Assoc. de Apoio ao Col. Est. Morro ao Mato - CNPJ nº 01.990.368/0001-07 – Rua Piauí nº 783, Setor Palmeiras – Goianorte – TO - morrodomato@ue.seduc.to.gov.br – Fone : 63 3424 1136

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 03/2026 – PNAE 2027

I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO	
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, visando assegurar a oferta regular de alimentação aos estudantes, conforme as diretrizes dos programas governamentais voltados à segurança alimentar e ao desenvolvimento educacional. A medida busca 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, da economicidade e da continuidade do serviço público. A medida visa suprir uma necessidade concreta e previamente identificada, contribuindo para a efetividade das ações desenvolvidas pelas unidades escolares, estando plenamente amparada no interesse público, uma vez que viabiliza a adequada execução das políticas educacionais e de assistência aos estudantes. Para o exercício de 2027, a demanda apresenta alteração substancial em virtude do planejamento de implantação da jornada escolar em tempo integral no Colégio Estadual Morro do Mato. A unidade escolar deverá adequar sua rotina de alimentação à permanência ampliada dos estudantes, passando a oferecer, no decorrer do dia letivo, café da manhã, almoço e lanche, conforme os cardápios e as orientações expedidos ou validados pela Secretaria de Estado da Educação do Tocantins (SEDUC/TO) e pelo nutricionista responsável técnico do PNAE. A mudança modifica não apenas a frequência das refeições, mas também a diversidade dos produtos, suas apresentações comerciais, as quantidades por preparação e a programação das entregas. A necessidade de adaptação decorre, ainda, da integração logística entre as redes públicas de ensino em Goianorte/TO. Segundo as

	informações de planejamento prestadas pela unidade escolar, o transporte dos estudantes é executado pela Prefeitura Municipal de Goianorte em articulação convenial com o Governo do Estado do Tocantins, com atendimento compartilhado de rotas. A previsão de ampliação do tempo integral na rede municipal demanda alinhamento de horários, roteiros e rotinas das unidades das duas redes; essa circunstância reforça a adequação da jornada do Colégio Estadual Morro do Mato e, por consequência, de sua alimentação escolar. A existência, a abrangência e a vigência do instrumento de convênio de transporte deverão ser comprovadas mediante juntada aos autos, assim como o ato da SEDUC que formalize o funcionamento integral da escola em 2027. Para o dimensionamento da contratação, adota-se a previsão informada de 195 (cento e noventa e cinco) estudantes, 13 (treze) servidores e 200 (duzentos) dias letivos. Consideradas três refeições escolares diárias para os estudantes, a previsão operacional é de 585 refeições/dia e 117.000 refeições/ano, sem confundir essa referência com quantidade de gêneros alimentícios ou consumo efetivo. Os 13 servidores compõem o dado de organização funcional da escola e não são computados como beneficiários dos recursos federais do PNAE neste dimensionamento. A oferta alimentar observará a Resolução CD/FNDE nº 4/2026, especialmente seus arts. 17 e 18, inciso VI, e a Lei nº 11.947/2009.

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	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	

<table>
<tr><td></td><td>( ) Outro:</td><td>( ) dias
( ) meses
( ) anos</td></tr>
<tr><td>Poderá haver prorrogação?</td><td colspan="2">(X) Sim
( ) Não
( ) Não se aplica porque o prazo é indeterminado.</td></tr>
<tr><td>O objeto da contratação trata-se de fornecimento ou serviço continuado?</td><td colspan="2">( ) Sim
(X) Não

Em caso afirmativo, foi avaliado a duração inicial do contrato? (art. 106 da Lei nº14.133/2021), justificar:</td></tr>
<tr><td>Descrição do produto</td><td colspan="2"><table>
<tr><th>Item</th><th>Descrição detalhada</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Abacaxi: Fruta in natura, fresca, sadia e íntegra, com maturação adequada ao consumo, coloração e aroma característicos da variedade, sem lesões, podridão, sujidades, pragas ou danos relevantes de transporte.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Abacaxi, polpa congelada: Polpa integral de abacaxi, obtida da parte comestível de frutos sadios, não fermentada, não concentrada e não diluída, sem adição de açúcar, água, corantes ou conservantes; congelada, com sabor, aroma e cor próprios e isenta de contaminantes e sinais de descongelamento.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Abóbora cabotiá: Abóbora cabotiá/japonesa, in natura, sã, firme, madura, com casca íntegra e características de cor e sabor da variedade; isenta de podridão, rachaduras, sujidades, pragas e danos que comprometam o consumo.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Açafrão-da-terra (cúrcuma): Condimento em pó proveniente de rizomas de cúrcuma, com cor amarelo-alaranjada, aroma e sabor característicos, homogêneo e seco; isento de umidade excessiva, misturas não declaradas, adulterações e matérias estranhas.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Açaí, polpa congelada: Polpa de açaí obtida do fruto próprio para consumo, processada e congelada, com identidade e categoria declaradas pelo fabricante, características sensoriais próprias, sem fermentação, matérias estranhas ou sinais de descongelamento; ingredientes e eventuais adições deverão constar da rotulagem conforme a legislação.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Acerola, polpa congelada: Polpa integral de acerola obtida de frutos sadios, não fermentada, não concentrada e não diluída, sem adição de água, açúcar, corantes ou conservantes; congelada, com coloração, sabor e aroma próprios, isenta de sujidades e sinais de descongelamento.</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Açúcar cristal: Açúcar cristal branco obtido da cana-de-açúcar, de cristais uniformes, seco, solto, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de fermentação, umidade excessiva, impurezas, sujidades e matérias estranhas.</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Alface lisa: Alface lisa in natura, fresca, de folhas íntegras, firmes e desenvolvidas, com coloração característica da variedade; isenta de murchamento acentuado, podridão, infestação, sujidades e resíduos estranhos visíveis.</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

	9	**Alho:** Bulbos de alho in natura, inteiros, firmes, secos e sadios, fisiologicamente desenvolvidos, com aparência, odor e coloração próprios; isentos de brotação excessiva, mofo, podridão, danos relevantes e matérias estranhas.
	10	**Arroz, tipo 1:** Arroz branco beneficiado, classe longo fino, subgrupo polido, tipo 1, de grãos sadios e uniformes, com teor de impurezas e defeitos dentro dos limites legais; isento de mofo, insetos, odores estranhos e contaminação.
	11	**Banana prata:** Banana-prata in natura, com maturação compatível com o consumo e a logística de atendimento, frutos íntegros, sadios e firmes, coloração e tamanho característicos, sem podridão, danos acentuados, pragas ou sujidades.
	12	**Batata inglesa:** Batata-inglesa in natura, fresca, íntegra, firme e sadia, com aparência e tamanho compatíveis com a variedade, sem brotação excessiva, esverdeamento, podridão, danos profundos, infestação ou sujidades.
	13	**Beterraba:** Beterraba in natura, de raízes sadias, firmes e íntegras, tamanho e coloração característicos, livre de podridão, rachaduras profundas, brotação excessiva, pragas e sujidades.
	14	**Cacau em pó, 100%:** Cacau em pó obtido exclusivamente de amêndoas de cacau, sem açúcar adicionado, amidos, aromatizantes ou mistura com achocolatado; homogêneo, com cor, odor e sabor próprios, isento de empedramento, mofo, infestação e matérias estranhas.
	15	**Café torrado e moído:** Café torrado e moído, próprio para preparo de bebida por infusão, com aroma, cor e sabor característicos e ponto de torra identificado na rotulagem, constituído exclusivamente de café, sem mistura com cereais ou outras substâncias estranhas; isento de adulteração, ranço, umidade anormal e contaminantes, conforme o padrão oficial de identidade e qualidade do MAPA.
	16	**Cajá, polpa congelada:** Polpa integral de cajá, obtida da parte comestível de frutos sadios, não fermentada, não concentrada e não diluída, sem adição de água, açúcar, corantes ou conservantes; congelada, com cor, aroma e sabor próprios, isenta de matérias estranhas e sinais de descongelamento.
	17	**Caju, polpa congelada:** Polpa integral de caju obtida de pedúnculos sadios e selecionados, não fermentada, não concentrada e não diluída, sem adição de água, açúcar, corantes ou conservantes; congelada, com características sensoriais próprias, isenta de matérias estranhas e sinais de descongelamento.
	18	**Carne bovina moída de primeira:** Carne bovina moída obtida de cortes próprios para consumo, fresca e resfriada, sem ossos, cartilagens, vísceras e adição de outras espécies, com cor, odor e textura característicos; isenta de sujidades, sinais de deterioração e excesso visível de tecido adiposo, sob inspeção sanitária oficial aplicável.
	19	**Carne bovina, acém:** Carne bovina in natura, corte acém, sem osso, resfriada, com cor, odor e consistência próprios, procedente de abate sob inspeção sanitária oficial aplicável, isenta de matérias estranhas, sinais de deterioração e excesso de aparas não pertinentes ao corte.
	20	**Carne bovina, costela:** Carne bovina in natura, corte costela, com osso, resfriada, íntegra e própria para consumo, com cor, odor e textura característicos, procedente de estabelecimento sob inspeção sanitária oficial aplicável, isenta de sinais de deterioração e contaminação.

	21	**Cebola:** Cebola in natura, bulbos inteiros, firmes, sadios e fisiologicamente desenvolvidos, com casca e coloração próprias da variedade, sem podridão, brotação excessiva, lesões graves, infestação ou sujidades.
	22	**Cenoura:** Cenoura in natura, fresca, firme, íntegra e sadia, de coloração característica, sem rachaduras profundas, podridão, lesões graves, insetos ou sujidades.
	23	**Cheiro-verde:** Hortaliças aromáticas frescas para tempero, constituídas de salsa, cebolinha e/ou coentro, conforme a composição definida pelo cardápio, com folhas e talos sadios e íntegros, coloração e aroma próprios, isentas de murchamento acentuado, podridão e sujidades.
	24	**Coco — especificação a confirmar:** Coco próprio para consumo, sadio, com sabor, odor e aparência característicos, isento de ranço, bolor, deterioração e matérias estranhas. PENDÊNCIA TÉCNICA: definir se o objeto pretendido é coco in natura, coco ralado/desidratado ou outro derivado; as categorias não são equivalentes.
	25	**Colorau:** Condimento colorífico à base de urucum, em pó, de coloração vermelho-alaranjada, com odor e aspecto característicos, composição declarada e conforme a legislação; isento de adulteração, umidade anormal, bolor e matérias estranhas.
	26	**Couve-manteiga:** Couve-manteiga in natura, fresca, folhas desenvolvidas, firmes, íntegras e de coloração verde característica, isentas de murchamento acentuado, manchas de podridão, pragas e sujidades.
	27	**Creme de leite:** Creme de leite de origem láctea, processado pelo sistema UHT, de consistência, sabor, cor e odor característicos, com teor de gordura indicado na rotulagem e composição conforme o padrão de identidade aplicável; isento de estufamento, vazamentos, alteração de aspecto e sinais de deterioração.
	28	**Farinha de mandioca torrada:** Farinha de mandioca obtida de raízes sadias e limpas, torrada, grupo seca, classe fina, tipo 1 ou equivalente legalmente classificado, com aspecto, cor e odor característicos, isenta de umidade anormal, mofo, insetos, areia e matérias estranhas.
	29	**Farinha de trigo — tipo de fermentação a confirmar:** Farinha de trigo para uso culinário, tipo 1, obtida de grãos sadios e limpos, enriquecida com ferro e ácido fólico quando exigido, de aspecto fino, cor e odor próprios, isenta de mofo, infestação, umidade anormal e matérias estranhas. PENDÊNCIA TÉCNICA: confirmar se será com fermento ou sem fermento conforme cardápio.
	30	**Feijão carioca:** Feijão carioca, tipo 1, de grãos íntegros, sadios, uniformes e próprios para consumo, com coloração característica e condições de classificação conforme legislação, isento de mofo, pragas, sujidades, resíduos e mistura indevida com outras variedades.
	31	**Feijão preto:** Feijão preto, tipo 1, de grãos íntegros, sadios, uniformes e próprios para consumo, com coloração característica e classificação conforme legislação, isento de mofo, pragas, sujidades e mistura indevida com outras variedades.
	32	**Feijão-de-corda (trepa-pau):** Feijão-de-corda, também denominado feijão trepa-pau, do grupo feijão-caupi, de grãos secos sadios, uniformes e próprios para consumo, livres de mofo, insetos, impurezas e deterioração; variedade e classe conforme especificação nutricional aprovada.

	33	**Fermento biológico fresco:** Fermento biológico fresco, prensado, constituído de leveduras aptas à fermentação panificável, com cor, odor e consistência próprios, atividade fermentativa adequada e ausência de mofo, deterioração e matérias estranhas, observadas as condições de conservação do fabricante.
	34	**Fermento químico em pó:** Fermento químico em pó para preparações culinárias, constituído por agentes de crescimento e componentes permitidos pela legislação, seco, homogêneo, com aspecto e odor característicos, isento de grumos de umidade, contaminação e matérias estranhas.
	35	**Flocos de milho:** Flocos de milho pré-cozidos para preparação de cuscuz, obtidos de milho sadio e limpo, com cor, odor e granulometria característicos, isentos de umidade excessiva, mofo, infestação, sujidades e materiais estranhos.
	36	**Frango, coxa e sobrecoxa, sem pele:** Coxa e sobrecoxa de frango in natura, com osso, sem pele e sem tempero, congeladas, com cor, odor e textura próprios, sem sinais de descongelamento e recongelamento, hematomas extensos ou deterioração; provenientes de estabelecimento sob inspeção sanitária oficial aplicável.
	37	**Frango, peito, sem pele:** Peito de frango in natura, sem pele, sem osso e sem tempero, congelado, com cor, odor e textura próprios, isento de sinais de descongelamento e recongelamento, deterioração ou matérias estranhas; procedente de estabelecimento sob inspeção sanitária oficial aplicável.
	38	**Goiaba vermelha, polpa congelada:** Polpa integral de goiaba vermelha, obtida de frutos sadios, não fermentada, não concentrada e não diluída, sem adição de água, açúcar, corantes ou conservantes; congelada, com coloração, aroma e sabor próprios, isenta de matérias estranhas e sinais de descongelamento.
	39	**Iogurte, sabor morango:** Iogurte de leite de vaca fermentado por culturas lácteas específicas, sabor morango, refrigerado, com textura, sabor e odor característicos, composição e denominação legal compatíveis com a rotulagem; isento de estufamento, separação anormal, sinais de deterioração e contaminantes.
	40	**Laranja-pera:** Laranja-pera in natura, fresca, íntegra, sadia, com grau de maturação apropriado ao consumo, coloração, aroma e sabor característicos, sem podridão, lesões graves, parasitas ou sujidades.
	41	**Leite de vaca integral pasteurizado:** Leite de vaca fluido integral, pasteurizado, refrigerado, homogeneizado quando assim identificado, com teor de gordura e características microbiológicas conforme o padrão legal de identidade e qualidade; sabor, odor e aspecto próprios, sem sinais de deterioração e com inspeção oficial aplicável. Não se confunde com leite UHT.
	42	**Limão-taiti:** Limão-taiti in natura, fresco, sadio e íntegro, firme, com grau de maturação e aspecto característicos da variedade, isento de podridão, lesões graves, sujidades e infestação.
	43	**Linguiça mista:** Linguiça mista de carnes de espécies declaradas na rotulagem, própria para consumo, de aspecto, odor e coloração característicos, fresca e refrigerada, produzida em estabelecimento sob inspeção sanitária oficial aplicável; isenta de deterioração, contaminação e ingredientes não declarados.

	44	**Maçã Fuji:** Maçã cultivar Fuji, in natura, fresca, firme, íntegra e sadia, com cor, aroma e maturação próprios, isenta de podridão, lesões graves, pragas ou sujidades.
	45	**Macarrão de trigo — com ovos:** Massa seca alimentícia à base de farinha de trigo, própria para consumo, com cor, odor, sabor e textura característicos, isenta de mofo, infestação, sujidades ou materiais estranhos.
	46	**Macarrão para lasanha:** Massa alimentícia à base de farinha de trigo, formato lasanha, própria para consumo, de cor e aspecto uniformes, sem mofo, infestação, sujidades ou materiais estranhos; composição e presença de ovos conforme o cardápio e declaração da rotulagem.
	47	**Mandioca:** Raiz de mandioca própria para uso culinário, in natura, sadia, firme, sem partes apodrecidas, pragas ou alterações de odor, com coloração característica; descascada, conforme a necessidade descrita no planejamento nutricional, e sem escurecimento ou deterioração.
	48	**Manteiga sem sal:** Manteiga obtida de creme de leite de origem bovina, sem adição de sal, com composição e teor de gordura conforme padrão de identidade oficial, consistência, cor, sabor e odor característicos, isenta de ranço, mofo e deterioração.
	49	**Margarina sem sal:** Margarina vegetal para uso alimentício, sem adição de sal, composta por ingredientes permitidos e devidamente declarados, com teor de lipídios informado, textura homogênea, cor e odor próprios, isenta de ranço e deterioração e em conformidade com a proibição de gorduras trans industrializadas.
	50	**Melancia:** Melancia in natura, inteira, madura, sã e firme, de casca íntegra e polpa característica, isenta de podridão, rachaduras profundas, lesões graves e sujidades.
	51	**Mexerica:** Mexerica/tangerina in natura, fresca, íntegra e sadia, de maturação apropriada, com cor, sabor e aroma característicos da variedade, isenta de podridão, lesões graves, infestação e sujidades.
	52	**Milho verde — in natura:** Milho verde próprio para consumo, com grãos frescos sadios, macios e característicos do estágio de maturação, sem deterioração, infestação ou matérias estranhas.
	53	**Óleo de soja:** Óleo vegetal comestível refinado, obtido da soja, tipo 1 ou classificação equivalente, límpido, de aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de ranço, turvação anormal, resíduos e matérias estranhas.
	54	**Orégano:** Orégano desidratado, constituído por folhas e partes próprias da planta aromática, com cor, sabor e odor característicos, seco e isento de mofo, infestação, sujidades e misturas ou matérias estranhas indevidas.
	55	**Ovo de galinha inteiro:** Ovos de galinha, classe A, categoria de tamanho a ser definida pelo cardápio, próprios para consumo, com casca íntegra e limpa, sem rachaduras, vazamentos, odores estranhos ou sinais de deterioração, observada a inspeção sanitária aplicável.
	56	**Pão tipo hot dog:** Pão para cachorro-quente, assado, macio e fresco, produzido com ingredientes próprios para panificação, de formato característico, com miolo bem desenvolvido, casca sem queimaduras, cor e aroma próprios, isento de mofo, sujidades e sinais de deterioração.
	57	**Pão de trigo de forma:** Pão de forma produzido com farinha de trigo própria para panificação, assado e fatiado, de miolo macio, coloração e odor

		característicos, livre de mofo, sujidades, deformações acentuadas e sinais de deterioração.
	58	**Pão francês de trigo:** Pão francês elaborado com farinha de trigo própria para panificação, fresco e assado, com crosta crocante, miolo macio, formato, cor e aroma característicos, isento de queimaduras excessivas, sujidades e mofo.
	59	**Pão doce:** Pão doce de trigo, assado e fresco, com formato, cor, sabor e aroma próprios da preparação, textura macia, sem recheio ou cobertura salvo previsão específica no cardápio, isento de mofo, sujidades e sinais de deterioração.
	60	**Pepino:** Pepino in natura, fresco, firme, íntegro e sadio, com coloração e maturação próprias da variedade, isento de amolecimento, podridão, cortes profundos, danos relevantes e sujidades.
	61	**Filé de pescada:** Filé de peixe da espécie comercialmente denominada pescada, sem espinhas aparentes, congelado, com textura, cor e odor próprios, isento de sinais de descongelamento e recongelamento, deterioração e matérias estranhas; sob inspeção sanitária oficial aplicável.
	62	**Polvilho doce:** Fécula de mandioca (polvilho doce), de pó fino e uniforme, coloração branca, odor e características próprias, livre de mofo, insetos, umidade anormal, sujidades e matérias estranhas.
	63	**Bisteca suína:** Carne suína in natura, corte bisteca, com osso, refrigerada ou congelada conforme definição técnica do cardápio, de cor, cheiro e textura característicos, isenta de contaminação, sinais de deterioração e excesso de aparas, proveniente de estabelecimento sob inspeção sanitária oficial aplicável.
	64	**Presunto cozido:** Presunto suíno cozido, próprio para consumo, com coloração, odor, sabor e consistência característicos, composição conforme padrão de identidade e rotulagem, refrigerado e produzido sob inspeção sanitária oficial aplicável; isento de alterações e deterioração. Não se confunde com presunto cru ou curado.
	65	**Queijo muçarela:** Queijo muçarela de leite de vaca, próprio para consumo, com textura semidura, massa uniforme, coloração branco-creme e sabor e odor característicos, sem bolores não típicos, deterioração ou matérias estranhas, produzido sob inspeção sanitária oficial aplicável.
	66	**Repolho branco:** Repolho branco in natura, fresco, de cabeça firme e folhas íntegras, com coloração característica, livre de podridão, pragas, sujidades, danos graves e sinais de deterioração.
	67	**Sal refinado iodado:** Sal refinado para consumo humano, iodado conforme regulamentação, de cristais finos, seco e de aspecto homogêneo, isento de impurezas, umidade excessiva e matérias estranhas, com composição e teor de iodo dentro dos limites legais.
	68	**Salsicha tipo hot dog:** Salsicha tipo hot dog, produto cárneo cozido e próprio para consumo, produzido sob inspeção sanitária oficial aplicável, com ingredientes e espécies cárneas declarados na rotulagem, textura, odor e coloração característicos, isento de deterioração e matérias estranhas.
	69	**Tamarindo, polpa congelada:** Polpa integral de tamarindo, obtida da parte comestível de frutos sadios, não fermentada, não concentrada e não diluída, sem adição de água, açúcar, corantes ou conservantes; congelada, com cor, aroma e sabor característicos, isenta de sujidades e sinais de descongelamento.

	70	**Tomate tipo salada:** Tomate in natura, de variedade apropriada à alimentação escolar, fresco, firme, sadio e íntegro, com maturação adequada, cor e sabor próprios, isento de podridão, danos graves, infestação e sujidades.
	71	**Extrato de tomate:** Extrato de tomate concentrado, obtido de tomates maduros e selecionados, com textura pastosa, cor vermelha e aroma e sabor característicos, sem corantes artificiais ou matérias estranhas, com composição e teor de sólidos compatíveis com a denominação legal e a rotulagem.
	72	**Trigo para quibe:** Trigo para quibe (triguilho), obtido de grãos de trigo limpos, quebrados e processados, de granulometria homogênea, com cor, odor e aparência próprios, isento de mofo, insetos, impurezas, umidade anormal e matérias estranhas.
Há critérios ou práticas de sustentabilidade?	(X) Sim ( ) Não Em caso afirmativo, especificar: A aquisição de gêneros alimentícios para uso nas unidades escolares pode incorporar critérios de sustentabilidade conforme as diretrizes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União, em consonância com o art. 25, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021. Tais critérios visam promover o desenvolvimento nacional sustentável, aliando a responsabilidade ambiental, social e econômica ao processo de compras públicas. Entre as práticas recomendadas, destaca-se a priorização da aquisição de alimentos produzidos localmente, contribuindo para o fortalecimento da agricultura familiar, a geração de renda na região e a redução dos impactos ambientais relacionados ao transporte e à cadeia logística. Também se recomenda a preferência por produtos com menor grau de processamento, sazonais e orgânicos, quando possível, incentivando hábitos alimentares saudáveis e práticas de produção ambientalmente responsáveis. Além disso, pode-se incluir exigências relativas ao uso de embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis, à rastreabilidade dos alimentos e à conformidade com normas sanitárias e ambientais. A contratação deve observar ainda critérios que favoreçam fornecedores que adotem boas práticas de responsabilidade social, como a inclusão de pequenos produtores, cooperativas e fornecedores que promovam condições de trabalho dignas. Ao adotar tais critérios, as associações escolares contribuem para a efetividade das políticas públicas voltadas à alimentação escolar, promovendo não apenas o atendimento nutricional adequado dos alunos, mas também o fortalecimento de uma cultura institucional voltada à sustentabilidade, à saúde pública e à economia solidária.	
Há necessidade de treinamento?	( ) Sim (X) Não	
Os bens a serem adquiridos se	( ) Sim (X) Não	

enquadram como bem de luxo?	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?	(X) Sim ( ) Não Em caso afirmativo relacionar normativos técnicos e regulatórios específicos: Para os gêneros alimentícios do PNAE, observam-se, especialmente, a Lei nº 11.947/2009, a Resolução CD/FNDE nº 4/2026 (cardápios, gêneros, qualidade nutricional e aquisições), a legislação de licitações aplicável, as orientações técnicas da SEDUC/TO e as normas sanitárias, de rotulagem, armazenamento e inspeção pertinentes a cada categoria de alimento. A especificação de cada produto deve observar sua regulamentação concreta, sem imposição de selo ou marca exclusiva que restrinja injustificadamente a competição.
Local de entrega do bem ou de prestação do serviço:	Rua Piauí nº 783, Setor Palmeiras, Goianorte – TO – Colégio Estadual Morro do Mato
Será exigida amostra ou prova de conceito?	( ) Sim (X) Não Em caso afirmativo, justificar a necessidade e descrever:
Consta exigência de marca específica?	( ) Sim (X) Não Em caso afirmativo, justificar:
Será permitida subcontratação?	( ) Sim (X) Não

	Em caso afirmativo, limitado a:

IV - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO (OBRIGATÓRIO)	
Como se obteve o quantitativo estimado?	( ) Análise de contratações anteriores ( ) Análise de contratações similares (X) Outro Especificar: O quantitativo foi definido com base na análise de contratações e do consumo de anos anteriores, bem como na estimativa atual de alunos a serem matriculados na escola no ano letivo de 2027, considerando os cardápios elaborados e enviados pela Superintendência Regional de Educação de Guaraí, enviados e selecionados pela própria unidade escolar. Ressalta-se que os cardápios são adaptados e, em alguns casos, substituídos anualmente, para atender à legislação vigente e às normas nutricionais e de segurança alimentar, podendo haver variação nas quantidades em razão da per capita ou da frequência de oferta dos cardápios, levando-se em consideração também os resultados dos testes de aceitabilidade e de adesão aplicados pela escola na execução do PNAE, bem como a reorganização realizada pela Secretaria de Educação, que incluiu o fechamento do turno noturno em algumas unidades escolares do município. O principal fator de variação em 2027 é a substituição da lógica de alimentação de jornada parcial pelo atendimento de tempo integral, envolvendo três refeições diárias. A ampliação não se resume à atualização linear de valores ou ao acréscimo percentual sobre o ano anterior: resulta da modificação do tempo de permanência, do número de momentos de alimentação, da composição dos cardápios, da frequência das preparações e das per capitas definidas tecnicamente pela SEDUC/TO. Justificam-se, assim, quantitativos superiores em diversos produtos e a inclusão, exclusão ou substituição de gêneros, quando necessários para as preparações de café da manhã, almoço e lanche, desde que todos constem dos cardápios aprovados. A reorganização do transporte escolar compartilhado, executado no âmbito municipal e articulado à rede estadual, constitui condicionante operacional relevante: os horários de chegada, permanência e retorno dos estudantes precisam ser compatíveis com uma jornada integral e com o fornecimento regular de refeições. Esse alinhamento logístico exige planejamento de estoque, preparo, armazenamento, recebimento fracionado, condições sanitárias e recursos humanos da unidade, sem que a contratação de alimentos se confunda com a contratação ou a gestão do transporte.

Descrição do Quantitativo

A memória de cálculo foi elaborada com base no planejamento previamente aprovado, nas contratações e no consumo registrados nos anos anteriores, a partir de uma ampla análise documental. Foram considerados os demonstrativos mensais e os cadernos diários de anotações da merenda escolar, bem como as planilhas de gestão de contratos, que evidenciam o histórico de fornecimento e utilização dos gêneros alimentícios. Para a definição do quantitativo, observou-se que cada cardápio possui itens com suas respectivas per capitas e frequências de oferta, os quais, quando multiplicados pelo número estimado de matrículas para 2027 — atualmente previsto em 195 estudantes, para 200 dias de atendimento, conforme planejamento escolar informado —, resultam na estimativa final das quantidades a serem contratadas e licitadas, de modo a assegurar o atendimento integral da demanda da alimentação escolar.

No planejamento preliminar de 2027, a base de 195 estudantes e 200 dias de atendimento gera 39.000 estudante-dias; multiplicada pelas três refeições previstas, corresponde a 117.000 refeições estudantis potenciais. A memória quantitativa item a item deverá decorrer das fichas técnicas, per capitas, frequências e rendimentos dos cardápios de tempo integral da SEDUC/TO. A tabela de gêneros e quantidades recebida da unidade escolar, reproduzida integralmente a seguir, constitui base preliminar de demanda; não é substitutiva da memória de cálculo nutricional definitiva.

SÉRIE HISTÓRICA				
DESCRIÇÃO	UNIDADE	ANO 2024	ANO 2025	ANO 2026
		PAE/SGD 111310	PAE/SGD 204853	PAE/SGD 2025/270092979996
		QUANTIDADE	QUANTIDADE	QTD. PREVISTA*
Abacaxi pérola, apresentação: natural	KG	275	280	225
Legume in natura tipo: abóbora cabotiá / japonesa	KG	42	42	34
Condimento tipo: açafrão, apresentação: pó	KG	4	5	3
Açaí, polpa congelada	KG	*	*	56
Polpa de fruta tipo: acerola, apresentação: congelada	KG	220	224	225
Açúcar tipo: cristal, coloração: branca	KG	262	238	321
Verdura in natura tipo: alface crespa	KG	42	56	34

	Condimento tipo: alho, apresentação: natural, adicional: cabeça	KG	75	87	63
	Arroz Beneficiado Tipo: agulhinha/branco, Subgrupo: Polido, classe: longo fino, Qualidade: Tipo 1 - pacote 5 kg	KG	1.100	1.330	1160
	Legume em conserva tipo: azeitona verde, tamanho: média, apresentação: sem caroço	KG	9	9	7
	Fruta tipo: banana prata / banana branca, apresentação: natural	KG	1.100	1.120	855
	Legume in natura tipo: batata inglesa	KG	83	196	197
	Batata processada espécie: inglesa, tipo formato: palha, tipo: frita, apresentação: pronto para consumo	KG	14	14	11
	Polpa de fruta tipo: cajá, apresentação: congelada	KG	55	56	169
	Carne bovina in natura tipo corte: coxão duro, apresentação: moída, estado de conservação: resfriado(a)	KG	372	448	293
	Carne bovina in natura tipo corte: acém, apresentação: cortada, estado de conservação: resfriado(a)	KG	495	504	473
	Carne bovina in natura tipo corte: coxão mole, apresentação: peça inteira, estado de conservação: resfriado(a)	KG	*	84	180
	Legume in natura tipo: cebola branca	KG	116	135	95
	Legume in natura tipo: cenoura	KG	194	196	129
	Condimento tipo: cheiro verde: cebolinha, coentro e salsa, apresentação: natural	KG	36	42	29
	Condimento tipo: chimichurri, em pó ou desidratado, embalagem 500 g	KG	*	*	3
	Côco ralado ingredientes: amêndoa de côco, apresentação: desidratado e triturado, características adicionais: desengordura, sem glúten	KG	14	14	17
	Condimento tipo: urucum, apresentação: pó	KG	5	6	4
	Verdura In Natura Tipo: Couve manteiga	KG	92	91	74
	Creme de leite teor gordura: 21 a 40% de gordura, processamento: uht	KG	83	127	90
	Cupuaçu, polpa congelada	KG	55	*	56
	Farinha de mandioca grupo: seca, subgrupo: branca, classe: fina, aspecto físico: tipo 1, acidez: baixa acidez	KG	275	280	225
	Farinha de trigo grupo: doméstico, tipo: tipo 1, especial, ingrediente adicional: com fermento, fortificada com ferro e ácido fólico	KG	407	245	158
	Leguminosa variedade: feijão carioca, tipo: tipo 1	KG	*	175	23
	Leguminosa variedade: feijão preto, tipo: tipo 1	KG	*	*	79
	Fermento tipo: químico, apresentação: pó	KG	16	9	12

Carne de ave in natura tipo animal: frango, tipo corte: coxa e sobrecoxa, apresentação: inteiro, estado de conservação: congelado(a), processamento: sem pele, com osso	KG	770	784	631
Carne de ave in natura tipo animal: frango, tipo corte: filé de peito, apresentação: fatiado, estado de conservação: congelado(a), processamento: sem pele, sem osso	KG	592	756	507
Polpa de fruta tipo: goiaba vermelha, Apresentação: congelada	KG	220	224	394
Doce não confeitado tipo: cremoso, sabor: goiaba	KG	7	7	9
Fruta tipo: laranja pera, apresentação: natural	KG	963	1.386	450
Leite em pó origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: instantâneo	KG	83	42	34
Leite Fluido origem: De vaca, tipo: A, Teor Gordura: Integral, Processamento: Uht (caixa contendo 1 litro)	L	885	520	1527
Fruta tipo: limão taiti, apresentação: natural	KG	20	17	37
Embutido tipo: linguiça mista, tamanho: fina, tipo preparação: fresca, estado de conservação: resfriado(a)	KG	152	154	135
Fruta tipo: maçã fuji, apresentação: natural	KG	383	275	237
Macarrão teor de umidade: massa pré-cozida, Base da massa: de farinha de trigo, Ingredientes adicionais: com ovos, tipo: fresca, apresentação: espaguete (embalagem 500 gramas)	KG	165	168	96
Fruta Tipo: Mamão Formosa de 1ª qualidade, Apresentação: Natural, madura, pronta para o consumo, fruta inteira	KG	275	140	135
Legume in natura tipo: mandioca / aipim (descascada e empacotada em embalagens plásticas de 1 kg, contendo a validade do produto)	KG	83	84	90
Manteiga de leite de vaca tipo: primeira qualidade, composição: sem sal. (embalagem de 500 gramas) com data de validade	KG	12	12	18
Polpa de fruta tipo: maracujá, apresentação: congelada (em embalagem plástica higiênica de 1 kg) com data de validade e registro no sif	KG	165	280	225
Fruta tipo: melancia vermelha de 1ª qualidade, apresentação: natural, madura, pronta para o consumo. tamanho grande e uniformes. fruta inteira.	KG	550	560	270
Mexerica	KG	*	*	113
Farinha de milho grão: amarelo, tipo: fubá 1ª qualidade, característica adicional: não transgênico, sem sujidades ou contaminação externa.	KG	28	28	23
Legume em conserva tipo: milho verde	KG	55	56	67

	Óleo vegetal comestível tipo: puro, espécie vegetal: soja, tipo qualidade: tipo 1, lata 900 ml	LT	350	404	355
	Condimento tipo: orégano, apresentação: pó	KG	1	1	1
	Ovo origem: galinha, grupo: vermelho, classe: a, tipo: grande	DZ	136	159	338
	Pão de trigo de forma, em unidades de aproximadamente 50 gramas, assado, pronto para servir. Entregas diárias na escola atendida, conforme termo de referência.	KG	69	140	56
	Pão de trigo francês, em unidades de aproximadamente 50 gramas, assado, pronto para servir. Entregas diárias na escola atendida, conforme termo de referência.	KG	207	280	338
	Pão doce, em unidades de aproximadamente 50 gramas, assado, pronto para servir. Entregas diárias na escola atendida, conforme termo de referência.	KG	138	70	135
	Frios variedade: presunto de pernil, tipo: parma, tipo preparação: curado, apresentação: peça inteira, estado de conservação: resfriado(a).	KG	*	21	17
	Queijo origem: de vaca, variedade: muçarela, apresentação: peça, teor gordura: baixo teor de gordura.	KG	166	168	186
	Verdura In natura* tipo: repolho verde, espécie: comum, aplicação: culinária em geral, características adicionais: 1ª qualidade/folha verde vivo/sem fungos.	KG	94	107	86
	Sal Tipo: refinado, aplicação: alimentícia, teor máximo sódio: 390 MG/G, acidez: 7,0 P.	KG	40	45	31
	Legume In Natura tipo: tomate salada.	KG	143	177	137
	Massa de tomate tipo: extrato concentrado, composição: tradicional, apresentação: creme.	KG	59	73	67

Quantitativos

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	Abacaxi	KG	416
2	Abacaxi, polpa congelada	KG	291
3	Abóbora cabotiá	KG	125
4	Açafrão-da-terra (cúrcuma)	KG	9
5	Açaí, polpa congelada	KG	146
6	Acerola, polpa congelada	KG	437
7	Açúcar cristal	KG	653
8	Alface lisa	KG	156
9	Alho	KG	154
10	Arroz, tipo 1	KG	3.328
11	Banana prata	KG	1.175
12	Batata inglesa	KG	187
13	Beterraba	KG	104
14	Cacau em pó, 100%	KG	62
15	Café torrado e moído	KG	100
16	Cajá, polpa congelada	KG	146

	17	Caju, polpa congelada	KG	146
	18	Carne bovina moída de primeira	KG	1.144
	19	Carne bovina, acém	KG	1.352
	20	Carne bovina, costela	KG	250
	21	Cebola	KG	297
	22	Cenoura	KG	770
	23	Cheiro-verde	KG	48
	24	Coco — especificação a confirmar	KG	83
	25	Colorau	KG	4
	26	Couve-manteiga	KG	239
	27	Creme de leite	KG	21
	28	Farinha de mandioca torrada	KG	499
	29	Farinha de trigo — tipo de fermentação a confirmar	KG	957
	30	Feijão carioca	KG	832
	31	Feijão preto	KG	208
	32	Feijão-de-corda (trepa-pau)	KG	42
	33	Fermento biológico fresco	KG	17
	34	Fermento químico em pó	KG	69
	35	Flocos de milho	KG	416
	36	Frango, coxa e sobrecoxa, sem pele	KG	749
	37	Frango, peito, sem pele	KG	1.664
	38	Goiaba vermelha, polpa congelada	KG	437
	39	Iogurte, sabor morango	L	499
	40	Laranja-pera	KG	489
	41	Leite de vaca integral pasteurizado	L	2.434
	42	Limão-taiti	KG	10
	43	Linguiça mista	KG	374
	44	Maçã Fuji	KG	62
	45	Macarrão de trigo — com ovos	KG	83
	46	Macarrão para lasanha	KG	104
	47	Mandioca	KG	312
	48	Manteiga sem sal	KG	6
	49	Margarina sem sal	KG	19
	50	Melancia	KG	562
	51	Mexerica	KG	624
	52	Milho verde — in natura	KG	31
	53	Óleo de soja	LT	763
	54	Orégano	KG	2
	55	Ovo de galinha inteiro	DZ	1.179
	56	Pão tipo hot dog	KG	104
	57	Pão de trigo de forma	KG	208
	58	Pão francês de trigo	KG	416
	59	Pão doce	KG	208
	60	Pepino	KG	125
	61	Filé de pescada	KG	208
	62	Polvilho doce	KG	749
	63	Bisteca suína	KG	208
	64	Presunto cozido	KG	31
	65	Queijo muçarela	KG	406
	66	Repolho branco	KG	218
	67	Sal refinado iodado	KG	106
	68	Salsicha tipo hot dog	KG	83
	69	Tamarindo, polpa congelada	KG	73

	70	Tomate tipo salada	KG	478
	71	Extrato de tomate	KG	312
	72	Trigo para quibe	KG	83

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

	demanda, sendo tecnicamente justificável, operacionalmente viável e economicamente racional. A transição ao regime integral modifica a demanda de modo estrutural, em vez de representar mera atualização quantitativa do consumo histórico. A estimativa deve refletir três momentos de alimentação por dia, maior permanência dos estudantes, ampliação da variedade de preparações e oferta compatível com o transporte escolar e com o calendário unificado entre as redes. A solução de aquisição por itens com entregas parceladas permanece adequada, ressalvada a necessidade de demonstrar preços atuais e quantidades nutricionalmente calculadas para 2027.
Há restrição de fornecedores?	( ) Sim (X) Não
Será dispensada a aplicação de tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte, previsto na Lei Complementar 123/2006?	( ) Sim (X) Não Em caso positivo, justificar:

VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (OBRIGATÓRIO)	
Meios usados na pesquisa:	(X) Sites oficiais de Governo/Painel de preços (X) Contratações similares ( ) Tabelas de Referência aprovadas por Órgãos oficiais ( ) Sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo (X) Fornecedores ( ) Outro. Especificar: **Nota explicativa:** Caso seja selecionada a opção "Outro", é obrigatório especificar o meio adotado para a pesquisa. A estimativa de valor realizada na fase de Estudos Técnicos Preliminares constitui, via de regra, uma análise inicial dos preços praticados no mercado, com o objetivo de subsidiar a autoridade competente na avaliação da viabilidade econômica da contratação. Diferentemente da estimativa detalhada exigida na fase de planejamento da licitação, que utiliza os parâmetros do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, a estimativa no ETP não se destina à definição do valor a ser inserido no edital, mas sim a embasar tecnicamente a escolha da solução mais vantajosa e permitir o pronunciamento preliminar sobre a viabilidade da despesa. Nesse sentido, dispõe o **Enunciado nº 10** do Fórum Nacional das Consultorias Jurídicas das Procuradorias-Gerais dos Estados e do Distrito Federal (**FONACON**): "A estimativa do valor da contratação, exigida quando da elaboração do Estudo Técnico Preliminar, poderá ser feita de forma sumária, com documentos de pronta consulta e imediatamente disponíveis, não necessitando seguir o rigor do art. 23 da Lei Federal n° 14.133/2021."

Estimativa do valor:	**R$ 525.286,29 (quinhentos e vinte e cinco mil, duzentos e oitenta e seis reais e vinte e nove centavos)** — estimativa preliminar decorrente da soma dos 72 itens e preços unitários constantes da planilha fornecida pela unidade escolar. Valor sujeito à pesquisa de preços e validação dos quantitativos e unidades de fornecimento na fase preparatória, nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021; não constitui preço máximo ou orçamento referencial definitivo.

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. Em 2027, a solução atenderá a 195 estudantes em previsão de 200 dias letivos e três refeições diárias (café da manhã, almoço e lanche), por meio de cronograma de fornecimento compatível com os cardápios de tempo integral da SEDUC/TO. A composição e a distribuição das preparações deverão assegurar o mínimo nutricional previsto no art. 18, inciso VI, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, observado o planejamento e a responsabilidade técnica do nutricionista, com adequação às necessidades alimentares específicas de cada estudante. O quantitativo de servidores informado (13) destina-se à organização funcional e não integra automaticamente o público beneficiário dos repasses federais do Programa.	
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		
A solução será dividida em itens?	(X) Sim Considerando que se trata de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, cuja composição é definida por cardápios distintos e previamente elaborados de acordo com as faixas etárias, modalidades de ensino e frequências de consumo, verifica-se que o único meio viável é o parcelamento na entrega dos produtos. Tal medida se justifica pelo fato de os alimentos serem, em sua maioria, perecíveis, exigindo entregas periódicas que assegurem a qualidade, a segurança alimentar e a conformidade com o planejamento nutricional estabelecido. Ademais, o planejamento da alimentação escolar se executa de forma contínua durante todo o ano letivo, sendo necessário garantir o fornecimento regular e ininterrupto dos itens, sem gerar perdas por vencimento ou deterioração. Assim, o parcelamento das entregas mostra-se técnica e economicamente viável, não representando perda de economia de escala, mas sim assegurando melhor gestão do estoque e eficiência na aplicação dos recursos públicos. A passagem à jornada integral impõe planejamento específico da entrega fracionada, sobretudo de frutas, hortaliças, leite, carnes, pães e alimentos refrigerados ou congelados, para três etapas de alimentação ao longo do dia. As aquisições deverão considerar conservação, prazo de validade remanescente, capacidade de armazenamento, transporte refrigerado quando necessário, sazonalidade e quantidades por lote, de maneira compatível com a programação da unidade escolar e com os horários ajustados do transporte escolar entre as redes.	
	( ) 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 (X) Realização de política pública ( ) Outro, indicar o benefício: _____

	Para 2027, acrescem-se como resultados esperados a continuidade da oferta de café da manhã, almoço e lanche; a segurança alimentar durante a jornada ampliada; a adequação à política de educação integral; a redução de risco de desabastecimento em horários de transporte compartilhado; a racionalização da compra e da estocagem; e a conformidade das preparações com as diretrizes do PNAE e os cardápios da SEDUC/TO.

X - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO		
Há providências pendentes para o sucesso da contratação?	(X) Sim	Especificar: Juntar ato/portaria formal da SEDUC/TO relativo à implantação do tempo integral na unidade em 2027; comprovar o instrumento de convênio e a organização de transporte escolar compartilhado e os respectivos horários; juntar os cardápios aprovados e fichas técnicas do nutricionista responsável; conferir per capitas e estimativas; atualizar pesquisa de preços, CATMAT, unidades e embalagens; avaliar infraestrutura de cozinha, armazenamento, recebimento e preparo de três refeições diárias.
	( ) 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?	(X) Sim. ( ) Não. O funcionamento da unidade em tempo integral em 2027 depende de compatibilização operacional dos horários de entrada e saída com o serviço de transporte escolar comum às redes estadual e municipal, informado como prestado pela Prefeitura por convênio com o Governo do Estado. A existência do convênio, seus limites e a implementação da jornada deverão ser documentados. Não se pretende incluir serviço de transporte no objeto deste pregão de gêneros alimentícios.

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?	(X) Sim Especificar os impactos: Especificar as medidas de mitigação dos impactos: Impactos previsíveis: aumento da movimentação de insumos, da demanda de água e energia para conservação e preparo, das embalagens e dos resíduos orgânicos associados às três refeições diárias, em decorrência da jornada integral. Medidas de mitigação: planejamento de entregas e cardápios para reduzir desperdícios, segregação e destinação adequada dos resíduos, conservação eficiente, aproveitamento integral dos alimentos quando nutricional e sanitariamente permitido e avaliação de embalagens menos impactantes, sem restringir indevidamente a competitividade.
	( ) Não

XIII - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA.	
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.

Para o exercício de 2027, a adequação da contratação decorre especialmente da previsão de implantação da educação em tempo integral no Colégio Estadual Morro do Mato e da necessidade de garantir café da manhã, almoço e lanche aos 195 estudantes em 200 dias letivos, com programação compatível com o transporte escolar compartilhado. A diversidade e o aumento de quantitativos previstos devem corresponder aos cardápios da SEDUC/TO e às per capitas do nutricionista responsável técnico, em consonância com a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução CD/FNDE nº 4/2026. Recomenda-se o prosseguimento da preparação do certame condicionado à formalização da organização escolar de 2027, comprovação do arranjo de transporte e validação da pesquisa de preços e das quantidades por gênero.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO ETP:

Goianorte -TO, 26 de outubro de 2026.

MIRVAN PEREIRA LOPES:64324109168

Assinado de forma digital por MIRVAN PEREIRA LOPES:64324109168
DN: c=BR, o=ICP-Brasil, ou=AC SOLUTI Multipla v5, ou=04867927000184, ou=Presencial, ou=Certificado PF A3, cn=MIRVAN PEREIRA LOPES:64324109168
Dados: 2026.10.26 14:45:48 -03'00'

Mirvan Pereira Lopes
Coordenador Ad. 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.

LUIZ CESAR FERREIRA BATISTA:99223430100

Assinado de forma digital por LUIZ CESAR FERREIRA BATISTA:99223430100
DN: c=BR, o=ICP-Brasil, ou=AC SOLUTI Multipla v5, ou=04867927000184, ou=Presencial, ou=Certificado PF A3, cn=LUIZ CESAR FERREIRA BATISTA:99223430100
Dados: 2026.10.26 14:46:08 -03'00'

Luiz Cesar Ferreira Batista
Presidente da Associação de Apoio