SECRETARIA DA EDUCAÇÃO TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO

Associação de Apoio ao Colégio Estadual 1º de Junho
Av. Tocantins, s/n, Centro, CEP: 77.730-000, Pequizeiro - TO
E-mail: primeirodejunho-pzr@ue.seduc.to.gov.br

SGD: 2026/27009/280221

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 04/2026

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	
	( ) Outro:	( ) dias ( ) meses ( ) anos

ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Silvio Candido Ramos EM 19/11/2026 13:30:34
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Alex Alves Silva EM 19/11/2026 13:30:20
Verifique a autenticidade deste documento em https://sgd.to.gov.br/verificador informando o código: 9A671CAE028D6EE9 | SGD:2026/27009/280221

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO

Associação de Apoio ao Colégio Estadual 1º de Junho
Av. Tocantins, s/n, Centro, CEP: 77.730-000, Pequizeiro - TO
E-mail: primeirodejunho-pzr@ue.seduc.to.gov.br

Poderá haver prorrogação?	( ) Sim (**X**) Não ( ) Não se aplica porque o prazo é indeterminado.
O objeto da contratação trata-se de fornecimento ou serviço continuado?	( ) Sim (**X**) Não Em caso afirmativo, foi avaliado a duração inicial do contrato? (art. 106 da Lei nº14.133/2021), justificar:

Descrição do produto

Item	Descrição detalhada
1	ABACAXI: Fresco e com uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Estar isentas de lesões, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.
2	ABACAXI, POLPA CONGELADA: Sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Deverá conter selo de registro no Ministério da Agricultura e respectiva data de validade.
3	AÇAFRÃO: em pó, de 1ª qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), apresentadas em embalagens plásticas contendo 500 g cada.
4	AÇAÍ, POLPA CONGELADA: qualidade, resolução 12/78 da CNNPA e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, embalagem 1Kg.
5	ACEROLA, POLPA CONGELADA: congelada, não fermentada e não diluída, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Deverá conter selo de registro no Ministério da Agricultura e respectiva data de validade.
6	AÇÚCAR CRISTAL: de 1ª qualidade, obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente adequada para transporte.
7	ALFACE LISA: Alface de 1ª qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverá apresentar coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade, livres de doenças e sujidades
8	ALHO: de 1ª qualidade, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar embalado em sacos plástico transparente de até 1 kg.
9	ARROZ, TIPO 1: Arroz Beneficiado Tipo: Agulhinha/Branco, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Qualidade: Tipo 1, Característica Adicional: Orgânico transporte. Acondicionadas em pencas avulsas e caixas apropriadas
10	BANANA PRATA: Tamanho regular em pencas de 1ª qualidade, prontas para consumo, tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio.
11	CAFÉ, INFUSÃO 10%: Café, tipo torrado, apresentação moído. Com Selo do PQC (Programa de Qualidade do Café) - Categoria Tradicional e Selo de Pureza, ambos da ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café) Embalado à vácuo. Validade mínima de 10 meses a partir do recebimento. Embalagem de 250/500 GR.

ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Silvio Candido Ramos EM 19/11/2026 13:30:34
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Alex Alves Silva EM 19/11/2026 13:30:20
Verifique a autenticidade deste documento em https://sgd.to.gov.br/verificador informando o código: 9A671CAE028D6EE9 | SGD:2026/27009/280221

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO

Associação de Apoio ao Colégio Estadual 1º de Junho
Av. Tocantins, s/n, Centro, CEP: 77.730-000, Pequizeiro - TO
E-mail: primeirodejunho-pzr@ue.seduc.to.gov.br

	12	CAJÁ, POLPA CONGELADA: Embalagem: envasada em pacote de 1 kg; isenta de conservantes e corantes artificiais. Deverá apresentar no rotulo do produto: informação nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; apresentar documentação referente ao número do registro no órgão competente.
	13	CAJU, POLPA CONGELADA: Embalagem: envasada em pacote de 1 kg; isenta de conservantes e corantes artificiais. Deverá apresentar no rotulo do produto: informação nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; apresentar documentação referente ao número do registro no órgão competente.
	14	CARNE MOÍDA DE 1ª: Congelado, limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem gordura, embalada a vácuo, saco transparente atóxico, com identificação de data de validade e de registro no S.I.F. na embalagem. Unidade de fornecimento: quilograma.
	15	CARNE, BOVINA, ACÉM: In natura, tipo corte acém, apresentação em cubos pequenos, estado de conservação congelado(a) limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem gordura, embalada a vácuo, saco transparente atóxico, com identificação de data de validade e de registro no S.I.F. na embalagem. Unidade de fornecimento: Quilograma.
	16	CEBOLA: De 1ª qualidade, cabeça graúda. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser entregue em embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso.
	17	CENOURA: In natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
	18	CHEIRO VERDE: Maço, Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas.
	19	COCO SECO RALADO, SEM AÇÚCAR: parcialmente desidratado e desengordurado. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. Primária: pacote de polietileno atóxico, resistente com peso líquido de 100 gramas. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável.
	20	COLORAU**:** em pó, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais. Apresentadas em embalagens plásticas contendo 250 ou 500 g cada, inspecionadas pelo ministério da agricultura. Validade mínima de 06 (seis) meses.
	21	COUVE MANTEIGA: in natura, fresca, de primeira qualidade, maço com aproximadamente 250 gramas, tamanho e coloração uniformes; tamanho padrão, folhas firmes e intactas, livres de sujidades, parasitas, larvas e doenças. Em embalagem que mantenha sua integridade.
	22	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA: Fina, branca, torrada, tipo 01, embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
	23	FARINHA DE TRIGO: tipo 1, especial, sem fermento, fortificada com ferro e ácido fólico. Unidade de fornecimento: embalagem 1,00 kg.
	24	FEIJÃO TREPA-PAU/CORDA: Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes

ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Silvio Candido Ramos EM 19/11/2026 13:30:34
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Alex Alves Silva EM 19/11/2026 13:30:20
Verifique a autenticidade deste documento em https://sgd.to.gov.br/verificador informando o código: 9A671CAE028D6EE9 | SGD:2026/27009/280221

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO
Associação de Apoio ao Colégio Estadual 1º de Junho
Av. Tocantins, s/n, Centro, CEP: 77.730-000, Pequizeiro - TO
E-mail: primeirodejunho-pzr@ue.seduc.to.gov.br

		e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em embalagens lacradas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
	25	FERMENTO BIOLÓGICO TABLETE: tipo biológico seco, apresentação tablete unidade de fornecimento: embalagem 250 G.
	26	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO: fermento, tipo químico, apresentação em pó unidade de fornecimento: 100 gramas.
	27	FLOCOS DE MILHO: flocos de milho para cuscuz, tipo floco, adicional fortificada com ferro e ácido fólico unidade de fornecimento: embalagem 500 gramas.
	28	FRANGO, COXA E SOBRECOXA, SEM PELE: Frango, Coxa e sobrecoxa de 1° qualidade, congelada, sem tempero, manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem intacta, acondicionada e, sacos de polietileno resistente, com até 2kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação máximo 30 dias, validade de no mínimo 10 meses.
	29	FRANGO, PEITO, SEM PELE: 1° qualidade, congelada, sem tempero, manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem intacta, acondicionada e, sacos de polietileno resistente, com até 2kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação máximo 30 dias, validade de no mínimo 10 meses.
	30	GOIABA VERMELHA, POLPA CONGELADA: congelada, não fermentada e não diluída, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Deverá conter selo de registro no Ministério da Agricultura e respectiva data de validade.
	31	IOGURTE, SABOR MORANGO: Unidade integral de 1000g. Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Embalagem plástica com tampa em alumínio contendo: dados do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e data de validade, no prazo mínimo, de 2 meses a contar da data de entrega.
	32	LARANJA, PÊRA: in natura, laranja tipo Pêra, apresentação: natural.
	33	LEITE DE VACA, INTEGRAL PASTEURIZADO: Leite Padronizado - fluido, homogeneizado, com teor de gordura mínimo de 3% (três por cento), embalados em sacos plásticos de polietileno, contendo 01 (um) litro.
	34	LINGUIÇA MISTA: embalagens deverão ser de 5 kg ou menos, ter selo de procedência c/ data de validade e demais especificações exigidas pela lei, sem pimenta, aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%, com registro no SIF. O transporte do produto deverá, OBRIGATORIAMENTE, ser em veículo refrigerado.
	35	MAÇÃ FUJI: Fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
	36	MACARRÃO TRIGO: Tipo parafuso, de 1° qualidade, massa seca para macarronada, cor amarela, com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprios, obtido pelo

ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Silvio Candido Ramos EM 19/11/2026 13:30:34
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Alex Alves Silva EM 19/11/2026 13:30:20
Verifique a autenticidade deste documento em https://sgd.to.gov.br/verificador informando o código: 9A671CAE028D6EE9 | SGD:2026/27009/280221

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO
Associação de Apoio ao Colégio Estadual 1º de Junho
Av. Tocantins, s/n, Centro, CEP: 77.730-000, Pequizeiro - TO
E-mail: primeirodejunho-pzr@ue.seduc.to.gov.br

		amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), ovos, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico, resistente, adequado para transporte, contendo 500g de peso cada. Validade não superior a 3 meses.
	37	MANDIOCA: in natura, descascada, empacotada em embalagem transparente, com data de validade indicando a origem do produto, fresca, sem sujidades ou resíduos, tamanho uniforme.
	38	MELANCIA: inteira, firme, tamanho médio. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho uniformes, sem machucaduras, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Ser livre de resíduos visíveis de fertilizantes. Entrega diária, conforme solicitação da escola.
	39	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.
	40	MILHO VERDE: in natura, de 1ª qualidade, desprovido de palha, espigas com tamanho médio, grãos macios, isentas partes pútridas. Deverá estar livre de sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalados em bandejas de isopor envoltos com plástico filme PVC, contendo de 5 a 6 espigas.
	41	ÓLEO DE SOJA: Vegetal Matéria Prima: Soja, Tipo: Degomado.
	42	OVO DE GALINHA INTEIRO: Envolvidas com saco plástico lacrado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Unidade de fornecimento: Bandejas com 30 ovos.
	43	PÃO DE HOT DOG: fresco, de 1ª qualidade, isento de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida. Deverá apresentar cor e cheiro caraterísticos do produto. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso.
	44	PÃO DE TRIGO DE FORMA: 1° qualidade, inseto de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida. Deverá apresentar cor e cheiro característica do produto. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso.
	45	PÃO DE TRIGO FRANCÊS: Fresco, de 1° qualidade, inseto de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida. Deverá apresentar cor e cheiro característica do produto. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso.
	46	POLVILHO DOCE: Polvilho doce: Tipo 1, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade. Pacote de 1 kg.
	47	PRESUNTO: Peça contendo 5 kg, embalagem intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente. Validade mínima de três meses a partir da data de entrega.
	48	QUEIJO, MUÇARELA: Obtido através do leite de vaca, aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro característico e sabor suave levemente salgado. Produto fatiado. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Embalagem de 5 kg.
	49	REPOLHO BRANCO: Limpo, sem as folhas externas. Devem apresentar grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor próprios da espécie. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica. Devem estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem com lacre. Validade: Superior a 48 horas.
	50	SAL: Iodado, refinado, de cloreto de sódio, cristalizado, extraído de fontes naturais, apresentar no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não

ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Silvio Candido Ramos EM 19/11/2026 13:30:34
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Alex Alves Silva EM 19/11/2026 13:30:20
Verifique a autenticidade deste documento em https://sgd.to.gov.br/verificador informando o código: 9A671CAE028D6EE9 | SGD:2026/27009/280221

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO
Associação de Apoio ao Colégio Estadual 1º de Junho
Av. Tocantins, s/n, Centro, CEP: 77.730-000, Pequizeiro - TO
E-mail: primeirodejunho-pzr@ue.seduc.to.gov.br

		toxico), na dosagem mínima de 10mg por 01kg, de acordo com legislação federal especifica; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 1kg cada.
	51	SALSICHA: tipo Viena ou Hot Dog, composta por carne bovina, suína e/ou ave, emulsionada, condimentada, cozida, resfriada e acondicionada em embalagem hermética.
	52	TAMARINDO, POLPA CONGELADA: Tipo tamarindo, apresentação congelada tratamento diferenciado: tipo i - participação exclusiva de me/epp/equiparada aplicabilidade margem de preferência: unidade de fornecimento: quilograma.
	53	TOMATE: in natura de 1° qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
	54	TOMATE, EXTRATO: Massa De Tomate Tipo: Extrato Concentrado, Composição: Tradicional, Apresentação: Creme.
Há critérios ou práticas de sustentabilidade?		(**X**) Sim ( ) Não Em caso afirmativo, especificar: A aquisição de gêneros alimentícios para uso nas unidades escolares pode incorporar critérios de sustentabilidade conforme as diretrizes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União, em consonância com o art. 25, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021. Tais critérios visam promover o desenvolvimento nacional sustentável, aliando a responsabilidade ambiental, social e econômica ao processo de compras públicas. Entre as práticas recomendadas, destaca-se a priorização da aquisição de alimentos produzidos localmente, contribuindo para o fortalecimento da agricultura familiar, a geração de renda na região e a redução dos impactos ambientais relacionados ao transporte e à cadeia logística. Também se recomenda a preferência por produtos com menor grau de processamento, sazonais e orgânicos, quando possível, incentivando hábitos alimentares saudáveis e práticas de produção ambientalmente responsáveis. Além disso, pode-se incluir exigências relativas ao uso de embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis, à rastreabilidade dos alimentos e à conformidade com normas sanitárias e ambientais. A contratação deve observar ainda critérios que favoreçam fornecedores que adotem boas práticas de responsabilidade social, como a inclusão de pequenos produtores, cooperativas e fornecedores que promovam condições de trabalho dignas. Ao adotar tais critérios, as associações escolares contribuem para a efetividade das políticas públicas voltadas à alimentação escolar, promovendo não apenas o atendimento nutricional adequado dos alunos, mas também o fortalecimento de uma cultura institucional voltada à sustentabilidade, à saúde pública e à economia solidária.
Há necessidade de treinamento?		( ) Sim (**X**) Não
Os bens a serem adquiridos se enquadram como bem de luxo?		( ) Sim (**X**) Não O objeto pretendido não se caracteriza como bem de luxo, uma vez que não está incluído no rol previsto no Decreto Federal nº 10.818/2021, tampouco apresenta as características descritas no art. 2º, inciso IV, do Decreto Estadual nº 6.548, de 13 de dezembro de 2022. Em caso afirmativo, justificar:
A contratada deverá promover transição contratual com transferência de		( ) Sim. Contrato nº: Prazo final:

ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Silvio Candido Ramos EM 19/11/2026 13:30:34
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Alex Alves Silva EM 19/11/2026 13:30:20
Verifique a autenticidade deste documento em https://sgd.to.gov.br/verificador informando o código: 9A671CAE028D6EE9 | SGD:2026/27009/280221

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO

Associação de Apoio ao Colégio Estadual 1º de Junho
Av. Tocantins, s/n, Centro, CEP: 77.730-000, Pequizeiro - TO
E-mail: primeirodejunho-pzr@ue.seduc.to.gov.br

conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas?	(**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 Tocantins, s/n, Centro, CEP: 77.730-000, Pequizeiro – TO.
Será exigida amostra ou prova de conceito?	( ) Sim (**X**) Não Em caso afirmativo, justificar a necessidade e descrever:
Consta exigência de marca específica?	( ) Sim (**X**) Não Em caso afirmativo, justificar:
Será permitida subcontratação?	( ) Sim (**X**) Não Em caso afirmativo, limitado a:

IV - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO (OBRIGATÓRIO)	
Como se obteve o quantitativo estimado?	(**X**) Análise de contratações anteriores ( ) Análise de contratações similares ( ) Outro Especificar: **Nota explicativa:** Caso seja selecionada a opção "Outro", é obrigatório especificar a metodologia adotada para a análise, de forma clara e fundamentada.
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.

ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Silvio Candido Ramos EM 19/11/2026 13:30:34
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Alex Alves Silva EM 19/11/2026 13:30:20
Verifique a autenticidade deste documento em https://sgd.to.gov.br/verificador informando o código: 9A671CAE028D6EE9 | SGD:2026/27009/280221

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO

Associação de Apoio ao Colégio Estadual 1º de Junho
Av. Tocantins, s/n, Centro, CEP: 77.730-000, Pequizeiro - TO
E-mail: primeirodejunho-pzr@ue.seduc.to.gov.br

SÉRIE HISTÓRICA DE CONSUMO				
DESCRIÇÃO	UNIDADE	EXERCÍCIO (2024)	EXERCÍCIO (2025)	EXERCÍCIO (2026)
		QUANTIDADE	QUANTIDADE	QUANTIDADE
ABACAXI	KG	94	205	208
ABACAXI, POLPA CONGELADA	KG	-		
AÇAFRÃO	KG	1,5	7	3
AÇAÍ, POLPA CONGELADA	KG	-	-	83
ACEROLA, POLPA CONGELADA	KG	221	287	291
AÇÚCAR CRISTAL	KG	225	106	245
ALFACE LISA	KG	69	31	41
ALHO	KG	35	45	52
ARROZ, TIPO 1	KG	460	144	728
BANANA PRATA	KG	460	1.025	603
CAFÉ, INFUSÃO 10%	KG	-	-	-
CAJÁ, POLPA CONGELADA	KG	-	-	42
CAJU, POLPA CONGELADA	KG	110	82	-
CARNE MOÍDA DE 1ª	KG	303	113	219
CARNE, BOVINA, ACÉM	KG	165	369	146
CEBOLA	KG	60	77	84
CENOURA	KG	110	92	114
CHEIRO VERDE	KG	20	24	25
COCO SECO RALADO	KG	9	26	21
COLORAU	KG	3	12	2
COUVE MANTEIGA	KG	23	46	26
FARINHA DE MANDIOCA TORRADA	KG	147	205	208
FARINHA DE TRIGO	KG	350	492	390
FEIJÃO TREPA-PAU/ CORDA	KG	37	82	21
FERMENTO BIOLÓGICO TABLETE	KG	7	13	3
FERMENTO EM PÓ QUÍMICO	KG	3,5	93	2

ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Silvio Candido Ramos EM 19/11/2026 13:30:34
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Alex Alves Silva EM 19/11/2026 13:30:20
Verifique a autenticidade deste documento em https://sgd.to.gov.br/verificador informando o código: 9A671CAE028D6EE9 | SGD:2026/27009/280221

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO

Associação de Apoio ao Colégio Estadual 1º de Junho
Av. Tocantins, s/n, Centro, CEP: 77.730-000, Pequizeiro - TO
E-mail: primeirodejunho-pzr@ue.seduc.to.gov.br

FLOCOS DE MILHO	KG	73,5	82	42
FRANGO, COXA E SOBRECOXA, SEM PELE	KG	331	369	458
FRANGO, PEITO, SEM PELE	KG	382	338	717
GOIABA VERMELHA, POLPA CONGELADA	KG	184	26	208
IOGURTE, SABOR MORANGO	LITRO	-	-	312
LARANJA, PÊRA	KG	718	1.005	572
LEITE DE VACA, INTEGRAL PASTEURIZADO	LITRO	147	502	905
LINGUIÇA MISTA	KG	4	103	-
MAÇÃ FUJI	KG	338	461	10
MACARRÃO TRIGO	KG	73,5	82	83
MANDIOCA	KG	28	62	83
MELANCIA	KG	92	205	406
MEXERICA	KG	-	-	-
MILHO VERDE	KG	-	-	66
ÓLEO DE SOJA	LITRO	218	338	352
OVO DE GALINHA INTEIRO	DÚZIA	306	547	600
PÃO DE HOT DOG	KG	46	51	-
PÃO DE TRIGO DE FORMA	KG	92	51	52
PÃO DE TRIGO FRANCÊS	KG	184	103	187
POLVILHO DOCE	KG	165	92	229
PRESUNTO	KG	14	46	-
QUEIJO, MUÇARELA	KG	193	221	208
REPOLHO BRANCO	KG	53	62	50
SAL	KG	23	29	29
SALSICHA	KG	28	41	-
TAMARINDO, POLPA CONGELADA	KG	-	-	-
TOMATE	KG	104	123	101
TOMATE, EXTRATO	KG	57	282	67

ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Silvio Candido Ramos EM 19/11/2026 13:30:34

ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Alex Alves Silva EM 19/11/2026 13:30:20

Verifique a autenticidade deste documento em https://sgd.to.gov.br/verificador informando o código: 9A671CAE028D6EE9 | SGD:2026/27009/280221

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO

Associação de Apoio ao Colégio Estadual 1º de Junho
Av. Tocantins, s/n, Centro, CEP: 77.730-000, Pequizeiro - TO
E-mail: primeirodejunho-pzr@ue.seduc.to.gov.br

	ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
Quantitativos	1	ABACAXI	KG	166
	2	ABACAXI, POLPA CONGELADA	KG	58
	3	AÇAFRÃO	KG	1
	4	AÇAÍ, POLPA CONGELADA	KG	116
	5	ACEROLA, POLPA CONGELADA	KG	174
	6	AÇÚCAR CRISTAL	KG	239
	7	ALFACE LISA	KG	25
	8	ALHO	KG	37
	9	ARROZ, TIPO 1	KG	332
	10	BANANA PRATA	KG	382
	11	CAFÉ, INFUSÃO 10%	KG	27
	12	CAJÁ, POLPA CONGELADA	KG	58
	13	CAJU, POLPA CONGELADA	KG	58
	14	CARNE MOÍDA DE 1ª	KG	249
	15	CARNE, BOVINA, ACÉM	KG	166
	16	CEBOLA	KG	40
	17	CENOURA	KG	199
	18	CHEIRO VERDE	KG	13
	19	COCO	KG	17
	20	COLORAU	KG	2
	21	COUVE MANTEIGA	KG	25
	22	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA	KG	133
	23	FARINHA DE TRIGO	KG	286
	24	FEIJÃO TREPA-PAU/ CORDA	KG	66
	25	FERMENTO BIOLÓGICO TABLETE	KG	7
	26	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO	KG	15
	27	FLOCOS DE MILHO	KG	66
	28	FRANGO, COXA E SOBRECOXA, SEM PELE	KG	116
	29	FRANGO, PEITO, SEM PELE	KG	249
	30	GOIABA VERMELHA, POLPA CONGELADA	KG	174
	31	IOGURTE, SABOR MORANGO	LITRO	199
	32	LARANJA, PÊRA	KG	166
	33	LEITE DE VACA, INTEGRAL PASTEURIZADO	LITRO	780
	34	LINGUIÇA MISTA	KG	83
	35	MAÇÃ FUJI	KG	166
	36	MACARRÃO TRIGO	KG	83
	37	MANDIOCA	KG	50
	38	MELANCIA	KG	398
	39	MEXERICA	KG	166
	40	MILHO VERDE	KG	50
	41	ÓLEO DE SOJA	UND	166
	42	OVO DE GALINHA INTEIRO	DÚZIA	304
	43	PÃO DE HOT DOG	KG	83
	44	PÃO DE TRIGO DE FORMA	KG	166
	45	PÃO DE TRIGO FRANCÊS	KG	83
	46	POLVILHO DOCE	KG	199
	47	PRESUNTO	KG	25
	48	QUEIJO, MUÇARELA	KG	125
	49	REPOLHO BRANCO	KG	50
	50	SAL	KG	27
	51	SALSICHA	KG	66

ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Silvio Candido Ramos EM 19/11/2026 13:30:34

ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Alex Alves Silva EM 19/11/2026 13:30:20

Verifique a autenticidade deste documento em https://sgd.to.gov.br/verificador informando o código: 9A671CAE028D6EE9 | SGD:2026/27009/280221

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO

Associação de Apoio ao Colégio Estadual 1º de Junho
Av. Tocantins, s/n, Centro, CEP: 77.730-000, Pequizeiro - TO
E-mail: primeirodejunho-pzr@ue.seduc.to.gov.br

	52	TAMARINDO, POLPA CONGELADA	KG	58
	53	TOMATE	KG	75
	54	TOMATE, EXTRATO	KG	100

V - LEVANTAMENTO DE MERCADO	
Onde foram pesquisadas as possíveis soluções?	(**X**) Contratações similares ( ) Internet ( ) Audiência pública ( ) Outro. Especificar: **Nota explicativa:** Caso seja selecionada a opção "Outro", é obrigatório especificar o meio adotado para a pesquisa.
Justificativa técnica e econômica para a escolha da melhor solução	A análise das alternativas disponíveis para suprir a necessidade de fornecimento regular de alimentação nas unidades escolares indicou que a aquisição direta de gêneros alimentícios representa a solução mais adequada sob os aspectos técnico, econômico e operacional. Do ponto de vista técnico, essa modalidade de contratação garante o abastecimento contínuo e sob demanda, respeitando o planejamento dos cardápios escolares, os critérios nutricionais definidos e o calendário letivo. A aquisição direta permite maior controle sobre a qualidade e a variedade dos alimentos, assegurando o atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), além de promover a padronização dos itens, facilitando a logística de recebimento, armazenamento e distribuição nas unidades. Sob o aspecto econômico, a aquisição direta é vantajosa por permitir o planejamento das compras com base em levantamentos de consumo e preços de mercado, evitando compras emergenciais com valores mais elevados. Essa estratégia possibilita a aquisição por ciclos, reduzindo perdas, desperdícios e custos logísticos. Quando realizada de forma regionalizada, favorece também o aproveitamento da sazonalidade e da produção local, contribuindo para a redução de custos com transporte e impulsionando a economia regional. A contratação está alinhada aos princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, uma vez que assegura o fornecimento regular de refeições aos estudantes, condição essencial para a permanência em sala de aula e para o bom desempenho escolar. Assim, diante da necessidade de garantir alimentação escolar adequada, segura e regular, a aquisição direta de gêneros alimentícios se apresenta como a melhor solução para o atendimento da demanda, sendo tecnicamente justificável, operacionalmente viável e economicamente racional.
Há restrição de fornecedores?	( ) Sim (**X**) Não
Será dispensada a aplicação de tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte, previsto na Lei Complementar 123/2006?	( ) Sim (**X**) Não Em caso positivo, justificar:

VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (OBRIGATÓRIO)

ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Silvio Candido Ramos EM 19/11/2026 13:30:34
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Alex Alves Silva EM 19/11/2026 13:30:20
Verifique a autenticidade deste documento em https://sgd.to.gov.br/verificador informando o código: 9A671CAE028D6EE9 | SGD:2026/27009/280221

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO
Associação de Apoio ao Colégio Estadual 1º de Junho
Av. Tocantins, s/n, Centro, CEP: 77.730-000, Pequizeiro - TO
E-mail: primeirodejunho-pzr@ue.seduc.to.gov.br

Meios usados na pesquisa:	( ) Sites oficiais de Governo/Painel de preços ( ) Contratações similares ( ) Tabelas de Referência aprovadas por Órgãos oficiais ( ) Sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo (**X**) Fornecedores ( ) Outro. Especificar: **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$ 114.464,23 (cento e catorze mil e quatrocentos e sessenta e quatro reais e vinte e três centavos).

VII - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

O que será contratado?	A solução escolhida para atender à necessidade de fornecimento regular de alimentação nas unidades escolares consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados à preparação de refeições conforme os cardápios planejados, respeitando os padrões nutricionais definidos e as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A entrega dos alimentos **deverá ocorrer de forma periódica e ininterrupta durante o período contratual**, de modo a garantir a continuidade do atendimento aos estudantes, evitando desabastecimento e interrupções no fornecimento da alimentação escolar. A contratação será formalizada em um único instrumento contratual, com previsão de atendimento escalável, de forma a permitir adequações nas quantidades e itens fornecidos conforme as variações na demanda das unidades escolares ao longo da vigência do contrato, mediante justificativa técnica e autorização administrativa.	
Qual o prazo da garantia do objeto?	( ) Não há (**X**) 90 dias ( ) 12 meses	
	( ) Outro:	( ) dias (X) 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)

ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Silvio Candido Ramos EM 19/11/2026 13:30:34
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Alex Alves Silva EM 19/11/2026 13:30:20
Verifique a autenticidade deste documento em https://sgd.to.gov.br/verificador informando o código: 9A671CAE028D6EE9 | SGD:2026/27009/280221

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO

Associação de Apoio ao Colégio Estadual 1º de Junho
Av. Tocantins, s/n, Centro, CEP: 77.730-000, Pequizeiro - TO
E-mail: primeirodejunho-pzr@ue.seduc.to.gov.br

A solução será dividida em itens?	(**X**) Sim Em caso afirmativo, foi avaliado se o parcelamento é técnica e economicamente viável e não representa perda de economia de escala.	
	( ) Não. Por quê?	Justificar:

IX - RESULTADOS PRETENDIDOS	
Quais os benefícios pretendidos na contratação?	(X) Manutenção do funcionamento administrativo (X) Redução de custos ( ) Aproveitamento de recursos humanos ( ) Redução dos riscos do trabalho (X) Ganho de eficiência (X) Melhoria na qualidade de produtos e serviços ( ) Realização de política pública ( ) Outro, indicar o benefício: _____

X - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO		
Há providências pendentes para o sucesso da contratação?	( ) Sim	Especificar:
	(X) Não	
Indicar os requisitos para fiscalização do contrato	A fiscalização de contratos de compras, nos termos da Lei nº 14.133/2021, deve observar os artigos 117 a 121 da referida norma, sendo obrigatória a designação formal de um fiscal. Esse agente público será responsável por acompanhar e verificar a execução do contrato, assegurando que os bens adquiridos estejam de acordo com as especificações técnicas, quantidades, valores, prazos e condições pactuadas. Entre os requisitos para a fiscalização, destacam-se: a verificação da conformidade dos produtos entregues com os termos do contrato; o controle de prazos de entrega; a análise de documentos fiscais; a conferência do local e das condições de recebimento; e o registro de todas as ocorrências relacionadas à execução contratual. A documentação da fiscalização deve ser mantida de forma organizada, com relatórios, termos de recebimento provisório e definitivo, registros de não conformidades e comunicações formais com o fornecedor. O fiscal deverá comunicar qualquer irregularidade à autoridade competente, recomendando, quando necessário, a aplicação de sanções administrativas. O pagamento ao contratado somente poderá ocorrer após o ateste da conformidade da entrega, garantindo que o interesse público esteja preservado e que os princípios da legalidade, eficiência e economicidade sejam respeitados ao longo de toda a execução contratual.	

XI - CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES	
Há contratações correlatas ou interdependentes?	( ) Sim. (**X**) Não. Em caso afirmativo, indicar:

ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Silvio Candido Ramos EM 19/11/2026 13:30:34
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Alex Alves Silva EM 19/11/2026 13:30:20
Verifique a autenticidade deste documento em https://sgd.to.gov.br/verificador informando o código: 9A671CAE028D6EE9 | SGD:2026/27009/280221

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO

Associação de Apoio ao Colégio Estadual 1º de Junho
Av. Tocantins, s/n, Centro, CEP: 77.730-000, Pequizeiro - TO
E-mail: primeirodejunho-pzr@ue.seduc.to.gov.br

XII - IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE MITIGAÇÃO	
Há previsão de impacto ambiental na contratação, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável?	( ) Sim Especificar os impactos: Especificar as medidas de mitigação dos impactos:
	(**X**) Não

XIII - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA. (OBRIGATÓRIO)	
A contratação possui viabilidade técnica, socioeconômica e ambiental?	(**X**) Sim ( ) Não
POSICIONAMENTO CONCLUSIVO: Considerando a necessidade institucional de assegurar o fornecimento regular e adequado da alimentação escolar aos estudantes das unidades de ensino, bem como a inexistência de estrutura própria suficiente para produção ou autossuprimento de gêneros alimentícios, conclui-se que a aquisição desses itens é a solução mais adequada e vantajosa. A medida se mostra tecnicamente viável, economicamente justificável e alinhada aos princípios da administração pública, recomendando-se o prosseguimento das etapas para formalização da contratação.	

EQUIPE DE PLANEJAMENTO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO ETP:

(Assinatura eletrônica)
ALEX ALVES SILVA
COORDENADOR 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.

(Assinatura eletrônica)
SILVIO CÂNDIDO RAMOS
PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO

(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.)

ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Silvio Candido Ramos EM 19/11/2026 13:30:34
ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Alex Alves Silva EM 19/11/2026 13:30:20
Verifique a autenticidade deste documento em https://sgd.to.gov.br/verificador informando o código: 9A671CAE028D6EE9 | SGD:2026/27009/280221