinta mil, duzentos e nove reais e vinte e seis 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	
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 ELA ELABORAÇÃO DO ETP:

CATIA MAGNA RIBEIRO DIAS:84191759191

Assinado de forma digital por CATIA MAGNA RIBEIRO DIAS:84191759191
Dados: 2026.11.06 09:12:46 -03'00'

(assinatura eletrônica)
CÁTIA MAGNA RIBEIRO DIAS
Coordenadora Administrativa Financeira

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.

CLAUDENICE PAIXAO ROCHA:92718612134

Assinado de forma digital por CLAUDENICE PAIXAO ROCHA:92718612134
Dados: 2026.11.06 09:13:02 -03'00'

(assinatura eletrônica)
CLAUDENICE PAIXÃO ROCHA
Presidente da Associação de Apoio