



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME**  
**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - FMEI**  
**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**Número do Processo: 4388/2026**

**Objeto:** Contratação de **caráter emergencial** de empresa para aquisição/fornecimento de gêneros alimentícios, para atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação – unidades escolares e setor administrativo.

**1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

1.1. A presente contratação visa atender, de forma emergencial, a necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios para atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação do Município de Alexânia/GO.

1.2. Os itens solicitados são indispensáveis para dar apoio nas ações e atividades de mobilização, conscientização, formação e capacitação, desenvolvidas pela equipe da Secretaria Municipal de Educação.

1.3. Também se justifica para atender à necessidade da manutenção de alimentação escolar ofertada nas escolas e Cemeis da Rede Municipal de Ensino para o ano de 2026, conforme preceitua a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009; a Lei Nº 12.982, de 28 de maio de 2014; a Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020; a Resolução CD/FNDE nº 20, de 02 de dezembro de 2020; e a Resolução CD/FNDE nº 03, de 04 de fevereiro de 2025.

1.4. A empresa CENTRO-OESTE DISTRIBUIDORA E CONSTRUTORA LTDA, CNPJ nº 29.573.676/0001-56, é a responsável pela Ata de Registro de Preços 002, referente ao Pregão Eletrônico nº 027/2025.

1.5. A empresa supracitada foi notificada por problemas no fornecimento de alimentos nos dias 06/01/2026, 05/03/2026 e 13/03/2026, que acarretaram prejuízos no fornecimento da alimentação escolar. As notificações foram enviadas para a Comissão Permanente de Licitações para conhecimento e providências.



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME**  
**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - FMEI**

1.6. Este fornecedor também encaminhou para esta entidade executora uma solicitação de cancelamento e rescisão de ata de registro de preços, o qual foi protocolado no dia 23/03/2026 (Processo nº 3449/2026).

1.7. Até a resolução dos fatos e a convocação, avaliação e homologação de novos fornecedores do referido Pregão Eletrônico, a alimentação escolar não pode ser interrompida.

1.8. Assim, faz-se necessário a pretendida contratação para evitar qualquer interrupção nos serviços da Secretaria Municipal de Educação, em especial, a alimentação escolar.

## **2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL**

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, e apoia-se nos seguintes pilares:

2.1. **Fundamentação Estratégica:** A contratação em questão está alinhada com as diretrizes estratégicas do município de Alexânia, objetivando o atendimento eficaz das necessidades públicas e a promoção do bem-estar da comunidade. Esta contratação se mostra essencial para o cumprimento dos objetivos programáticos da Administração, contribuindo diretamente para a melhoria dos serviços prestados à população.

2.2. **Alinhamento com o Planejamento da Administração:** A contratação proposta encontra-se plenamente alinhada com o planejamento estratégico do município, refletindo o compromisso da Administração Pública com a transparência, a eficiência e a eficácia na gestão dos recursos públicos.

## **3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

3.1. **Requisitos gerais:** Os produtos devem atender às especificações técnicas mínimas de qualidade, sabor, aroma, integridade, e aspecto visual. Deve ser garantido que os gêneros alimentícios estejam livres de qualquer substância estranha, impurezas ou contaminantes nocivos à saúde humana.

3.2. **Requisitos legais:**



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME**  
**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - FMEI**

3.2.1. Os produtos a serem fornecidos devem atender as Resoluções/Normativas da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, do Ministério da Saúde, e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

3.2.2. Todos os procedimentos de fornecimento, armazenamento, transporte e manuseio dos gêneros alimentícios devem observar as Normas Regulamentadoras expedidas pelo Ministério do Trabalho e Emprego, especialmente:

3.2.2.1. NR-24 (Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho), no que se refere ao preparo e manuseio de alimentos;

3.2.2.2. NR-7 (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional), quando houver manipulação interna;

3.2.2.3. NR-17 (Ergonomia), para atividades de carga e descarga;

3.2.2.4. NR-11 (Transporte, Movimentação, Armazenagem e Manuseio de Materiais), quanto ao transporte de gêneros;

3.2.2.5. NR-23 (Proteção contra Incêndios), caso haja armazenamento de alimentos inflamáveis (ex.: óleos).

3.3. Sustentabilidade: Priorizar produtos com certificações de sustentabilidade; embalagens biodegradáveis, recicláveis ou retornáveis; produtos de origem local para redução do impacto ambiental relacionado ao transporte. Adoção de práticas que minimizem os resíduos gerados e promovam a reciclagem.

3.4. Da Subcontratação: Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

3.5. Garantia da contratação: Não haverá exigência de garantia da contratação, prevista no artigo 96 e seguintes da Lei 14.133/2021, tendo em vista que tal exigência poderá elevar demasiadamente o preço dos serviços.

3.6. A contratada deve ter: capacidade de fornecimento dos volumes requeridos; adesão às práticas de trabalho justo e condições de trabalho seguras; comprometimento com os tempos de entrega acordados; conformidade com os padrões nutricionais mínimos, quando aplicável.

3.7. Garantia dos produtos: Todos os gêneros alimentícios não perecíveis deverão ser garantidos pelo prazo mínimo de 06 (seis) meses, a contratada deverá oferecer



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME**  
**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - FMEI**

garantia quanto à responsabilidade futura, no que se refere à qualidade do produto entregue, que estiver no prazo de garantia, durante o período de garantia dos produtos a contratada deverá assumir os custos de devolução/frete.

3.8. A licitante deverá apresentar os documentos abaixo listados para fins de comprovação da qualificação técnica: Licença Sanitária Estadual ou Municipal Atualizada; Laudo ou Certificado de Vistoria do Corpo de Bombeiros atualizado.

**4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES**

4.1. O levantamento dos quantitativos estimados para a contratação pretendida tem como parâmetro a média de consumo mensal de cada item registrada através de planilha de consumo mensal, elaborada pela SME.

4.2. Além disso, foi considerado o número de unidades escolares, o número de alunos matriculados no ano de 2026, o número de refeições por modalidade de ensino, e o número de alunos com necessidades alimentares especiais.

4.3. Este montante se trata de uma estimativa e não de um quantitativo exato.

4.4. Os quantitativos estimados para esta contratação estão demonstrados na tabela a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO *máximo estimado	TOTAL
1.	Açúcar cristal 5Kg sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Fardo 6x5kg.	6	Fardo	124,10	744,60
2.	Amido de milho produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço.	10	Und	17,44	174,40



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME**  
**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - FMEI**

	Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem 500g.				
3.	Arroz branco subgrupo polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Validade mínima 365 dias a partir da data de entrega. Fardo 6x5kg.	80	Fardo	187,58	15.006,40
4.	Aveia em flocos grossa isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens atóxicas, resistentes e hermeticamente vedadas. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem 165 a 170g.	10	Kg	27,16	271,60
5.	Bebida vegetal a base de soja bebida de proteína de soja, sem adição de açúcar, sem lactose nem colesterol, enriquecido de vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E e ácido fólico. Cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem 1L.	24	Und	13,85	332,40
6.	Bolacha cream cracker integral produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo integral, gordura zero trans, açúcar, amido de milho, sal refinado e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada,	13,2	Kg	19,69	259,90



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME**  
**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - FMEI**

	proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja). O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Embalagem primária contendo 300 a 400g. Caixa contendo 20 unidades.				
7.	Cacau em pó solúvel, sem adição de açúcar, composto de cacau em pó puro, validade mínima de 10 meses na data de entrega. Embalagem 200g.	50	Und	33,97	1.698,50
8.	Café em pó torrado e moído, do tipo tradicional de 1ª qualidade, com ponto de torra variando entre 65 e 70 pontos do disco agrtron, embalado em pacotes de 500g. Data de validade superior a 10 meses e data de fabricação máxima de 15 dias no momento da entrega do produto. Com documentação que comprove a qualidade do produto. Fardo 10x500g.	06	Fardo	397,28	2.383,20
9.	Coco ralado polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada, sem adição de açúcar, isento de bolor, sem sujidades. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente.	50	Und	11,31	565,50



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME**  
**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - FMEI**

	Embalagem 100g.				
10.	Colorífico em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos e moídos. Embalagem deverá conter rótulo com indicação do fabricante, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Validade mínima 1 ano. Embalagem 500g.	30	Und	24,04	721,20
11.	Farinha de arroz o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 3,4 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz sem glúten. Cor, sabor e textura características. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem 500g.	1	Und	13,77	13,77
12.	Farinha de aveia isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens atóxicas, resistentes e hermeticamente vedadas. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem primária 150 a 200g.	10	Kg	13,70	137,00
13.	Farinha de Mandioca produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Tipo 1, grossa, tipo caseira, branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Fardo 20x1kg.	15	Fardo	430,00	6.450,00
14.	Farinha de trigo produto obtido	30	Fardo	88,93	2.667,90



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME**  
**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - FMEI**

	a partir do trigo moído, limpo. Especial, tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9). Teor mínimo de proteína 10%. Não pode estar úmida, fermentada nem rançosa. Fardo 10x1kg.				
15.	Feijão tipo 1, carioca, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedra ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Fardo 30x1kg.	15	Fardo	414,72	6.220,80
16.	Fermento biológico produto granulado e seco, isento de matérias terrosas e detritos vegetais e animais, não possuir cheiro de mofo e sabor amargo, em embalagem aluminizada. Embalagem 250g	16	Und	30,16	482,56
17.	Fermento químico seco, em pó, instantâneo, composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato de mono-cálcio, embalagem hermeticamente fechada. Deverá apresentar data de validade mínima de 06. (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 250g.	50	Und	24,34	1.217,00
18.	Flocos de Milho Pré-Cozido com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Fardo 20x500g.	30	Fardo	104,50	3.135,00
19.	Leite em pó integral de 1ª	83	Fardo	941,17	78.117,11



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME**  
**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - FMEI**

	qualidade produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade. Similar ou melhor qualidade à marca Piracanjuba. Não será aceito leite em pó instantâneo. Fardo 25x400g.				
20.	Leite em pó integral instantâneo zero lactose de 1ª qualidade produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Produto isento de lactose através da ação da enzima lactase. Deve ter boa solubilidade. Não será aceito composto lácteo. Embalagem 300g. Similar ou melhor qualidade à marca Itambé.	30	Und	39,12	1.173,60
21.	Macarrão de sêmola padre nosso ou parafuso, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Fardo 20x500g.	80	Fardo	153,60	12.288,00
22.	Macarrão zero glúten parafuso ou padre nosso massa alimentícia de arroz sem glúten, sem lactose e sem ovos, feito com farinha de arroz e	10	Und	13,78	137,80



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME**  
**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - FMEI**

	corantes naturais. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem 500g.				
23.	Maionese Industrializada, a base de ovo e óleo vegetal, adicionada de condimentos e outras substâncias comestíveis, com data de empacotamento e validade visíveis. Embalagem 500g.	10	Und	17,80	178,00
24.	Milho para canjica cor branca, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Fardo 20x500g	11	Fardo	249,80	2.747,80
25.	Óleo de soja líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em embalagem em polietileno tereftalado (PET). Caixa 20x900ml	40	Caixa	185,40	7.416,00
26.	Sal produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagens de sódio e iodo de acordo com a Legislação específica. Fardo 30x1kg.	07	Fardo	56,98	398,86
27.	Suco de caju concentrado, não adoçado, com concentração para 6 a 8 partes de água, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do	56	Fardo	93,52	5.237,12



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME**  
**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - FMEI**

	consumo. Fardo 12x500ml.				
28.	Manteiga com sal de primeira qualidade. Características Técnicas: Ingredientes: Gordura láctea e sal. Pode conter corante natural urucum. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g.	150	Und	44,34	6.651,00
29.	Margarina com sal de 1ª qualidade, produto industrializado, gorduroso em emulsão estável; a base de óleos vegetais líquidos e interestificados, contendo quantidade de lipídios igual ou superior a 75% e 0% de gorduras trans, podendo conter leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó. Adicionado de vitamina A, adicionado de sal. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Fardo 12x500g.	4	Fardo	70,08	280,32
30.	Margarina Com Sal Vegana Sem Adição de Leite Margarina de 1ª Qualidade, 100% vegetal, mínimo 80% de gordura, produto industrializado, a base de óleos vegetais líquidos e modificados, água, lecitina de soja, aroma natural, antioxidantes, corantes urucum e cúrcuma. apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. produto vegano. similar ou melhor qualidade à marca Qualy Vegê. Embalagem 250g.	10	Und	12,90	129,00
31.	Presunto Sem Capa de Gordura, fatiado no dia da	05	Kg	64,59	322,95



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME**  
**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - FMEI**

	entrega da peça, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Pesando aproximadamente fatias de 30g.				
32.	Queijo muçarela queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementadas ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. Aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado e resfriado. Cortado em fatias finas em torno de 20g cada, embaladas em saco plástico resistente atóxico e transparente. Contendo na embalagem a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante.	50	Kg	59,88	2.994,00
33.	Queijo tipo minas padrão curado macio, porém seco e firme, coloração branco-creme, casca fina e amarela, com sal, de 1ª qualidade, em condições higiênicas favoráveis ao consumo, com data de validade, contendo na embalagem data de fabricação, validade e registro no SIE ou	40	Kg	77,39	3.095,60



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME**  
**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - FMEI**

	SIF. Produto em peça ou ralado e embalado em saco plástico resistente atóxico e transparente.				
34.	Queijo Muçarela Zero Lactose, queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementadas ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, adicionado de enzima lactase. Aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado e resfriado. Produto fatiado, de primeira qualidade, com a inscrição "isento de lactose". Contendo na embalagem a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante. Validade mínima de 30 dias após a entrega. Embalagem 150 g.	10	Und	11,18	111,80
35.	Carne bovina de 2ª (paleta, acém ou músculo) resfriada, moída. Carne de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável, sem gordura, sem contra-peso, sem pontas e abas. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	2.030	Kg	45,49	92.344,70
36.	Carne bovina de 2ª (paleta, acém ou músculo) resfriada, cortada em cubos, tamanho 3x3cm. Carne de cor vermelho	500	Kg	45,49	22.745,00



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME**  
**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - FMEI**

	cereja, elástica, firme e com odor agradável, sem gordura, sem contra-peso, sem pontas e abas. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.				
37.	Carne suína pernil sem osso resfriado cortado em cubos. Proveniente de machos da espécie suínos, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de gordura, cartilagem e aponervoses). O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	1.330	Kg	27,88	37.080,40
38.	Filé de coxa e sobrecoxa de frango sem osso, sem pele, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a	1.500	Kg	24,92	37.380,00



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME**  
**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - FMEI**

	identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.				
39.	Filé de peito de frango sem osso, sem pele, não temperado, congelado, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	230	Kg	29,62	6.812,60
40.	Ovo de galinha, branco, extra, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Caixa com 12 cartelas de 30 unidades cada.	55	Cx	133,12	7.321,60
41.	Abóbora cabutíá madura, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra e corpos estranhos.	200	Kg	5,66	1.132,00
42.	Alho roxo, inteiriço, nacional,	90	Kg	43,39	3.905,10



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME**  
**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - FMEI**

	de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.				
43.	Batata inglesa comum especial, lavada, de primeira, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos e brotos.	100	Kg	9,81	981,00
44.	Beterraba sem folhas, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas.	200	Kg	7,95	1.590,00
45.	Cebola graúda, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas.	65	Kg	6,97	453,05
46.	Cenoura sem folhas, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas.	200	Kg	9,87	1.974,00
47.	Chuchu de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	200	Kg	9,70	1.940,00
48.	Repolho verde de primeira,	300	Kg	5,53	1.659,00



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME**  
**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - FMEI**

	compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.				
49.	Tomate graúdo, de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	205	Kg	8,44	1.730,20
50.	Banana Prata de Primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	20	Kg	10,88	217,60
51.	Laranja pera de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	505	Kg	5,91	2.984,55
52.	Mamão formosa de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	800	Kg	11,22	8.976,00
53.	Melancia Redonda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes pesando	100	Kg	6,52	652,00



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME**  
**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - FMEI**

	aproximadamente 10kg, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.				
54.	Melão Amarelo de Primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	100	Kg	5,82	582,00
55.	Pão Bisnaguinha produto obtido a partir do cozimento da massa doce da farinha de trigo. Contendo obrigatoriamente os produtos: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, sal, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos estearoil-2-lactil lactato de sódio, conservador: propionato de cálcio. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem 300g.	30	Und	14,78	443,48
56.	Pão careca para cachorro quente. Produto à base de farinha de trigo e ovos, sem conservantes, podendo ter outros ingredientes permitidos pela legislação. De boa qualidade, com miolo branco e casca de cor dourada homogênea. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deverá ser preparado no dia da entrega ou no máximo no dia anterior à	650	Kg	30,71	19.961,50



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME**  
**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - FMEI**

	entrega.				
57.	Pão de Forma produto obtido a partir do cozimento da massa doce da farinha de trigo. A massa é modelada em uma forma ou molde contendo obrigatoriamente os produtos: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, glúten, conservador > propinato de cálcio, melhoradores de farinha: fosfato monocalcico e azodicarbonamida, emulsificantes: estearoil-2-lactil lactato de cálcio, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e polisorbato 80. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem 400 a 500g.	20	Kg	19,59	391,80
58.	Pão francês produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido.	400	Kg	33,43	13.372,00
59.	Salgadinhos de Festa deverão ter um padrão de peso aproximado de 30g, apresentar	10	Cento	147,33	1473,30



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME**  
**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - FMEI**

<p>textura macia. No caso de salgados fritos não devem apresentar excesso de gordura e devem ser fritos em óleo vegetal não reutilizado para não alterar o sabor específico. No caso de assados, não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio. Salgados: bolinha de queijo, coxinha de frango, empadinha de frango, enroladinho de queijo, esfirra de carne, quibe frito, risole de presunto e queijo. Produtos fritos ou assados no dia do evento. Com entrega no local do evento em embalagem própria e atóxica.</p>				
--	--	--	--	--

**VALOR MÁXIMO TOTAL ESTIMADO: R\$ 431.863,97.**

**5. LEVANTAMENTO DE MERCADO**

5.1. O levantamento de mercado foi realizado para identificar a solução mais adequada para atender ao objeto pretendido.

5.2. Considerando as alternativas disponíveis, foram analisados diferentes fornecedores/prestadores e modalidades de contratação que possam garantir a qualidade, segurança e economicidade no atendimento dessa demanda.

5.3. Opções de Contratação Analisadas:

5.3.1. Contratação de empresa para fornecimento da alimentação escolar - terceirização.



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME**  
**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - FMEI**

a) **Vantagens:** A empresa terceirizada cuida da organização, compra de alimentos e preparo das refeições; a empresa terceirizada pode adaptar a infraestrutura da escola para atender às necessidades da alimentação escolar, como a instalação de equipamentos e a organização de espaços para a preparação e distribuição das refeições.

b) **Desvantagens:** A empresa terceirizada pode não ter o mesmo cuidado e atenção na escolha dos alimentos e na preparação das refeições, o que pode comprometer a qualidade da alimentação escolar; pode dificultar o cumprimento das diretrizes do PNAE, como a compra de produtos da agricultura familiar e a garantia de refeições equilibradas; pode gerar a precarização do trabalho dos funcionários que atuam na alimentação escolar, como a redução de remuneração e benefícios; pode abrir brechas para o desvio de recursos públicos destinados à alimentação escolar, pois a gestão dos contratos e a fiscalização da execução podem ser mais complexas.

**5.3.2. Aquisição de produtos da agricultura familiar.**

a) **Vantagens:** Promove a sustentabilidade com a preservação das tradições agrícolas locais; gera empregos e estimula a economia nas comunidades rurais, uma vez que a renda gerada pela venda dos produtos permanece na região; oferece uma ampla variedade de produtos frescos e artesanais, contribuindo para a diversificação da oferta de alimentos e promovendo uma dieta mais equilibrada e saudável.

b) **Desvantagens:** Tal opção não está disponível, pois no município não há a disponibilidade de fornecimento pelos agricultores familiares de todos os produtos detalhados neste ETP. Além disso, os produtos oriundos da Agricultura Familiar necessitam de procedimento de aquisição específico (chamada pública), conforme Lei nº 11.947/2009.

**5.3.3. Contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios (matéria-prima).**

a) **Vantagens:** A inclusão de alimentos mais saudáveis e nutritivos no cardápio escolar contribui para a educação nutricional dos alunos e para a prevenção de problemas de saúde relacionados à má alimentação; aquisição de produtos diversos, incluindo alimentos regionais e produzidos localmente, permite a criação de cardápios mais variados e nutritivos; contribui para garantir o acesso a alimentos adequados e



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME**  
**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - FMEI**

nutritivos para alunos em situação de vulnerabilidade alimentar; adequação do cardápio em situações de emergência ou imprevistos.

b) Desvantagens: Pode exigir investimento em infraestrutura adequada, como cozinhas escolares, equipamentos de armazenamento e transporte; a aquisição pode ser afetada por problemas de desabastecimento, especialmente em situações de seca, inundações ou outras adversidades climáticas; a falta de infraestrutura adequada pode gerar desperdício, especialmente de produtos perecíveis.

5.4. Comparação de solução:

5.4.1. Após análise das alternativas, a contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios é a melhor opção, oferecendo a possibilidade de entrega parcelada conforme a necessidade desta secretaria. Essa modalidade se destaca por proporcionar o melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e/ou financeiros despendidos na aquisição de serviços. Além disso, permite um controle mais efetivo sobre a qualidade da execução e o cumprimento fiel dos pontos propostos.

5.5. Conclusão:

5.5.1. Com base no levantamento de mercado, a contratação emergencial de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios é recomendada para a contratação pretendida. Essa escolha oferece a melhor relação custo-benefício, alinhada aos objetivos de economicidade e adequação ao fluxo de demanda variável, sendo a solução mais vantajosa para a administração.

## **6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

6.1. O valor estimado da contratação é de R\$ **431.863,97**.

6.2. A estimativa do valor da contratação foi realizada com base em Pesquisa de Preço Inicial para Estimativa do Valor da Contratação, realizada na data de 13/04/2026, conforme documento já anexado ao processo.

## **7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

7.1. A solução para atender à demanda consiste na contratação emergencial de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios com entrega



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME**  
**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - FMEI**

parcelada. Esse modelo de contratação permite que os produtos sejam adquiridos conforme a demanda real, garantindo flexibilidade e previsibilidade de preços ao longo do período contratado.

7.2. A solução atende às necessidades de gêneros alimentícios da Secretaria Municipal de Educação.

7.3. A contratação emergencial de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios com entrega parcelada possibilita que a administração adquira as quantidades necessárias com preços fixos, o que facilita o controle orçamentário e otimiza o uso dos recursos públicos, evitando gastos excessivos ou desperdícios. Portanto, a solução de aquisição emergencial de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios permite que a Secretaria Municipal de Educação atenda adequadamente a essa demanda, assegurando eficiência operacional, segurança, qualidade, sustentabilidade, e o uso responsável dos recursos públicos.

7.4. A Contratada deverá entregar o material solicitado no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contados a partir da data/hora do recebimento da ordem de compra/fornecimento. Não será aceito o item que apresente danos, amassados, riscos ou que esteja em desacordo com o descrito na solicitação.

7.5. Os itens que forem entregues pela Contratada em desacordo com o Termo de Referência ou com as orientações da Contratante serão rejeitados pela Contratante, devendo a Contratada substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os materiais que estiverem em desacordo com as especificações deste contrato.

7.6. Os gêneros alimentícios não perecíveis deverão ser entregues em sua totalidade, devendo ser evitada entregas parciais dos produtos no prazo estipulado, em perfeitas condições, nas embalagens originais, sem indícios de avarias ou violação.

7.7. Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser entregues de forma parcial, em perfeitas condições, conforme solicitação da SME / SEMAE.

7.8. O fornecedor deverá entregar os itens de maneira que seja possível conferir, separadamente, cada um, de forma que facilite a contagem e controle dos mesmos.

7.9. O transporte dos gêneros alimentícios deverá ser realizado em veículos apropriados, devidamente higienizados e com controle de temperatura para os produtos



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME**  
**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - FMEI**

percebíveis, em conformidade com as Boas Práticas de Transporte estabelecidas pela ANVISA (RDC nº 275/2002 e RDC nº 331/2019), garantindo a integridade e segurança sanitária dos alimentos.

7.10. A empresa contratada deverá comprovar a adoção das Boas Práticas de Fabricação (BPF) conforme exigências da ANVISA, nos termos da RDC nº 275/2002, devendo apresentar, quando solicitada, a documentação pertinente.

7.11. A Administração poderá solicitar testes dos gêneros alimentícios junto a laboratórios de análise oficiais, para verificar a legitimidade do produto. Se verificada a inadequação do produto ou sua falsidade, será feita notificação da empresa para que se proceda a substituição, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas. Caso não seja realizada a substituição, a empresa ficará sujeita às penalidades previstas no Termo de Referência e/ou Contrato.

7.12. A entrega dos produtos no local indicado pelo contratante ficará a cargo do fornecedor, a quem caberá providenciar a mão de obra e produtos necessários para a entrega e instalação.

7.13. O(s) objeto deverá (ão) ser entregue(s) acompanhado(s) de nota(s) fiscal (is) distintas, ou seja, de acordo com a Nota de Empenho, constando o número do Edital, o bem ou serviço, o valor unitário, a quantidade, o valor total e o local da entrega, além das demais exigências legais.

7.14. Cada fornecimento somente será considerado concluído mediante a emissão de termo de recebimento definitivo.

7.15. A Nota fiscal deverá ser descritiva, constar nº da nota de empenho, nº do contrato ou nº da Ordem de Fornecimento, dados da conta bancária para depósito do pagamento, bem como da CND do INSS e FGTS.

7.16. A Empresa contratada só poderá emitir Nota Fiscal após a emissão da respectiva nota de empenho. É de responsabilidade da empresa vencedora e transportadora do produto, ter conhecimento e cumprir todas as normas que regulamentam o acondicionamento e transporte dos mesmos, incluindo-se a carga e descarga.



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME**  
**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - FMEI**

**8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

8.1. Adotou-se a divisão do objeto por itens.

8.2. Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

8.3. Essa estratégia permite à administração pública obter melhores preços e condições, aproveitando as vantagens competitivas de diferentes fornecedores, e promove a inclusão de pequenas e médias empresas no processo licitatório, dinamizando a economia local.

8.4. Outro ponto relevante diz respeito ao parcelamento do objeto a ser contratado. Em havendo divisibilidade de natureza técnica e econômica, a regra geral é realizar a adjudicação por itens, tal qual previsto na Súmula TCU nº 247: É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondam de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

**9. RESULTADOS PRETENDIDOS**

9.1. Com a presente contratação pretende-se alcançar os seguintes resultados:

- a) Suprir as necessidades da SME (administrativo, unidades escolares, coordenação de esportes) para que os servidores possam desempenhar suas funções de forma adequada;
- b) Possibilitar melhor emprego dos recursos financeiros;
- c) Melhorar a qualidade dos serviços prestados.



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME**  
**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - FMEI**

9.2. Esses resultados buscam não apenas garantir a eficiência no atendimento, mas também assegurar que as necessidades da população sejam atendidas de forma contínua, segura e economicamente viável.

**10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO**

10.1. Não se vislumbra necessidade de tomada de providências de adequações para a solução a ser contratada.

**11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES**

11.1. Não há contratação correlatas e/ou interdependentes.

**12. REGISTRO DE SOLUÇÕES CONSIDERADAS INVIÁVEIS**

12.1. Considerando o risco iminente de desabastecimento, torna-se imprescindível a adoção de medidas imediatas para assegurar o fornecimento de gêneros alimentícios; assim, não há outras soluções a serem consideradas.

**13. IMPACTOS AMBIENTAIS**

13.1. A contratação pode gerar alguns impactos ambientais que devem ser considerados e mitigados para garantir a sustentabilidade da aquisição. Esses impactos estão relacionados ao ciclo de vida do produto, desde a produção e transporte até o descarte das embalagens.

13.2. Abaixo estão os principais impactos e as medidas mitigadoras que podem ser adotadas:

- a) Utilização de recursos naturais:** a produção de alimentos pode exigir grandes quantidades de recursos naturais, como água, energia e solo, e pode contribuir para a gestão do meio ambiente por meio do uso excessivo de agrotóxicos, desmatamento e poluição do solo e da água.

**Medidas Mitigadoras:** Incentivar fornecedores que adquiram produtos oriundos de práticas agrícolas sustentáveis.

- b) Transporte e Logística:** O transporte dos produtos também contribui para as



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME**  
**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - FMEI**

emissões de gases de efeito estufa, especialmente se for realizado em longas distâncias ou com frequência alta.

**Medidas Mitigadoras:** Planejar uma logística de entrega eficiente, preferindo fornecedores próximos e consolidando pedidos para reduzir a frequência de transporte. Integrar essas ações ao Plano de Logística Sustentável (PLS) da Administração, caso exista, para otimizar as rotas e minimizar a emissão de poluentes.

- c) **Geração de Resíduos e Descarte de Embalagens:** As embalagens de plástico geram resíduos sólidos que, se descartados inadequadamente, contribuem para o aumento da poluição e demoram a se decompor no ambiente.

**Medidas Mitigadoras:** Incentivar o descarte responsável das embalagens e implementar campanhas de conscientização sobre a reciclagem nos locais onde os produtos serão utilizados. Verificar a possibilidade de adotar fornecedores que utilizem embalagens recicláveis ou biodegradáveis e incentivar o descarte adequado conforme o Plano de Logística Sustentável (PLS).

- d) **Desperdício de Produtos e Gestão de Estoque:** Caso haja má gestão de estoque, produtos podem expirar e ser descartados sem uso, o que gera desperdício de recursos e impacto ambiental pela necessidade de eliminação de produtos não utilizados.

**Medidas Mitigadoras:** Implementar um controle rigoroso de estoque para garantir que as quantidades adquiridas sejam condizentes com a demanda real e evitar desperdícios. Manter um monitoramento contínuo do uso dos produtos, de modo a ajustar futuras aquisições com base na necessidade exata e na previsão de consumo.

13.3 Recomenda-se integrar as práticas de logística e gestão de resíduos ao Plano de Logística Sustentável (PLS), nos termos do Decreto Federal nº 10.936/2022, promovendo a otimização de rotas e o uso de embalagens recicláveis.

#### 14. ANÁLISE DE RISCO

<b>Evento de Risco</b>	<b>Alocação</b>	<b>Consequência</b>
Alteração do quantitativo contratado	Município	Aditivo contratual
Criação, extinção ou alteração de tributos,	Município	Reequilíbrio contratual



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME**  
**FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - FMEI**

taxas ou encargos		
Atraso no pagamento	Município	Juros e atualização monetária
Problemas com empregados do contratado	Contratado	Manutenção do valor
Erros da execução	Contratado	Correção com manutenção do valor
Atrasos e inadimplementos	Contratado	Glosa do valor não executado e aplicação de penalidades
Oscilações de mercado dos insumos até 5% acima da variação média do ano anterior	Contratado	Manutenção do valor
Oscilações de mercado dos insumos acima de 5% da variação média do ano anterior	Município	Reequilíbrio contratual
Outros eventos não previstos caracterizados como caso fortuito, força maior, fato do príncipe ou fato da administração	Município	Reequilíbrio contratual

**15. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**

15.1. Mostra-se viável esta contratação.

15.2. Justificativa da Viabilidade: Considerando os elementos apresentados neste Estudo Técnico Preliminar, a contratação de uma empresa especializada por meio de Sistema de Registro de Preços com entrega parcelada se mostra a solução mais adequada para atender à demanda de gêneros alimentícios. A análise de mercado indica que a contratação por meio de Sistema de Registro de Preços com entrega parcelada é vantajosa por permitir a aquisição de produtos com preço fixo e previsível ao longo do período contratado, garantindo a regularidade e o atendimento seguro às necessidades de gêneros alimentícios da Secretaria Municipal de Educação.

Alexânia/GO, 16 de abril de 2026.

**KARYNE DAYANE FERREIRA OLIVEIRA**  
Secretária Municipal de Educação  
Gestora do Fundo Municipal de Educação Infantil  
Decreto nº 05/2026/GABIN  
Matrícula: 29730-1