SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO

Associação de Apoio do Cem Bom Jesus
CNPJ: 01.865.430/0001-39
Avenida Paraíba nº 1075, esquina com a Rua Delfino Aguiar - Centro
Gurupi - Tocantins
Fone: (63) 3212 - 2203
E-mail: coordenacaofinanceiragurupi@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	
Qual a vigência?	( ) 30 (trinta) dias - pronta entrega (X) 12 (doze) meses ( ) 5 (cinco) anos ( ) Indeterminado	

Associação de Apoio do Cem Bom Jesus
CNPJ: 01.865.430/0001-39
Avenida Paraíba nº 1075, esquina com a Rua Delfino Aguiar - Centro
Gurupi - Tocantins
Fone: (63) 3212 - 2203
E-mail: coordenacaofinanceiragurupi@seduc.to.gov.br

	( ) 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	1	Abóbora Cabotian - Legume in natura, de primeira qualidade, espécie bem desenvolvida, madura, com grau de evolução completo de tamanho, cor e sabor característicos. O fruto deve ser intacto, firme, com casca sã, dura, sem rachaduras, cortes, perfurações ou danos físicos aparentes. Isento de apodrecimentos, brotamentos, larvas, parasitas, excesso de terra ou sujidades. Embalagem adequada para transporte e conservação até o local da entrega.
	2	Açúcar cristal - Açúcar Cristal, branco, de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem plástica com, no máximo, 2kg (dois quilos), com todas as informações pertinentes ao produto previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses (a contar da entrega.
	3	Alho - De 1ª qualidade, tipo extra. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto, embalados de acordo com a solicitação e acondicionados em caixas próprias.
	4	Arroz tipo 1, beneficiado polido – 1ª qualidade, grãos inteiros; isento de sujidades e materiais estranhos, cor, odor e sabor característicos, o produto não deverá apresentar-se empapado após o preparo; EMBALAGELEM acondicionado em saco plástico contendo 5 quilos. VALIDADE mínima de 05 meses a contar da data de entrega do produto.
	5	Banana Prata - Tamanho regular em pencas de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em pencas avulsas e caixas apropriadas de 16 Kg.
	6	Batata Inglesa - De 1ª qualidade, tamanho regular, produtos frescos e com grau de maturação intermediário. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em embalagens de 5Kg ou 3Kg.
	7	Beterraba - De tamanho regular, de 1ª qualidade, de ótima qualidade, fresca, compacta, firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Embaladas em sacos de 5Kg ou 3Kg

Associação de Apoio do Cem Bom Jesus
CNPJ: 01.865.430/0001-39
Avenida Paraíba nº 1075, esquina com a Rua Delfino Aguiar - Centro
Gurupi - Tocantins
Fone: (63) 3212 - 2203
E-mail: coordenacaofinanceiragurupi@seduc.to.gov.br

	8	Biscoito Cream Cracker - Biscoito salgado tradicional, livre de recheio, com textura crocante e aspecto característico (cor, odor e sabor próprios), sem apresentar-se úmido, rançoso ou fermentado
	9	Cacau em pó 100% - 100% CACAU – SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR Ingredientes: cacau em pó alcalino. Embalagem primária: o produto será embalado em pacotes contendo 500g.
	10	Café Infusão 10 % - Café em pó homogêneo, torrado e moído, do tipo superior, com torrefação média. Embalado à vácuo em pacotes de 500 g. Predominantemente café tipo arábica, com grãos de café dos tipos 6 COB, com no máximo 10% em peso de grãos com defeitos, ausência de grãos pretos-verdes ou fermentados. Produto com validade de 12 meses. Com Selo de Pureza ABIC, Nota superior a 6 na escala sensorial Programa de Qualidade do Café (QG-Qualidade Global), Laudo físico-químico, microbiológico, microscópico e organoléptico de acordo com a Legislação Vigente.
	11	Carne Moída de 2ª - sem tempero, sem gordura, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Embalagem: primária deve estar intacta, reforçada. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária. validade mínima de 06 meses a contar data de fabricação.
	12	Carne Bovina Acém - sem tempero, sem gordura, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Embalagem: primária deve estar intacta, reforçada. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária. Validade mínima de 06 meses a contar data de fabricação.
	13	Cebola - Cebola de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.
	14	Cenoura - Cenoura extra. De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvida. Acondicionada em caixas pesando aproximadamente 20 kg
	15	Coco Seco Ralado - Coco seco, apresentação: ralado, aplicação: culinária em geral. Descrição Adicional: desidratado, sem adição de açúcar. Embalagem de 01 kg. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações
	16	Creme de Leite - Creme de leite, teor gordura: até 20% de gordura, processamento: UHT, tratamento: homogeneizado. Descrição Adicional: Acondicionado em embalagem apropriada. Unidade de 300g. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações
	17	Farinha de Mandioca Torrada - Farinha de mandioca, grupo: seca, subgrupo: branca torrada, classe: fina, aspecto físico: tipo 1, acidez: baixa acidez. Descrição

Associação de Apoio do Cem Bom Jesus
CNPJ: 01.865.430/0001-39
Avenida Paraíba nº 1075, esquina com a Rua Delfino Aguiar - Centro
Gurupi - Tocantins
Fone: (63) 3212 - 2203
E-mail: coordenacaofinanceiragurupi@seduc.to.gov.br

		Adicional: Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem de 1 kg. Condicionado em embalagem adequada. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.
	18	Farinha de Trigo - Farinha de trigo, grupo: doméstico, tipo: tipo 1, especial, ingrediente adicional: fortificada com ferro e ácido fólico Descrição Adicional: Acondicionada em embalagem apropriada. Pacote 01 kg. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações
	19	Feijão Carioca - Carioca, tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, livre de materiais terrosos, sujidades e misturas de outras espécies, acondicionado em embalagem adequada e resistente. Pacote de 01 kg. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações
	20	Feijão Preto - Isento de matéria terrosa, pedras, fungos e insetos, livre de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies. Embalagem de 01 kg. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.
	21	Fermento Biológico Tablete - Fermento, tipo: biológico seco, apresentação: pó, composição: penicillium camembert. Descrição Adicional: Acondicionada em embalagem adequada. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações. Embalagem de 01 kg.
	22	Fermento em Pó Químico - Fermento, tipo: químico, apresentação: pó Descrição Adicional: Embalagem contendo peso líquido de 100 (cem) gramas. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.
	23	Flocos de Arroz - Acondicionada em embalagem adequada. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, sem parasitas, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações. Pacote de 500g.
	24	Flocos de Milho - Acondicionada em embalagem adequada. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, sem parasitas, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações. Pacote de 500g.
	25	Frango Coxa e Sobrecoxa - O produto deverá ser obtido a partir de aves sadias, submetidas e aprovadas pela inspeção sanitária, desde a criação até o abate, deverão ser embalados em sacos de polietileno e imediatamente congelados no

Associação de Apoio do Cem Bom Jesus
CNPJ: 01.865.430/0001-39
Avenida Paraíba nº 1075, esquina com a Rua Delfino Aguiar - Centro
Gurupi - Tocantins
Fone: (63) 3212 - 2203
E-mail: coordenacaofinanceiragurupi@seduc.to.gov.br

		túnel contínuo. 2. Características Sensoriais: Aspecto: próprio; Cor: própria, sem manchas pardacentas e esverdeadas; Odor: próprio; Sabor: próprio. 3. Características nutricionais por porção de 100g: Calorias: 177; Carboidratos: 24g; Proteína: 23g; Gordura total: 1,7g; Gordura saturada: 0,3g. 4. Embalagem: 4.1 - Embalagem Primária: O produto deverá estar congelado em sacos de polietileno de 2 (dois) quilos, resistentes ao congelamento. Embalagem sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. 4.2. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçadas, com abas inferiores e superiores totalmente lacradas, com capacidade entre 10 a 20 quilos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 5. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções
	26	Frango Coxa e Sobrecoxa Sem Pele - Produto obtido de aves sadias, oriundo de estabelecimentos sob inspeção veterinária oficial (SIF, SIE/SISP ou SIM), em estrita conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e da ANVISA. Características do Corte: Coxa e sobrecoxa de frango unidas, com osso e sem pele. O corte deve ser limpo, bem aderido ao osso, livre de fragmentos ósseos soltos ou cartilagens excessivas. Qualidade e Aspecto: Carne com cor, odor, sabor e consistência próprios da espécie. Isenta de pele, gordura excessiva, coágulos de sangue, manchas esverdeadas ou odores estranhos (azedo, rançoso). Não será permitida a adição de temperos, sal, substâncias conservantes, água injetada ou aditivos que alterem o peso ou a composição natural do produto. Conservação: Congelada de forma rápida (IQF) ou em bloco, devendo ser mantida e transportada a temperaturas iguais ou inferiores a -12°C (ou conforme indicação do fabricante), sem qualquer sinal de descongelamento prévio ou recongelamento. Embalagem Primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente selado e adequado para congelamento. Rotulagem: O rótulo deve conter a identificação clara do produto
	27	Frango Peito Filé - Filé de frango proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, cortado em cubos ou tiras de tamanhos uniformes e congelamento individual. A carne de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias ß-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar (Instrução Normativa nº 17 de 18/06/04 – MAPA). Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 1 ou 2 Kg, obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em

Associação de Apoio do Cem Bom Jesus
CNPJ: 01.865.430/0001-39
Avenida Paraíba nº 1075, esquina com a Rua Delfino Aguiar - Centro
Gurupi - Tocantins
Fone: (63) 3212 - 2203
E-mail: coordenacaofinanceiragurupi@seduc.to.gov.br

		órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.
	28	Frango Peito Sem Pele - Descrição Geral: Corte de ave in natura, tipo frango, constituído por peito inteiro ou em metades, com osso e sem pele. Obtido de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária oficial, apresentando cor, odor e sabor próprios. Estado de Conservação: Congelado (temperatura igual ou inferior a -18°C), sem sinais de descongelamento prévio, queima pelo frio (freezer burn) ou acúmulo excessivo de gelo. Qualidade e Critérios de Aceitação: Aspecto íntegro, livre de parasitas, sujidades, substâncias estranhas, hematomas extensos ou fraturas expostas com fragmentação excessiva do osso. Sem adição de sal, temperos ou injeção de água acima dos limites estipulados pela legislação vigente do MAPA. Embalagem Primária: Plástica, atóxica, resistente, hermeticamente selada, contendo de 1 kg a 2 kg. Deve trazer impresso o rótulo com identificação do produto, marca, data de fabricação, prazo de validade, lote e o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado, resistente ao empilhamento e ao transporte sob refrigeração. Validade: Validade mínima de [inserir meses, ex: 6 ou 12] meses no ato da entrega.
	29	Laranja Pêra - De ótima qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Acondicionadas em sacos de 20Kg
	30	Leite de Vaca Integral - Leite fluído de vaca integral UHT, embalagem longa vida de 1 lt, de qualidade superior, com capacidade de 01 (um) litro e com validade mínima de 90 (noventa) dias.
	31	Leite de Vaca sem lactose - Tipo longa vida, integral (UHT) de boa qualidade. Embalagem de 1 litro. Validade de 4 meses a partir da data de entrega.
	32	Macarrão Trigo Tipo Espaguete - vitaminado, espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e demais substâncias permitidas. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitos, admitindo umidade máxima 13%. Acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem.
	33	Margarina com Sal - com 60 a 80% de lipídios, fabricada a partir de matérias-primas selecionadas. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem: pote polietileno atóxico resistente com peso líquido de 250 g.
	34	Melancia - Melancia graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de

Associação de Apoio do Cem Bom Jesus
CNPJ: 01.865.430/0001-39
Avenida Paraíba nº 1075, esquina com a Rua Delfino Aguiar - Centro
Gurupi - Tocantins
Fone: (63) 3212 - 2203
E-mail: coordenacaofinanceiragurupi@seduc.to.gov.br

		enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
	35	Mexerica - "in natura", de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos
	36	Milho Fubá - Descrição do objeto: fubá tipo mimoso 100% milho enriquecido com ferro e ácido fólico, obtido a partir da moagem do grão de milho. b) Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; Peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote c) O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega.
	37	Milho Verde Enlatado - Milho verde em conserva; simples; grãos inteiros; imerso em liquido; tamanho e coloração uniformes; acondicionado em lata com 2 quilos.
	38	Óleo de Soja - 900ml, extraído da soja por processo de refinamento, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900 ml, de características de coloração clara, obedecendo a requisitos de qualidade, odor, sabor e isento de impurezas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.
	39	Ovo de Galinha - De galinha, médios, de 1ª qualidade, livres de sujidade, rachadura e fungos. Acondicionados em bandejas com 30 unidades.
	40	Pão de Forma Tradicional - Pão embalado fatiado. A embalagem deve ter aproximadamente 420 gramas e cada fatia deve ter no mínimo 21 gramas. Deve apresentar superfície lisa e macia com miolo consistente, não devendo ser quebradiça ou esburacada e nem apresentar partes cruas. Deve apresentar sabor característico e ausência de bolores. A embalagem deve conter rótulo com ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro apropriado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue acondicionado em caixas plásticas de polipropileno higienizadas, próprias para este produto. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.
	41	Pão de Hot Dog - Pão tipo hot dog embalado, modelado no formato longitudinal, contendo 10 unidades de 50 gramas por pacote. Deve apresentar sabor característico, ausência de partes queimadas, bolores, danificações ou partes cruas. A embalagem deve conter rótulo com ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade e Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades

Associação de Apoio do Cem Bom Jesus
CNPJ: 01.865.430/0001-39
Avenida Paraíba nº 1075, esquina com a Rua Delfino Aguiar - Centro
Gurupi - Tocantins
Fone: (63) 3212 - 2203
E-mail: coordenacaofinanceiragurupi@seduc.to.gov.br

		deverá ocorrer em carro apropriado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue acondicionado em caixas plásticas de polipropileno higienizadas, próprias para este produto. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.
	42	Pão de Trigo Francês - assado no dia da entrega, pesando em média 50 gramas cada, com tamanhos uniformes, produzidos com farinha de trigo especial, frescos. A entrega deverá ser diária em caixas com tampas apropriadas para a entrega dos mesmos, de acordo com a legislação vigente. Produtos de excelente qualidade.
	43	Pão Doce - assado no dia da entrega, pesando em média 50 gramas cada, com tamanhos uniformes, produzidos com farinha de trigo especial, frescos. A entrega deverá ser diária em caixas com tampas apropriadas para a entrega dos mesmos, de acordo com a legislação vigente. Produtos de excelente qualidade
	44	Pepino Comum (in natura): Produto fresco, de primeira qualidade, com grau de maturação adequado (não completamente maduro). Deve apresentar consistência firme, formato cilíndrico, coloração verde-escura uniforme, casca lisa e brilhante, isento de partes moles, rachaduras, perfurações ou pontos escurecidos. Livre de terra, sujidades, corpos estranhos, pragas, doenças ou danos físicos/mecânicos. Embalagem limpa e resistente. Unidade de fornecimento: Quilograma (kg).
	45	Pescada Filé de Tilápia - sem pele, sem espinhas e sem vísceras; Produto inspecionado e certificado pelos órgãos sanitários competentes; Validade mínima de 06 meses a partir da entrega; Conservação em temperatura adequada (- 18°C para congelado e entre 0°C e 4°C para fresco).
	46	Polvilho Doce - tipo 1, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais; pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso liquido de 500g, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
	47	Porco Lombo - Sem osso, em peças, congelada até 12°C, tipo sobre paleta, em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente, com rótulo contendo identificação procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos brancos, limpos e secos, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo.
	48	Presunto Fatiado - Cozido magro preparado com pernil, sem osso, sem capa de gordura, fatiado na gramatura aproximada de 18 a 22 g, congelado, primeira qualidade, obtido em perfeitas condições de higiene, proveniente de abatedouros e retalhista sob inspeção oficial, manipulado adequadamente e submetido à cocção com adição ou não de condimentos e também convenientemente conservado, mantido refrigerado no limite superior de 10ºC. O produto deverá atender as especificações técnicas da NTA 08 do Decreto Estadual nº 12.486 de 21/10/1978 e do Artigo n.º 399 do Regulamento da

Associação de Apoio do Cem Bom Jesus
CNPJ: 01.865.430/0001-39
Avenida Paraíba nº 1075, esquina com a Rua Delfino Aguiar - Centro
Gurupi - Tocantins
Fone: (63) 3212 - 2203
E-mail: coordenacaofinanceiragurupi@seduc.to.gov.br

		Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, entre outras legislações em vigor. EMBALAGEM: Produto acondicionado em plástico de polietileno contendo aproximadamente 1 kg, reembalado de acordo com a praxe do fabricante, devidamente rotulada e identificada nos aspectos qualitativo e quantitativo, constando o peso líquido, prazo de validade, marca, procedência de fabricação, condições de armazenamento, número do registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.
	49	Queijo Minas Frescal - Obtido da coagulação de leite de vaca pasteurizado, prensado levemente, devidamente maturado, sem a presença de soro na embalagem, apresentar-se em embalagens de 400 a 600 gramas, formato cilíndrico baixo de 4 a 7 cm de altura, com buracos mecânicos pequenos e poucas ou sem olhaduras mecânicas, faces planas, bordas retas, crosta lisa, fina, consistência macia, cor branca ou branco creme homogênea, sabor levemente ácido ao suave, umidade máxima de 57%p/p, cheiro próprio. Devendo conter em uma porção de 30 gramas no mínimo 4,0 gramas de proteína, e no máximo 5,8 gramas de gorduras totais, e ser isento de glúten. Embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega nas unidades requisitante.
	50	Queijo Muçarela - de 1ª qualidade, com ingredientes leite, conservação 0 a 10ºC. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em barra. Acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro do Ministério da agricultura/ SIF/ DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado.
	51	Queijo Muçarela fatiado sem lactose; Especificação: Características técnicas: produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado, isento de bolores ou mofo. Embalagens: acondicionado em pacotes de polietileno reforçado, atóxico e lacrado, com peso de 150 g, 500 g, 1 kg ou 2 kg, conforme pedido. O rótulo deve conter: identificação do produto, especificação dos ingredientes, tabela de informação nutricional, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais

Associação de Apoio do Cem Bom Jesus
CNPJ: 01.865.430/0001-39
Avenida Paraíba nº 1075, esquina com a Rua Delfino Aguiar - Centro
Gurupi - Tocantins
Fone: (63) 3212 - 2203
E-mail: coordenacaofinanceiragurupi@seduc.to.gov.br

		informações de acordo com a legislação. Prazo de validade: mínimo de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Data de fabricação: máximo de 10 dias. Entrega: Para o(s) fornecedor(es) com sede fora do município de São Ludgero, o queijo deverá ser transportado em veículos fechados com sistema de refrigeração, já os fornecedores com sede no município poderão realizar as entregas em caixas isotérmicas, desde que a temperatura seja mantida até o momento de entrega nos locais.
	52	Repolho Branco - Liso; fresco; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.
	53	Sal Refinado: Sal refinado, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, em embalagem primária de 1 Kg, acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado, prazo de validade mínimo de 12 meses.
	54	Salsicha - de 1ª qualidade, composta de carne bovina, fresca com condimentos triturados e cozidos; acondicionada em embalagem apropriada, atendendo a legislação vigente e sujeito a verificação no ato da entrega.
	55	Tomate - Boa qualidade; graúdo; com polpa firme; isento de enfermidades, material terroso; livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.
	56	Tomate Extrato - Extrato de tomate simples concentrado, sem aditivos, corantes e conservantes, podendo ser composto somente por tomates, açúcar e sal. Não pode conter amido. Brix mínimo de 10 a 18°. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias após a data de fabricação.
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

Associação de Apoio do Cem Bom Jesus
CNPJ: 01.865.430/0001-39
Avenida Paraíba nº 1075, esquina com a Rua Delfino Aguiar - Centro
Gurupi - Tocantins
Fone: (63) 3212 - 2203
E-mail: coordenacaofinanceiragurupi@seduc.to.gov.br

	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:	Avenida Paraíba nº 1075, esquina com a Rua Delfino Aguiar Centro Gurupi – Tocantins Fone: (63) 3212-2203
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:

Associação de Apoio do Cem Bom Jesus
CNPJ: 01.865.430/0001-39
Avenida Paraíba nº 1075, esquina com a Rua Delfino Aguiar - Centro
Gurupi - Tocantins
Fone: (63) 3212 - 2203
E-mail: coordenacaofinanceiragurupi@seduc.to.gov.br

	Nota explicativa: Caso seja selecionada a opção "Outro", é obrigatório especificar a metodologia adotada para a análise, de forma clara e fundamentada.
Descrição do Quantitativo	**Nota explicativa:** Descrever a memória de cálculo utilizada para a estimativa quantitativa, com base na metodologia adotada e nos documentos que lhe dão suporte. Quando aplicável, apresentar quadro com informações de contratações anteriores que evidenciem a série histórica de consumo. Deve-se, ainda, atentar para possíveis fatos futuros que possam impactar o quantitativo demandado, bem como considerar a existência de interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar a avaliação de uma eventual economia de escala, observando eventuais inconsistências no dimensionamento, como quantidades insuficientes ou excessivas.

SÉRIE HISTÓRICA DE CONSUMO

DESCRIÇÃO	UNIDADE	EXERCÍCIO (2024 PAE: SGD Nº (@@) QUANTIDADE	EXERCÍCIO (2025) PAE: SGD Nº (@@) QUANTIDADE	EXERCÍCIO (2026) PAE: SGD Nº (@@) QUANTIDADE
Abóbora Cabotian	Kg	X	X	X
Açúcar cristal	Kg	911	1212	1.216
Alho	Kg	689	365	254
Arroz Tipo 1	Kg	14.631	5.924	4.692
Banana Prata	Kg	6.979	2.303	3.487
Batata Inglesa	Kg	1.083	773	619
Beterraba	Kg	71	X	32
Biscoito Salgado Cream Cracker	Kg	X	X	X
Cacau em Pó 100%	Kg	X	23	32
Café, Infusão 10%	Kg	68	61	79
Carne Moída de 2ª	Kg	3.465	1.682	1.902
Carne Bovina Acém	Kg	4.119	76	476
Cebola	Kg	1.316	623	442
Cenoura	Kg	1.833	977	1.070
Coco Seco Ralado	Kg	241	130	187
Creme de Leite	Kg	394	197	182
Farinha de Mandioca	Kg	X	X	792
Farinha de Trigo	Kg	4.431	2.613	1.371
Feijão Carioca	Kg	2.930	1.576	1.759

Associação de Apoio do Cem Bom Jesus
CNPJ: 01.865.430/0001-39
Avenida Paraíba nº 1075, esquina com a Rua Delfino Aguiar - Centro
Gurupi - Tocantins
Fone: (63) 3212 - 2203
E-mail: coordenacaofinanceiragurupi@seduc.to.gov.br

	Feijão Preto	Kg	964	273	48
	Fermento Biológico	Kg	78	55	35
	Fermento Químico	Kg	108	61	51
	Flocos de Arroz	Kg	471	227	127
	Flocos de Milho	Kg	783	X	333
	Frango Coxa e Sobrecoxa com Pele	Kg	2939	1136	1.902
	Frango Coxa e Sobrecoxa sem Pele	Kg	X	X	X
	Frango Peito Filé	Kg	4.853	2.485	1.680
	Frango Peito sem Pele	Kg	X	X	X
	Laranja Pêra	Kg	3.258	2.772	3.725
	Leite sem Lactose	L	X	X	X
	Leite de Vaca Integral Pasteurizado	L	X	X	5.184
	Macarrão Trigo	Kg	597	530	285
	Margarina com Sal	Kg	92	38	63
	Melancia	Kg	1.242	1.364	951
	Mexerica	Kg	3.547	682	713
	Milho Fubá	Kg	X	X	X
	Milho Verde Enlatado	Kg	X	68	63
	Óleo de Soja	Un	2.813	1.199	1.068
	Ovo de Galinha	Dz	5.328	1.894	1.346
	Pão de Forma Tradicional	Kg	802	152	396
	Pão de Hot Dog	Kg	175	152	79
	Pão de Trigo Francês	Kg	1.460	273	571
	Pão Doce	Kg	239	76	79
	Pepino	Kg	X	X	X
	Pescada Filé	Kg	1.063	364	317
	Polvilho Doce	Kg	1.837	455	460
	Porco Lombo	Kg	262	439	206
	Presunto	Kg	X	X	X
	Queijo Minas Frescal	Kg	X	X	215

Associação de Apoio do Cem Bom Jesus
CNPJ: 01.865.430/0001-39
Avenida Paraíba nº 1075, esquina com a Rua Delfino Aguiar - Centro
Gurupi - Tocantins
Fone: (63) 3212 - 2203
E-mail: coordenacaofinanceiragurupi@seduc.to.gov.br

	Queijo Muçarela	Kg	X	X	499
	Queijo Muçarela fatiado sem lactose	Kg	X	X	X
	Repolho Branco	Kg	1.103	3.333	1.031
	Sal	Kg	460	154	176
	Salsicha	Kg	261	91	48
	Tomate	Kg	2.089	1.151	832
	Tomate Extrato	Kg	467	295	294

Quantitativos

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	Abóbora Cabotian	Kg	205
2	Açúcar cristal	Kg	1053
3	Alho	Kg	200
4	Arroz Tipo 1	Kg	4704
5	Banana Prata	Kg	1764
6	Batata Inglesa	Kg	382
7	Beterraba	Kg	162
8	Biscoito Salgado Cream Cracker	Kg	148
9	Cacau em Pó 100%	Kg	15
10	Café, Infusão 10%	Kg	306
11	Carne Moída de 2ª	Kg	1735
12	Carne Bovina Acém	Kg	1764
13	Cebola	Kg	402
14	Cenoura	Kg	779
15	Coco Seco Ralado	Kg	29
16	Creme de Leite	Kg	59
17	Farinha de Mandioca Torrada	Kg	676
18	Farinha de Trigo	Kg	1044
19	Feijão Carioca	Kg	1103
20	Feijão Preto	Kg	367
21	Fermento Biológico	Kg	29
22	Fermento Químico	Kg	67
23	Flocos de Arroz	Kg	235
24	Flocos de Milho	Kg	559
25	Frango Coxa e Sobrecoxa com Pele	Kg	353
26	Frango Coxa e Sobrecoxa sem Pele	Kg	1411
27	Frango Peito Filé	Kg	588
28	Frango Peito sem Pele	Kg	1587
29	Laranja Pêra	Kg	1470
30	Leite de Vaca Integral Pasteurizado	L	4483

Associação de Apoio do Cem Bom Jesus
CNPJ: 01.865.430/0001-39
Avenida Paraíba nº 1075, esquina com a Rua Delfino Aguiar - Centro
Gurupi - Tocantins
Fone: (63) 3212 - 2203
E-mail: coordenacaofinanceiragurupi@seduc.to.gov.br

	31	Leite de Vaca Sem Lactose	L	15
	32	Macarrão Trigo	Kg	88
	33	Margarina com Sal	Kg	26
	34	Melancia	Kg	588
	35	Mexerica	Kg	588
	36	Milho Fubá	Kg	59
	37	Milho Verde Enlatado	Kg	15
	38	Óleo de Soja	Un.	1012
	39	Ovo de Galinha	Dz.	1912
	40	Pão de Forma Tradicional	Kg	148
	41	Pão de Hot Dog	Kg	117
	42	Pão de Trigo Francês	Kg	1030
	43	Pão Doce	Kg	148
	44	Pepino	Kg	88
	45	Pescada Filé	Kg	294
	46	Polvilho Doce	Kg	1059
	47	Porco Lombo	Kg	294
	48	Presunto	Kg	44
	48	Queijo Minas Frescal	Kg	132
	50	Queijo Muçarela	Kg	352
	51	Queijo Muçarela fatiado sem lactose	Kg	2
	52	Repolho Branco	Kg	353
	53	Sal	Kg	141
	54	Salsicha	Kg	117
	55	Tomate	Kg	603
	56	Tomate Extrato	Kg	309

V - LEVANTAMENTO DE MERCADO	
Onde foram pesquisadas as possíveis soluções?	( ) Contratações similares (X) 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.

Associação de Apoio do Cem Bom Jesus
CNPJ: 01.865.430/0001-39
Avenida Paraíba nº 1075, esquina com a Rua Delfino Aguiar - Centro
Gurupi - Tocantins
Fone: (63) 3212 - 2203
E-mail: coordenacaofinanceiragurupi@seduc.to.gov.br

	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 (x) Sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo ( ) 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 n° 14.133/2021."
Estimativa do valor:	R$$ 493.998,18 (quatrocentos e noventa e três mil, novecentos e noventa e oito reais e dezoito centavos).

Associação de Apoio do Cem Bom Jesus
CNPJ: 01.865.430/0001-39
Avenida Paraíba nº 1075, esquina com a Rua Delfino Aguiar - Centro
Gurupi - Tocantins
Fone: (63) 3212 - 2203
E-mail: coordenacaofinanceiragurupi@seduc.to.gov.br

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: _____

Associação de Apoio do Cem Bom Jesus
CNPJ: 01.865.430/0001-39
Avenida Paraíba nº 1075, esquina com a Rua Delfino Aguiar - Centro
Gurupi - Tocantins
Fone: (63) 3212 - 2203
E-mail: coordenacaofinanceiragurupi@seduc.to.gov.br

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

Associação de Apoio do Cem Bom Jesus
CNPJ: 01.865.430/0001-39
Avenida Paraíba nº 1075, esquina com a Rua Delfino Aguiar - Centro
Gurupi - Tocantins
Fone: (63) 3212 - 2203
E-mail: coordenacaofinanceiragurupi@seduc.to.gov.br

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:

MATEUS CONCESSO DA SILVA:03801573141

Assinado de forma digital por MATEUS CONCESSO DA SILVA:03801573141
Dados: 2026.10.30 10:26:15 -03'00'

(assinatura eletrônica)
MATHEUS CONCESSO DA SILVA
Coordenador de Apoio Financeiro

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.

CLEIDINEZ FATIMA DA SILVA ROCHA:79516610153

Assinado de forma digital por CLEIDINEZ FATIMA DA SILVA ROCHA:79516610153
Dados: 2026.10.30 10:27:49 -03'00'

(assinatura eletrônica)
CLEIDINÊZ FÁTIMA DA SILVA ROCHA
Presidente da Associação de Apoio do Cem Bom Jesus

(Observação: Nos casos em que o presente documento vier a ser assinado por substituto do ordenador de despesa, deverá ser obrigatoriamente anexado o ato governamental específico que formaliza a substituição, conforme disposto no Decreto Estadual nº 4.029/2010.)