

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar (ETP) consiste no documento que materializa a primeira etapa do planejamento da contratação, tendo por finalidade caracterizar a necessidade da Administração Pública, o interesse público envolvido e a melhor solução a ser adotada para o atendimento da demanda identificada. O ETP serve como base técnica e administrativa para a elaboração do anteprojeto, do Termo de Referência ou do Projeto Básico, conforme o caso, sendo elaborado previamente à instauração do procedimento licitatório, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

2. DO OBJETO

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objeto a, com a finalidade de atender aos aquisição de gêneros alimentícios destinados à composição da merenda escolar estudantes da educação básica, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, durante o ano letivo de 2026.

3. INFORMAÇÕES GERAIS INTERESSADO:

Secretaria Municipal de Educação

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO ETP:

Técnico Responsável (ETP): Marcos Roberto Paula da Silva

Matricula ou Portaria: 10405/2025

Contato Direto: (67) 99804-4535 E-mail: compras@inocencia.ms.gov.br

APOIO TÉCNICO (Contratações Complexas):

Técnico Responsável (ETP): Gabriela da Silva Frota Ferreira

Matricula ou Portaria: 10806

Contato Direto: (67) 99947-5946 E-mail: educacao@inocencia.ms.gov.br

4. DO RELATÓRIO

4.1 Legislação Específica Para o Objeto:

() A DFD não informou e esta equipe não identificou legislação específica afeta ao objeto estudado.

(X) Esta equipe identificou legislação específica afeta ao objeto estudado, que foram consideradas no presente estudo, conforme abaixo descrito.

Considerando o objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, foram identificadas e observadas as seguintes legislações e normativos específicos aplicáveis à aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE:

- **Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009**, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, estabelecendo diretrizes para a oferta de alimentação adequada aos alunos da educação básica da rede pública de ensino;
- **Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020**, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE, definindo critérios nutricionais, operacionais e de aquisição dos gêneros alimentícios;
- **Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021**, que institui a nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos, aplicável aos procedimentos de contratação pública para aquisição dos gêneros alimentícios;
- **Normas sanitárias da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**, em especial aquelas relativas à produção, armazenamento, transporte e comercialização de alimentos, visando garantir a segurança alimentar e a qualidade dos produtos fornecidos;

- **Demais normas complementares do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE**, bem como legislações estaduais e municipais correlatas, quando aplicáveis.

4.2 Licitação Anterior:

(X) O objeto estudado foi adquirido anteriormente através do Pregão nº 013/2025, Edital nº 015/2025, Processo Administrativo nº 033/2025, Contratos de nº 098/2025, 099/2025, 096/2025, e as informações contidas no feito foram consideradas no presente estudo para levantamento histórico de consumo e melhorias no devido planejamento.

() O objeto estudado não foi adquirido pela Administração nos últimos 03 anos portanto o presente estudo não teve como parâmetro contratação anterior.

4.3 Necessidade de Consolidação da Demanda para toda a Estrutura:

() Após a Solicitação da Demanda verificou-se a necessidade de consolidação da demanda para outras unidades da estrutura e constam as DFDs respectivas em anexo.

(X) Após a Solicitação da Demanda verificou-se que o objeto solicitado é específico da Secretaria Demandante e a aquisição não requer consolidação.

4.4 Modalidade de Licitação (Utilizando o Meio Eletrônico ou Não), com suas devidas justificativas:

Opta-se pela modalidade **Pregão**, em sua forma **Eletrônica**, dispensando-se justificativa específica quanto à utilização do meio eletrônico, tendo em vista que a legislação vigente estabelece a sua preferência, nos termos do art. 17, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.

A escolha da referida modalidade mostra-se adequada, considerando que o objeto da contratação consiste na aquisição de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital.

5. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE – ART 18, § 1º, INCISO I, DA LEI Nº 14.133/21.

A presente contratação justifica-se pela necessidade de aquisição de gêneros alimentícios destinados à composição da merenda escolar e do almoço oferecido aos estudantes da educação básica da rede municipal de ensino do Município de Inocência – MS, com o objetivo de assegurar o atendimento adequado, contínuo e regular da alimentação escolar durante o ano letivo de 2026.

A alimentação escolar constitui-se em direito fundamental dos alunos e é elemento essencial para garantir condições adequadas de aprendizagem, bem como para o desenvolvimento físico e cognitivo, contribuindo diretamente para a permanência e o rendimento escolar. Nesse contexto, a oferta regular de refeições balanceadas, seguras e nutricionalmente adequadas é indispensável, sobretudo para os estudantes que permanecem em período integral ou que dependem da refeição escolar como complemento significativo de sua alimentação diária.

Com a aquisição dos gêneros alimentícios, pretende-se suprir as necessidades alimentares de aproximadamente 1.588 (mil quinhentos e oitenta e oito) alunos, abrangendo estudantes da rede municipal de ensino, incluindo creche, pré-escola e ensino fundamental, contemplando tanto os alunos da zona urbana quanto da zona rural, estes últimos atendidos com almoço escolar. O fornecimento ocorrerá nos períodos matutino e vespertino, conforme a organização e o funcionamento das unidades escolares.

Ressalta-se que a contratação é imprescindível para garantir a continuidade de serviço público essencial, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais normativos vigentes, assegurando a qualidade dos alimentos, a segurança alimentar e o atendimento às necessidades nutricionais específicas de cada faixa etária.

Dessa forma, a aquisição dos gêneros alimentícios mostra-se necessária e indispensável para o regular funcionamento das unidades escolares da rede municipal, atendendo ao interesse público e contribuindo para a promoção da saúde, do bem-estar e do pleno desenvolvimento dos estudantes do Município de Inocência – MS.

O fornecimento de alimentos variados, seguros e adequados contribui significativamente para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas unidades de ensino, promovendo a melhoria do rendimento escolar, a segurança alimentar e nutricional, bem como condições adequadas de saúde, especialmente àqueles que necessitam de atenção específica e se encontram em situação de vulnerabilidade social, assegurando acesso igualitário e respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

Nesse sentido, a alimentação escolar exerce papel fundamental **no** combate à repetência e à evasão escolar, uma vez que é amplamente reconhecido que deficiências alimentares impactam negativamente a capacidade de aprendizagem dos estudantes.

6. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL – ART 18, § 1º, INCISO II, DA LEI Nº 14.133/21

A contratação pretendida encontra amparo no o Plano Anual de Compras.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO – ART 18, §1º, INCISO III, DA LEI Nº 14.133/21

7.1 Da Forma de Solicitação do Objeto:

A solicitação do objeto será realizada pela Secretaria demandante, mediante emissão de **Pedido de Nota de Empenho** ou **Autorização de Fornecimento**, conforme o instrumento contratual adotado, observando-se as condições e prazos estabelecidos no Termo de Referência e no edital.

7.2 Do Prazo para início

O prazo para início da execução do fornecimento será imediato, contado a partir da assinatura do contrato, observadas as condições estabelecidas no edital, no Termo de Referência e nas Autorizações de Fornecimento emitidas pela Administração.

7.3 Do Local e prazo de entrega:

A entrega dos **produtos perecíveis** será realizada **semanalmente**, em **dias úteis**, no horário das **07h00 às 11h00** e das **13h00 às 17h00**, nas seguintes unidades escolares do Município de Inocência – MS:

- **Escola CEI Prof. Olivalto Elias da Silva**, situada na Av. Juracy Luiz de Castro, nº 191 – Jardim Bom Jesus;
- **CEINF Margarida Tomázia de Paula – Vó Nona**, situada na Av. Albertina Garcia Dias, s/nº – Jardim Bom Jesus;
- **Escola Municipal Cirilo Anoena da Costa**, situada na Av. Alexandre Batista Garcia, s/nº – Centro.

Os produtos não perecíveis serão entregues **semanalmente** na **Secretaria Municipal de Educação**, situada na Av. Alexandre Batista Garcia, s/nº – Centro – CEP 79.580-000 – Inocência – MS, em **dias úteis**, no horário das **07h00 às 11h00** e das **13h00 às 17h00**

7.4 Da Vigência da Contratação:

A vigência da contratação será de **12 (doze) meses**, contados a partir da **assinatura do contrato**, podendo ser prorrogada ou ajustada na forma da legislação vigente, quando cabível.

7.5 Da forma do recebimento:

O objeto será recebido provisoriamente pelo fiscal do contrato, no prazo de até 03 (três) dias úteis, contados da data do recebimento da nota fiscal e dos documentos obrigatórios, mediante a formalização do Termo de Recebimento Provisório, para verificação da conformidade dos produtos com as especificações estabelecidas no edital e no Termo de Referência.

O recebimento definitivo do objeto será realizado pelo gestor do contrato ou por equipe devidamente designada, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento provisório ou da data de conclusão das correções eventualmente necessárias, mediante a formalização do Termo de Recebimento Definitivo.

O contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, substituir ou refazer, às suas expensas, no todo ou em parte, os produtos em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, resultantes do fornecimento ou dos materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar o recebimento definitivo enquanto não forem sanadas todas as pendências apontadas no recebimento provisório, nos termos do art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14.133/2021.

Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta apresentada, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

No caso de controvérsia quanto à execução do objeto, especialmente no que se refere à qualidade, quantidade ou conformidade, deverá ser observado o disposto no art. 143 da Lei nº 14.133/2021, devendo a contratada ser comunicada para emissão de nota fiscal referente à parcela incontroversa, para fins de liquidação e pagamento.

Nenhum prazo de recebimento, provisório ou definitivo, será considerado enquanto verificadas na execução do objeto ou na documentação apresentada para cobrança.

O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil da contratada pela qualidade, segurança e adequação dos produtos fornecidos, nem a responsabilidade pela perfeita execução do contrato, nos termos da legislação vigente.

7.6 Do Prazo para eventual substituição:

Os itens fornecidos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência, na proposta apresentada e nos demais anexos do procedimento, devendo a contratada proceder à substituição, às suas expensas, no prazo de até **01 (um) dia** para os produtos perecíveis e de até **07 (sete) dias** para os produtos não perecíveis, contados a partir da notificação formal da contratante.

7.7 Do Prazo para o Pagamento:

O pagamento será efetuado no prazo máximo de até **10 (dez) dias úteis**, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme disposto no item anterior, em observância ao disposto na Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

Na hipótese de atraso no pagamento por parte da contratante, os valores devidos à contratada serão atualizados monetariamente desde o termo final do prazo para pagamento até a data de sua efetiva quitação, mediante a aplicação do índice IPCA, a título de correção monetária.

7.8 Da modalidade licitatória recomendada

Considerando que o objeto da contratação consiste na aquisição de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital, recomenda-se a adoção da modalidade **Pregão**, com fundamento no art. 28, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, preferencialmente em sua **forma eletrônica**, em consonância com as diretrizes da legislação vigente.

7.9 Demais requisitos que se julgar necessário para o objeto:

a) Produtos Hortifrutigranjeiros

Os produtos hortifrutigranjeiros deverão atender, no mínimo, às seguintes condições de qualidade:

- a) apresentar grau de maturação uniforme, adequado ao consumo;
- b) serão aceitos frutos com danos mecânicos em percentual máximo de 5%;
- c) serão aceitos frutos machucados em percentual máximo de 3%;
- d) não serão aceitos frutos deteriorados;
- e) não serão aceitos frutos danificados por doenças ou pragas;
- f) deverão ser selecionados, apresentando padronização de tamanho;
- g) deverão apresentar identificação nominal e peso líquido total, de forma visível nas caixas, separadamente por unidade escolar.

b) Produtos Cárneos

Os produtos cárneos deverão atender, no mínimo, às seguintes condições de qualidade:

- a) conter selo de inspeção do órgão competente (SIM, SIE ou SIF, conforme aplicável);
- b) estar integralmente congelados no ato da entrega;
- c) apresentar-se devidamente limpos, livres de aponeuroses e sebo, contendo no máximo 1% (um por cento) de gordura, sem adição de temperos;
- d) apresentar padronização de corte e tamanho;
- e) ser produto fresco, dentro do prazo de validade indicado na embalagem;
- f) ser embalado em embalagens plásticas resistentes, transparentes e atóxicas, devidamente selecionado e padronizado;
- g) apresentar identificação nominal e peso líquido total, de forma visível nas caixas, separadamente por unidade escolar;
- h) ser transportado sob temperatura controlada de congelamento, entre -10 °C e -18 °C;
- i) os gêneros alimentícios cárneos somente serão aceitos com teor máximo de 1% (um por cento) de gordura.

7.10 Justificativa para dispensa do IRP (INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO) – em caso de SRP.

Considerando a natureza do objeto, a urgência na continuidade do fornecimento da merenda escolar e o planejamento prévio da demanda pela Administração Municipal, optou-se pela não realização da Intenção de Registro de Preços – IRP, não havendo manifestação de interesse de outros órgãos ou entidades em participar do presente Registro de Preços.

Ressalta-se que a adoção do Sistema de Registro de Preços, **sem a realização da IRP**, não compromete a economicidade, a competitividade ou a vantajosidade da contratação, atendendo ao interesse público e às necessidades específicas do Município de Inocência – MS, em consonância com a legislação vigente

8. DA ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE – ART 18, § 1º, INCISO IV DA LEI Nº 14.133/21

8.1 O objeto a ser adquirido possui as especificações técnicas descritas e a estimativa a ser adquirida:

Descrição do Produto			Qtd	V. Médio	V. total Médio
1	085.006.618	ABACAXI PÉROLA OU CAIENA-HAWAI. DE COLHEITA RECENTE, BOA QUALIDADE, SEM CORTES NA CASCA OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE.	492	R\$ 11,15	R\$ 5.485,80
2	085.006.557	ABOBORA CABOTIA	527	R\$ 6,81	R\$ 3.588,87
3	085.014.971	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO , COM LECITINA DE SOJA E VITAMINAS, CONSTITUÍDO DE PÓ FINO E HOMOGÊNEO, COR MARROM ESCURO EMBALAGENS DE 400 GR BEM LACRADA	750	R\$ 6,91	R\$ 5.182,50
4	085.014.965	AÇÚCAR, CRISTALIZADO. SACAROSE OBTIDA A PARTIR DO CALDO-DE-CANA (SACCHARUM OFFICINARUM L.) BRANCO, ASPECTO GRANULOSO FINO A MÉDIO, ISENTO DE MATERIA TERROS,LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTO ESTRANHOS. ROTULAGEM CONTENDO, NO MINIMO, O NOME DO FABRICANTE, O NUMERO DO LOTE, A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA OU PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, COM PESO LIQUIDO DE 5 KG.	689	R\$ 21,83	R\$ 15.040,87
5	003.002.054	ALHO, BRANCO –PRONTO PARA USO, DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA - COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS. EM PERFEITO ESTADO PARA CONSUMO, 1 kg.	926	R\$ 22,49	R\$ 20.825,74
6	085.015.010	ARROZ AGULHINHA-PCT 5KG ARROZ AGULINHA, BRANCO, TIPO 1, SUBGRUPO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, NÃO DEVEM APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, BRANCAS, AVERMELHADAS OU ESVERDEADAS, NÃO DEVE ESTAR COM SABOR ARDIDO E NEM APRESENTAR PERFURAÇÕES (CARUNCHOS E OUTROS INSETOS), ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE DE 05 KG , CONTENDO EXTERNAMENTE ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	2393	R\$ 22,48	R\$ 53.794,64
7	085.006.502	BANANA MAÇÃ	779	R\$ 8,31	R\$ 6.473,49
8	085.013.796	BANANA NANICA DE PRIMEIRA, FRESCAS E SÃS, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO Nº 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS (CNNPA).	5532	R\$ 6,84	R\$ 37.838,88
9	085.006.505	BATATA INGLESA	1461	R\$ 5,60	R\$ 8.181,60
10	085.013.813	BETERRABA DE PRIMEIRA, IN NATURA, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS, LIMPA E SEM MANCHAS, POLPA ÍNTEGRA E FIRME, ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA,	405	R\$ 7,03	R\$ 2.847,15
11	085.014.855	BISCOITO DOCE EM FORMA DE ROSQUINHA PCT 400GR	1773	R\$ 4,69	R\$ 8.315,37
12	085.014.884	BOLACHA AGUA E SAL PCT 400G	264	R\$ 5,28	R\$ 1.393,92
13	085.014.871	BOLACHA DE MAISENA PCT 400 GR	609	R\$ 5,16	R\$ 3.142,44

14	085.010.682	CARNE BOVINA MÚSCULO, MOÍDA SEM OSSO RESFRIADO ? CARNE BOVINA RESFRIADA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE OSSOS, COM POUCA GORDURA E NERVOS E SEM PELANCAS, ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPROPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVE ESTAR DE ACORDO COM OS PADRÕES ESTABELECIDOS PELO DIAGRAMA SEM EXTENSÃO ATINGINDO PARTES NO COTADAS. A EMBALAGEM DEVERA SER DE PLASTICO ATOXICO.	9254	R\$ 30,90	R\$ 285.948,60
15	085.010.678	CARNE DE FRANGO, INTEIRO (SEM CABEÇA, VISCERAS E PÉS), CONGELADO, OBTIDA ATRAVES DO ABATE DE ANIMAIS SADIOS, NÃO PODEM TER MANCHAS DE QUALQUER ESPECIE, NEM PARASITOS, NEM LARVAS. DEVE APRESENTAR ODOR E SABOR CARACTERISTICO, COR AMARELO-ROSADO. NÃO DEVEM APRESENTAR GELO SUPERFICIAL, AGUA DENTRO DA EMBALAGEM, NEM QUALQUER SINAL DE RECONGELAMENTO. EMBALAGEM EM SACO PLASTICO DE POLIETILENO, OU OUTRO TIPO DE PLASTICO, ATOXICO, INTACTO, COM ROTULO OU ETIQUETA QUE IDENTIFIQUE: CATEGORIA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SIE (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) OU SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL).	4778	R\$ 16,04	R\$ 76.639,12
16	085.006.546	CEBOLA DE PRIMEIRA, BRANCA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	1389	R\$ 4,48	R\$ 6.222,72
17	085.006.547	CENOURA DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS	1864	R\$ 4,06	R\$ 7.567,84
18	085.006.508	CHUCHU	198	R\$ 7,02	R\$ 1.389,96
19	085.014.888	COLORAU PACOTE DE 500G	144	R\$ 6,63	R\$ 954,72
20	085.010.680	CUBOS DE ACEM, CARNE DE BOVINO, CORTE ACÉM, CONGELADA PELO PROCESSO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE OSSOS, COM POUCA GORDURA E NERVOS E SEM PELANCAS, ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPROPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVE ESTAR DE ACORDO COM OS PADRÕES ESTABELECIDOS PELO DIAGRAMA SEM EXTENSÃO ATINGINDO PARTES NO COTADAS. A EMBALAGEM DEVERA SER DE PLASTICO ATOXICO.	3574	R\$ 33,01	R\$ 117.977,74
21	085.014.825	EXTRATO DE TOMATE LATA DE 850G	1005	R\$ 10,35	R\$ 10.401,75
22	085.014.890	FARINHA DE MANDIOCA BIJU PACOTE DE 1KG	305	R\$ 8,85	R\$ 2.699,25
23	085.014.962	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO DESGERMINADO, SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, CHEIRO PRÓPRIO E SABOR PRÓPRIO. COM UMA EXTRAÇÃO MÁX. DE 20% E COM TEOR MÁX. DE CINZAS DE 0,68% . COM NO MÍNIMO DE GLÚTEN SECO DE 6%P/P. - EMBALAGEM 1KG.	720	R\$ 5,61	R\$ 4.039,20
24	085.014.869	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1, EMBALAGEM COM 01 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO, DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA/MS.	2361	R\$ 8,14	R\$ 19.218,54
25	085.014.875	FERMENTO BIOLOGICO PACOTE 10G	393	R\$ 3,46	R\$ 1.359,78
26	085.015.020	FERMENTO PARA BOLO - QUÍMICO (LATA 250 GR), FERMENTO EM PÓ DE 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, LATA COM 250GR, CONTENDO EXTERNAMENTE ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	144	R\$ 12,83	R\$ 1.847,52
27	085.014.906	FUBÁ DE MILHO PACOTE 1 KG	212	R\$ 6,35	R\$ 1.346,20

28	085.006.509	LARANJA PERA	3800	R\$ 6,06	R\$ 23.028,00
29	085.012.723	LEITE DE SOJA CAIXA DE 1 LITRO	193	R\$ 10,66	R\$ 2.057,38
30	085.012.730	LEITE IN NATURA PASTEURIZADO EM SACO DE UM LITRO TIPO C, PESO LÍQUIDO DE 1000 ML, EMBALAGEM DE PLÁSTICA RESISTENTE, TEOR DE GORDURA DE 3% EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO M.A.	12005	R\$ 7,24	R\$ 86.916,20
31	085.014.969	LEITE SEMIDESNATADO ZERO LACTOSE, CAIXA DE 1 LITRO, CONTENDO POR PORÇÃO DE 200ML, VALOR ENERGÉTICO 82 KCAL, CARBOIDRATO 9.0G, AÇÚCARES 9.0G, LACTOSE 0, GLICOSE 4.5, GALACTOSE 4.5G.	703	R\$ 7,09	R\$ 4.984,27
32	085.010.671	LINGUIÇA MISTA PACOTE 1KG	1263	R\$ 19,06	R\$ 24.072,78
33	085.006.553	MAÇA IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. EM GRAU DE MADURAÇÃO QUE LHE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. TAMANHO MÉDIO. GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR. ASPECTO UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRME E COM	2576	R\$ 15,51	R\$ 39.953,76
34	085.015.062	MACARRÃO PICADO A BASE DE FARINHA, SEM OVOS. EMBALAGEM COM 1000 GRAMAS, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA/MS.	1723	R\$ 7,25	R\$ 12.491,75
35	085.015.084	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, PRODUTO FERMENTADO OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO COM ÁGUA. EMBALAGEM: ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENOCONTENDO 500 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	272	R\$ 3,99	R\$ 1.085,28
36	085.013.810	MAMÃO DE PRIMEIRA, FRESCOS E SÃS, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO Nº 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS (CNNPA).	928	R\$ 9,89	R\$ 9.177,92
37	085.014.966	MARGARINA C/ SAL COM 60% A 80% DE LIPÍDIOS. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS - BALDE DE 15KG.	7	R\$ 166,93	R\$ 1.168,51
38	085.013.791	MELANCIA IN NATURA, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS, CASCA LIMPA E SEM MANCHAS, POLPA ÍNTEGRA E FIRME. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS, DE APROXIMADAMENTE 10 A 15 KG.	4784	R\$ 4,25	R\$ 20.332,00
39	085.006.641	MELÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO, LIMPO E SADIO. CASCA INTEIRA, FIRME, SEM RUPTURAS, DEFEITOS, DANOS FÍSICOS, MECÂNICOS (MACHUCADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES) OU LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. LIVRE DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, PARASITAS, LARVAS E RESÍDUOS DE AGROQUÍMICOS. BEM DESENVOLVIDO, COM COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE (EX: AMARELO, CANTALOUPE, ETC.). POLPA FIRME E INTACTA. EM ESTÁGIO MÉDIO DE MADURAÇÃO (OU "NO PONTO DE MADURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO"), GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E O APROVEITAMENTO NO PRAZO DE ENTREGA ESTIPULADO NO EDITAL.	1529	R\$ 7,98	R\$ 12.201,42
40	085.014.893	OLEO DE SOJA FRASCO DE 900ML	2138	R\$ 9,56	R\$ 20.439,28
41	085.015.002	OREGANO SECO ORÉGANO SECO, EMBALAGEM DE 500 G, VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES E DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS	54	R\$ 14,49	R\$ 782,46
42	085.014.832	OVOS CARTELA COM 12 UNID	144	R\$ 13,17	R\$ 1.896,48

43	085.006.646	POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI 100 % NATURAL, INTEGRAL E SEM ADITIVOS QUÍMICOS COMO AÇÚCAR, CORANTES, CONSERVANTES OU AROMATIZANTES. ACONDICIONADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS SELADAS, ATÓXICAS E EM VÁCUO EM PACOTES DE 1 KG. DEVE CONTER TODAS AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DE ROTULAGEM (VALIDADE, REGISTRO NO MAPA, ETC.). O PRODUTO DEVE PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DO FRUTO E APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA. PRODUTO DEVE SER TRANSPORTADO EM LOCAL REFRIGERADO PARA CONSERVAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO	1497	R\$ 10,64	R\$ 15.928,08
44	085.006.645	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA 100 % NATURAL, INTEGRAL E SEM ADITIVOS QUÍMICOS COMO AÇÚCAR, CORANTES, CONSERVANTES OU AROMATIZANTES. ACONDICIONADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS SELADAS, ATÓXICAS E EM VÁCUO EM PACOTES DE 1 KG. DEVE CONTER TODAS AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DE ROTULAGEM (VALIDADE, REGISTRO NO MAPA, ETC.). O PRODUTO DEVE PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DO FRUTO E APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA. PRODUTO DEVE SER TRANSPORTADO EM LOCAL REFRIGERADO PARA CONSERVAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO.	2360	R\$ 10,55	R\$ 24.898,00
45	085.006.643	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU 100 % NATURAL, INTEGRAL E SEM ADITIVOS QUÍMICOS COMO AÇÚCAR, CORANTES, CONSERVANTES OU AROMATIZANTES. ACONDICIONADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS SELADAS, ATÓXICAS E EM VÁCUO EM PACOTES DE 1 KG. DEVE CONTER TODAS AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DE ROTULAGEM (VALIDADE, REGISTRO NO MAPA, ETC.). O PRODUTO DEVE PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DO FRUTO E APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA. PRODUTO DEVE SER TRANSPORTADO EM LOCAL REFRIGERADO PARA CONSERVAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO.	2082	R\$ 10,58	R\$ 22.027,56
46	085.006.642	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ 100 % NATURAL, INTEGRAL E SEM ADITIVOS QUÍMICOS COMO AÇÚCAR, CORANTES, CONSERVANTES OU AROMATIZANTES. ACONDICIONADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS SELADAS, ATÓXICAS E EM VÁCUO EM PACOTES DE 1 KG. DEVE CONTER TODAS AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DE ROTULAGEM (VALIDADE, REGISTRO NO MAPA, ETC.). O PRODUTO DEVE PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DO FRUTO E APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA. PRODUTO DEVE SER TRANSPORTADO EM LOCAL REFRIGERADO PARA CONSERVAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO.	850	R\$ 10,91	R\$ 9.273,50
47	085.006.644	POLPA DE FRUTA SABOR MORANGO 100 % NATURAL, INTEGRAL E SEM ADITIVOS QUÍMICOS COMO AÇÚCAR, CORANTES, CONSERVANTES OU AROMATIZANTES. ACONDICIONADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS SELADAS, ATÓXICAS E EM VÁCUO EM PACOTES DE 1 KG. DEVE CONTER TODAS AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DE ROTULAGEM (VALIDADE, REGISTRO NO MAPA, ETC.). O PRODUTO DEVE PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DO FRUTO E APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA. PRODUTO DEVE SER TRANSPORTADO EM LOCAL REFRIGERADO PARA CONSERVAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO	1030	R\$ 10,68	R\$ 11.000,40
48	085.006.647	POLPA DE FRUTA SABOR UVA 100 % NATURAL, INTEGRAL E SEM ADITIVOS QUÍMICOS COMO AÇÚCAR, CORANTES, CONSERVANTES OU AROMATIZANTES. ACONDICIONADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS SELADAS, ATÓXICAS E EM VÁCUO EM PACOTES DE 1 KG. DEVE CONTER TODAS AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DE ROTULAGEM (VALIDADE, REGISTRO NO MAPA, ETC.). O PRODUTO DEVE PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DO FRUTO E APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA. PRODUTO DEVE SER TRANSPORTADO EM LOCAL REFRIGERADO PARA CONSERVAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO.	900	R\$ 10,53	R\$ 9.477,00

49	085.013.808	REPOLHO TIPO VERDE- TAMANHO MÉDIO, DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTO DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO Nº 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS (CNNPA).	1454	R\$ 8,08	R\$ 11.748,32
50	085.014.870	SAL REFINADO IODADO, PARA CONSUMO DOMÉSTICO. EMBALAGEM CONTENDO 01 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS OU REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	560	R\$ 3,28	R\$ 1.836,80
51	085.014.831	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, GARRAFA 500ML.	2024	R\$ 6,72	R\$ 13.601,28
52	085.006.513	TOMATE	1728	R\$ 7,09	R\$ 12.251,52
53	085.014.911	VINAGRE DE ÁLCOOL FRASCO DE 750ML	48	R\$ 5,60	R\$ 268,80

8.2 Comparativo das quantidades com a última Contratação:

ITEM	PRODUTO	CONTRAÇÃO 2025		CONTRATAÇÃO ATUAL	JUSTIFICATIVA
		UNID.	QUANT	QUANTIDADE	
01	ABACAXI PEROLA - TAMANHO MÉDIO, GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO. DE COLHEITA RECENTE, BOA QUALIDADE, INTEIRA, SEM CORTES NA CASCA, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	PEÇA	317	492	Devido o cálculo percapita, e por apresentar maior aceitação em relação a abóbora verde houve o aumento do quantitativo
02	ABOBORA CABOTIA - ABÓBORA, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE, BOA QUALIDADE, INTEIRA, TAMANHO MÉDIO, LISA, COM POLPA INTACTA, COM COLORAÇÃO TÍPICA DA VARIEDADE. LIVRES DE MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE - ENTREGA EM KG.	KG	522	527	Devido o cálculo percapita, e por apresentar maior aceitação em relação a abóbora verde houve o aumento do quantitativo.
03	AÇÚCAR CRISTALIZADO - SACAROSE OBTIDA A PARTIR DO CALDO-DECANA (SACCHARUM OFFICINARUM L.) BRANCA, ASPECTO GRANULOSO FINO A MÉDIO, ISENTO DE MATERIA TERROS, LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTO ESTRANHOS. ROTULAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO, O NOME DO FABRICANTE, O NÚMERO DO LOTE, A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA OU PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 5 KG.	PCT	504	689	Devido a adequação do cardápio, foi necessário aumentar a quantidade nesta licitação. Um incentivo a redução do açúcar nas escolas. Processo no qual está sendo gradativo.
04	ACHOCOLATADO EM PO, MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ACHOCOLATADO ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS: COMPOSIÇÃO: AÇÚCAR ORGÂNICO, CACAU EM PÓ SOLÚVEL, SAL, VITAMINAS (A, C, B1, B2, B3 E B6), MINERAIS (FERRO, CÁLCIO E ZINCO) E ANTIUMECTANTE 2-CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: 2,1-O PRODUTO DEVERÁ SER PREPARADO COM INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. ORGANOLEPTICA-APARÊNCIA: PÓ FINO-COR: PRÓPRIA -ODOR: PRÓPRIO SABOR: PRÓPRIO, PROTEÍNA-MÍNIMO: 350G/100G VALOR ENERGÉTICO	PCT.	686	689	Devido a adequação do cardápio, foi necessário aumentar a quantidade nesta licitação. Isso por substituir o leite por suco após a refeição principal no CEINF.



	MÁXIMO: 400 KCAL/100G GORDURAS TOTAIS- MAXIMO: 3,5G/100G GORDURAS SATURAS MÁXIMO: 1,50G/100G SODIO-MAXIMO: 200MG/100G & EMBALAGEM: 3.1, PESO LÍQUIDO DE 400G				
05	ALHO, BRANCO –PRONTO PARA USO, DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA - COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS. EM PERFEITO ESTADO PARA CONSUMO, 1 kg.	KG	828	926	Devido o cálculo percapita, e ser repetida em varias preparações da merenda e no almoço dos estudantes da zona rural, foi necessário aumentar a quantidade nesta licitação.
06	ARROZ AGULHINHA – BRANCO, TIPO 1, CLASSE LONGO FINO, NÃO DEVEM APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, BRANCAS, AVERMELHADAS OU ESVERDEADAS, NÃO DEVE ESTAR COM SABOR ARDIDO E NEM APRESENTAR PERFURAÇÕES (CARUNCHOS E OUTROS INSETOS), ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE DE 05 KG, CONTENDO EXTERNAMENTE ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	PCT	1.704	2.393	Devido o cálculo percapita, e ser repetida em varias preparações da merenda e no almoço dos estudantes da zona rural, foi necessário aumentar a quantidade nesta licitação e devido ao aumento de alunos.
07	BANANA MAÇÃ DE PRIMEIRA, FRESCAS E SÃS, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO Nº 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS (CNNPA).	KG	750	779	Devido a adequação do cardápio, foi necessário aumentar a quantidade nesta licitação. Tendo menor aceitação comparada a banana nanica.
08	BANANA NANICA DE PRIMEIRA, FRESCAS E SÃS, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO Nº 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS (CNNPA).	KG	3.384	1.025	Devido a adequação do cardápio, foi necessário diminuir a quantidade nesta licitação
09	BATATA INGLESA DE PRIMEIRA, IN NATURA, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUINAS ESAS LIMPA E SEM MANCHAS, POLPA INTEGRAL E FIRME, ISENTA DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS.	KG	1.250	1.461	Devido o cálculo percapita, e ser repetida em varias preparações da merenda, foi necessário aumentar a quantidade nesta licitação.
10	BETERRABA DE PRIMEIRA, IN NATURA, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUINAS E SAS, LIMPA E SEM MANCHAS, POLPA INTEGRAL E FIRME. ISENTA DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS.	KG	449	405	Devido o cálculo percapita, e ser repetida em varias preparações da merenda, foi necessário readequar a quantidade nesta licitação
11	BISCOITO DOCE - EM FORMA DE ROSQUINHA PCT 400G.	PCT.	1.675	1.773	Devido a adequação do cardápio, foi necessário aumentar a quantidade nesta licitação
12	BISCOITO DOCE DE MAISENA-PCT C/400G BISCOITO DOCE - MAIZENA, DE 1ª PRIMEIRA QUALIDADE, VITAMINADO, INTEIROS E FIRMES, NÃO DEVEM APRESENTAR COR ESVERDEADA C/ PONTOS BRANCOS E CINZAS (MOFO) OU PERFURAÇÕES DE CARUNCHOS E OUTROS INSETOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, PACOTE C/ 400G, CONFECCIONADO EM PAPEL OU POLIPROPILENO, CONTENDO EXTERNAMENTE ESPECIFICAÇÃO DO	PCT.	734	609	Devido a adequação do cardápio, foi necessário diminuir a quantidade nesta licitação

	PRODUTO, INFORMAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.				
13	BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL-PCT C/400G BISCOITO SALGADO - ÁGUA E SAL, DE 1ª PRIMEIRA QUALIDADE, VITAMINADO, INTEIROS E FIRMES, NÃO DEVEM APRESENTAR COR ESVERDEADA C/ PONTOS BRANCOS E CINZAS (MOFO) OU PERFURAÇÕES DE CARUNCHOS E OUTROS INSETOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, PACOTE C/ 400G, CONFECCIONADO EM PAPEL OU POLIPROPILENO, CONTENDO EXTERNAMENTE ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	PCT.	134	78	Devido o cálculo percapita, foi necessário readequar a quantidade nesta licitação. Para diversificar o fornecimento de biscoito..
14	CARNE DE FRANGO, INTEIRO (SEM CABEÇA, VISCERAS E PÉS), CONGELADO, OBTIDA ATRAVES DO ABATE DE ANIMAIS SADIOS, NÃO PODEM TER MANCHAS DE QUALQUER ESPECIE, NEM PARASITOS, NEM LARVAS. DEVE APRESENTAR ODOR E SABOR CARACTERISTICO, COR AMARELO-ROSADO. NÃO DEVEM APRESENTAR GELO SUPERFICIAL, AGUA DENTRO DA EMBALAGEM. NEM QUALQUER SINAL DE RECONGELAMENTO. EMBALAGEM EM SACO PLASTICO DE POLIETILENO, OU OUTRO TIPO DE PLASTICO, ATOXICO, INTACTO, COM ROTULO OU ETIQUETA QUE IDENTIFIQUE: CATEGORIA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO).	KG.	4.066	4.197	Devido o cálculo percapita, e ser repetida em varias preparações da merenda e no almoço dos estudantes da zona rural, foi necessário aumentar a quantidade nesta licitação. Aumento no fornecimento da alimentação escolar.
15	CUBOS DE ACÉM, CARNE DE BOVINO, CORTE ACÉM, CONGELADA PROCESSO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE OSSOS. COM PELO POUCA GORDURA E NERVOS E SEM PELANCAS ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPROPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVE ESTAR DE ACORDO COM OS PADRÕES ESTABELECIDOS PELO DIAGRAMA SEM EXTENSÃO ATINGINDO PARTES NO COTADAS. A EMBALAGEM DEVERA SER DE PLASTICO ATOXICO.	KG.	5.226	6.770	Devido o cálculo percapita, e ser repetida em varias preparações da merenda e no almoço dos estudantes da zona rural, foi necessário aumentar a quantidade nesta licitação.
16	CARNE BOVINA MÚSCULO, MOÍDA SEM OSSO RESFRIADO - CARNE BOVINA RESFRIADA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE OSSOS, COM POUCA GORDURA E NERVOS E SEM PELANCAS, ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPROPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVE ESTAR DE ACORDO COM OS PADRÕES ESTABELECIDOS PELO DIAGRAMA SEM EXTENSÃO ATINGINDO PARTES NO COTADAS. A EMBALAGEM DEVERA SER DE PLASTICO ATÓXICO	KG.	7.547	9.254	Devido o cálculo percapita, e ser repetida em varias preparações da merenda e no almoço dos estudantes da zona rural, foi necessário aumentar a quantidade nesta licitação.
17	CEBOLA DE PRIMEIRA, BRANCA - APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG.	616	1.389	Devido o cálculo percapita, e ser repetida em varias preparações da merenda e no almoço dos estudantes da zona rural, foi necessário aumentar a quantidade nesta licitação.
18	CENOURA DE PRIMEIRA - APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS	KG.	1.477	1.864	Devido o cálculo percapita, e ser repetida em varias preparações da merenda e no almoço dos estudantes da zona rural, foi necessário aumentar a quantidade nesta licitação.
19	CHUCHU GRANDE, SELECIONADO VERDE, FRESCO, DE OTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME, COLORAÇÃO	KG.	180	198	Devido a adequação do cardápio, foi necessário aumentar a

	UNIFORME, AROMA COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO, NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARENCIA NECESSITA ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES				quantidade nesta licitação
20	COLORAU EM PÓ (COLORÍFICO), DE 1ª QUALIDADE, À BASE DE URUCUM COM MISTURA DE FUBÁ E ÓLEOS COMESTÍVEIS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, PACOTE COM 500 GR. CONTENDO EXTERNAMENTE ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	PCT.	148	144	Devido a adequação do cardápio, foi necessário readequar a quantidade nesta licitação
21	COUVE FLOR EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO, CORE SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE, GRAU DE EVOLUÇÃO E TAMANHO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, SEM CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS, SEM SUJIDADES A SUPERFÍCIE EXTERNA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, LIVRE DE TERRA	MAÇO	171	208	Devido a adequação do cardápio, foi necessário aumentar a quantidade nesta licitação
22	EXTRATO DE TOMATE - CONCENTRADO, PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE, SEM SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS, ASPECTO: MASSA MOLE, COR AVERMELHADA, EVASADO E COM TRATAMENTO QUÍMICO ADEQUADO, ISENTO DE SUJIDADES, FERMENTAÇÃO, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 850G.	UND	644	727	Devido a adequação do cardápio, foi necessário aumentar a quantidade nesta licitação
23	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA PRODUTO OBTIDO DOS PROCESSOS DE RALAR E TORRAR A MANDIOCA. FINA, SECA, BRANCA, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, FUNGOS OU PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 1 KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE É INFORMAÇÕES DO MESMO. PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO.	PCT	263	305	Devido a adequação do cardápio, foi necessário aumentar a quantidade.
24	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO DESGERMINADO, SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, CHEIRO PRÓPRIO E SABOR PRÓPRIO. COM UMA EXTRAÇÃO MÁX. DE 20% E COM TEOR MÁX. DE CINZAS DE 0,68%. COM NO MÍNIMO DE GLÚTEN SECO DE 6%P/P. - EMBALAGEM 1KG.	KG	616	720	Devido a adequação do cardápio, foi necessário aumentar a quantidade.
25	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1, EMBALAGEM COM 01 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODVO MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO, DE ACORDO COM S NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISAMS	PCT	1.735	2.131	Devido o cálculo percapita, e ser repetida em varias preparações da merenda e no almoço dos estudantes da zona rural, foi necessário aumentar a quantidade.
26	FERMENTO BIOLÓGICO TIPO 1: FERMENTO BIOLÓGICO SECO, INSTANTÂNEO. CÉLULAS DE LEVEDURAS SACHAROMYCES CEREVISEAE E MONOESTEREATO DE SORBITANA. NÃO NECESSITA SER DISSOLVIDO E NÃO NECESSITA DE REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM DE 10G.	PCT	286	393	Devido a adequação do cardápio, foi necessário aumentar a quantidade.
27	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ; ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. (SACHÊ 250 G).	PCT	144	144	Houve a manutenção da quantidade.

28	FUBÁ DE MILHO AMARELO. OBTIDO PELA MOAGEM DE GRÃOS DE MILHO SÃOS E MADUROS, ENRIQUECIDO COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO. PÓ FINO TIPO: FUBÁ MIMOSO. ISENTO DE SUJIDADES, UMIDADE E MATERIAIS ESTRANHOS. RENDIMENTO APÓS COCÇÃO DE ATÉ 2,5 O PESO CRU. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. PACOTE DE 1KG.	PCT	360	211	Devido o cálculo percapita, e ser repetida em varias preparações da merenda e no almoço dos estudantes da zona rural, foi necessário readequar diminuindo a quantidade.
29	LARANJA PÊRA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. EM GRAU DE MATURAÇÃO QUE LHE PERMITA SUPOSTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. TAMANHO MÉDIO. DA GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR. ASPECTO UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRME E COM BRILHO.	KG	3.980	5.040	Devido o cálculo percapita e alteração no cardápio, foi necessário aumentar a quantidade nesta licitação. Para atender toda a demanda será adquirido também da agricultura familiar.
30	LEITE DE SOJA, APRESENTAÇÃO EM CAIXA DE 1 (UM) LITRO	CAIXA	116	193	Devido a adequação do cardápio, foi necessário aumentar a quantidade nesta licitação.
31	LEITE SEMIDESNATADO ZERO LACTOSE, CAIXA DE 1 LITRO, CONTENDO POR PORÇÃO DE 200ML, VALOR ENERGETICO 82 KCAL, CARBOIDRATO 9.0G, AÇUCARES 9.0G, LACTOSE 0, GLICOSE 4.5, GALACTOSE 4.5G.	UNID	709	749	Devido a adequação do cardápio, foi necessário aumentar a quantidade nesta licitação.
32	LEITE IN NATURA PASTEURIZADO EM SACO DE UM LITRO TIPO C, PESO LIQUIDO DE 1000 ML, EMBALAGEM DE PLASTICA RESISTENTE, TEOR DE GORDURA DE 3% EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO M.A.	LITRO	9.287	12.005	Devido o cálculo percapita, alteração no cardápio e aumento na quantidade de mamadeiras diárias no CEINF, Colônia de Férias na mesma Unidade, foi necessário aumentar a quantidade nesta licitação.
33	LINGUIÇA MISTA, PREPARADA COM CARNES MISTAS DE 1ª QUALIDADE. COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA. PCT DE 1KG	KG.	1.146	1.263	Devido o cálculo percapita, e ser repetida em varias preparações da merenda e no almoço dos estudantes da zona rural, foi necessário aumentar a quantidade nesta licitação.
34	MARGARINA C/ SAL, NO MÍNIMO 80% DE LIPÍDIOS. APRESENTAÇÃO: ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS - BALDE DE 15KG. COMPOSIÇÃO SIMILAR OU SUPERIOR A AMÉLIA E COAMO.	KG.	10	11	Devido a adequação do cardápio, foi necessário aumentar a quantidade nesta licitação.
35	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, PRODUTO FERMENTADO OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO COM ÁGUA. EMBALAGEM: ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENOCONTENDO 500 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	101	272	Devido o cálculo percapita, e ser repetida em varias preparações da merenda e no almoço dos estudantes da zona rural, foi necessário aumentar a quantidade nesta licitação.
36	MACARRÃO PICADO A BASE DE FARINHA, SEM OVOS. EMBALAGEM COM 1000 GRAMAS, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO, DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA/MS.	PCT	1.501	1.723	Devido o cálculo percapita e alteração no cardápio, foi necessário aumentar a quantidade nesta licitação.
37	MAÇÃ IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. EM GRAU DE MATURAÇÃO QUE LHE PERMITA SUPOSTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. TAMANHO MÉDIO. GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR. ASPECTO UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRME E COM BRILHO	KG	2.465	2.576	Devido o cálculo percapita e alteração no cardápio, foi necessário aumentar a quantidade nesta licitação.

38	MAMÃO DE PRIMEIRA, FRESCOS E SAS, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO Nº 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS (CNNPA).	KG	949	928	Devido o cálculo percapita e alteração no cardápio, foi necessário aumentar a quantidade nesta licitação.
39	MELANCIA IN NATURA, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUINAS E SAS, CASCA LIMPA E SEM MANCHAS, POLPA ÍNTEGRA E FIRME. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS, DE APROXIMADAMENTE 10 A 15 KG	KG.	4.830	5.101	Devido o cálculo percapita e alteração no cardápio, foi necessário aumentar a quantidade nesta licitação.
40	ÓLEO DE SOJA: ÓLEO COMESTÍVEL OBTIDO ATRAVÉS DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, DE EXTRAÇÃO OU REFINO, DE SEMENTES DE SOJA ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO E RESISTENTE CONTENDO 900 ML.	UNID.	1.641	1.734	Devido o cálculo percapita, e ser repetida em várias preparações da merenda e no almoço dos estudantes da zona rural, foi necessário aumentar a quantidade nesta licitação.
41	ORÉGANO EMBALAGEM CONTENDO 100 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	PCT	44	54	Devido a adequação do cardápio, foi necessário aumentar a quantidade nesta licitação.
42	OVOS BRANCOS - GRANDE CARTELA COM 12 UNIDADES. CONTENDO NA EMBALAGEM INFORMAÇÕES SOBRE O FABRICANTE E DATA DE VALIDADE.	UNID.	185	144	Devido a adequação do cardápio, foi necessário diminuir a quantidade nesta licitação, será usado somente no CEINF.
43	MELÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO, LIMPO E SADIO. CASCA ÍNTEGRA, FIRME, SEM RUPTURAS, DEFEITOS, DANOS FÍSICOS, MECÂNICOS, (MACHUCADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES), OU LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. LIVRE DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, PARASITAS, LARVAS E RESÍDUOS DE AGROQUÍMICOS. BEM DESENVOLVIDO, COM COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DE VARIEDADE, (EX. AMARELO, CANTALOUPE), POLPA FIRME E ÍNTEGRA O KG, EM ESTÁGIO MÉDIO DE MATURAÇÃO (OU "NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO"), GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E O APROVEITAMENTO NO PRAZO DE ENTREGA ESTIPULADO NO EDITAL.	KG	0	1.529 kg	Inserção no cardápio
44	REPOLHO TIPO VERDE- TAMANHO MÉDIO, DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTO DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO Nº 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS (CNNPA).	KG	0	1.454	Inserção no cardápio
45	SAL REFINADO IODADO, PARA CONSUMO DOMÉSTICO. EMBALAGEM CONTENDO 01 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS OU REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	PCT	483	560	Devido o cálculo percapita, e ser repetido em várias preparações da merenda e no almoço dos estudantes da zona rural, foi necessário aumentar a quantidade nesta licitação.
46	SUCO CONCENTRADO GARRAFA DE 500 ml - COMPOSIÇÃO: POLPA E/OU SUCO CONCENTRADO DE	UNID	720	914	Devido a adequação do cardápio, foi necessário aumentar a

	FRUTAS. VÁRIOS SABORES.				quantidade.
47	TOMATE IN NATURA, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÂS, LIMPA E SEM MANCHAS, POLPA ÍNTEGRA E FIRME. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS.	KG	1.246	1.728	Devido o cálculo percapita, e ser repetida em varias preparações da merenda e no almoço dos estudantes da zona rural, foi necessário aumentar a quantidade nesta licitação
48	VINAGRE DE ÁLCOOL TRADICIONAL 4%. FRASCO DE 750ML	UND	48	48	A quantidade se manteve
49	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ 100 % NATURAL, INTEGRAL, E SEM ADITIVOS QUÍMICOS COMO AÇUCAR, CORANTES, CONSERVANTES OU AROMATIZANTES. ACONDICIONADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS SELADAS, ATÓXICAS, E EM VÁCUO, EM PACOTES DE 1 KG, DEVE CONTER TODAS AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DE ROTULAGEM. (VALIDADE, REGISTRO NO MAPA, ETC.), O PRODUTO DEVE PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DO FRUTO E APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA, O PRODUTO DEVE SER TRANSPORTADO EM LOCAL REFRIGERADO PARA CONSERVAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO	KG	0	850	variação na especificação das polpas de fruta destinadas à merenda escolar entre o exercício anterior e o atual deve-se à necessidade de aprimorar a qualidade nutricional e a aceitação dos alimentos oferecidos aos alunos. No ano passado, foi adquirido apenas um sabor de polpa de 500 g, o que limitava a diversidade do cardápio e gerava pouca atratividade para os estudantes. Para o presente ano, optou-se pela aquisição de polpas de fruta de 1 kg em diversos sabores, atendendo às diretrizes de alimentação escolar que recomendam variedade de frutas e melhor aproveitamento dos insumos. A embalagem de 1 kg também oferece melhor relação custo-benefício, reduz desperdícios, facilita o preparo em escala e atende de forma mais eficiente às quantidades utilizadas nas unidades escolares.
50	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU 100 % NATURAL, INTEGRAL, E SEM ADITIVOS QUÍMICOS COMO AÇUCAR, CORANTES, CONSERVANTES OU AROMATIZANTES. ACONDICIONADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS SELADAS, ATÓXICAS, E EM VÁCUO, EM PACOTES DE 1 KG, DEVE CONTER TODAS AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DE ROTULAGEM. (VALIDADE, REGISTRO NO MAPA, ETC.), O PRODUTO DEVE PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DO FRUTO E APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA, O PRODUTO DEVE SER TRANSPORTADO EM LOCAL REFRIGERADO PARA CONSERVAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO	KG	0	2.082	variação na especificação das polpas de fruta destinadas à merenda escolar entre o exercício anterior e o atual deve-se à necessidade de aprimorar a qualidade nutricional e a aceitação dos alimentos oferecidos aos alunos. No ano passado, foi adquirido apenas um sabor de polpa de 500 g, o que limitava a diversidade do cardápio e gerava pouca atratividade para os estudantes. Para o presente ano, optou-se pela aquisição de polpas de fruta de 1 kg em diversos sabores, atendendo às diretrizes de alimentação escolar que recomendam variedade de frutas e melhor aproveitamento dos insumos. A embalagem de 1 kg também oferece melhor relação custo-benefício, reduz desperdícios, facilita o preparo em escala e atende de forma mais eficiente às quantidades utilizadas nas unidades escolares.
51	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABORES MORANGO PREPARADA COM FRUTAS SAS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, NÃO	KG	4.040	1.030	variação na especificação das polpas de fruta destinadas à merenda escolar entre o exercício

	DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. DEVERÁ SE APRESENTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGENS TRANSPARENTES COM PESO LÍQUIDO DE 500G, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DE ACESSO AO CONSUMIDOR. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER NO MÁXIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO COM INSPEÇÃO FEDERAL				anterior e o atual deve-se à necessidade de aprimorar a qualidade nutricional e a aceitação dos alimentos oferecidos aos alunos. No ano passado, foi adquirido apenas um sabor de polpa de 500 g, o que limitava a diversidade do cardápio e gerava pouca atratividade para os estudantes. Para o presente ano, optou-se pela aquisição de polpas de fruta de 1 kg em diversos sabores, atendendo às diretrizes de alimentação escolar que recomendam variedade de frutas e melhor aproveitamento dos insumos. A embalagem de 1 kg também oferece melhor relação custo-benefício, reduz desperdícios, facilita o preparo em escala e atende de forma mais eficiente às quantidades utilizadas nas unidades escolares.
52	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA 100 % NATURAL, INTEGRAL, E SEM ADITIVOS QUÍMICOS COMO AÇÚCAR, CORANTES, CONSERVANTES OU AROMATIZANTES. ACONDICIONADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS SELADAS, ATÓXICAS, E EM VÁCUO, EM PACOTES DE 1 KG, DEVE CONTER TODAS AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DE ROTULAGEM, (VALIDADE, REGISTRO NO MAPA, ETC.), O PRODUTO DEVE PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DO FRUTO E APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA, O PRODUTO DEVE SER TRANSPORTADO EM LOCAL REFRIGERADO PARA CONSERVAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO. (57865)	KG	0	2.360	variação na especificação das polpas de fruta destinadas à merenda escolar entre o exercício anterior e o atual deve-se à necessidade de aprimorar a qualidade nutricional e a aceitação dos alimentos oferecidos aos alunos. No ano passado, foi adquirido apenas um sabor de polpa de 500 g, o que limitava a diversidade do cardápio e gerava pouca atratividade para os estudantes. Para o presente ano, optou-se pela aquisição de polpas de fruta de 1 kg em diversos sabores, atendendo às diretrizes de alimentação escolar que recomendam variedade de frutas e melhor aproveitamento dos insumos. A embalagem de 1 kg também oferece melhor relação custo-benefício, reduz desperdícios, facilita o preparo em escala e atende de forma mais eficiente às quantidades utilizadas nas unidades escolares.
53	POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI 100 % NATURAL, INTEGRAL, E SEM ADITIVOS QUÍMICOS COMO AÇÚCAR, CORANTES, CONSERVANTES OU AROMATIZANTES. ACONDICIONADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS SELADAS, ATÓXICAS, E EM VÁCUO, EM PACOTES DE 1 KG, DEVE CONTER TODAS AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DE ROTULAGEM, (VALIDADE, REGISTRO NO MAPA, ETC.), O PRODUTO DEVE PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DO FRUTO E APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA, O PRODUTO DEVE SER TRANSPORTADO EM LOCAL REFRIGERADO PARA CONSERVAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO.	KG	0	1.497	variação na especificação das polpas de fruta destinadas à merenda escolar entre o exercício anterior e o atual deve-se à necessidade de aprimorar a qualidade nutricional e a aceitação dos alimentos oferecidos aos alunos. No ano passado, foi adquirido apenas um sabor de polpa de 500 g, o que limitava a diversidade do cardápio e gerava pouca atratividade para os estudantes. Para o presente ano, optou-se pela aquisição de polpas de fruta de 1 kg

					em diversos sabores, atendendo às diretrizes de alimentação escolar que recomendam variedade de frutas e melhor aproveitamento dos insumos. A embalagem de 1 kg também oferece melhor relação custo-benefício, reduz desperdícios, facilita o preparo em escala e atende de forma mais eficiente às quantidades utilizadas nas unidades escolares.
54	POLPA DE FRUTA SABOR UVA 100 % NATURAL, INTEGRAL, E SEM ADITIVOS QUÍMICOS COMO AÇÚCAR, CORANTES, CONSERVANTES OU AROMATIZANTES, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS SELADAS, ATÓXICAS, E EM VÁCUO, EM PACOTES DE 1 KG, DEVE CONTER TODAS AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DE ROTULAGEM, (VALIDADE, REGISTRO NO MAPA, ETC.), O PRODUTO DEVE PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DO FRUTO E APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA, O PRODUTO DEVE SER TRANSPORTADO EM LOCAL REFRIGERADO PARA CONSERVAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO	KG	0	900	variação na especificação das polpas de fruta destinadas à merenda escolar entre o exercício anterior e o atual deve-se à necessidade de aprimorar a qualidade nutricional e a aceitação dos alimentos oferecidos aos alunos. No ano passado, foi adquirido apenas um sabor de polpa de 500 g, o que limitava a diversidade do cardápio e gerava pouca atratividade para os estudantes.

No ano letivo de 2025, foram atendidos 1.301 estudantes com lanches da rede municipal de Ensino e refeições para os estudantes das redes municipal e estadual de ensino oriundos da zona rural que são transportados diariamente. No ano de 2026, haverá um incremento do número de alunos matriculados tanto na rede municipal como a rede Estadual atendidos pela alimentação escolar do município, estimados para 1.588 (hum mil quinhentos e oitenta e oito) no total. Foi acrescentado mais 16% na quantidade de alunos no cálculo *percapita* para no caso de chegada de novos estudantes no decorrer do ano letivo. Onde no:

- CEINF Margarida Tomázia de Paula – Vó Nona, que atende crianças de 07 (sete) meses até 03 (três) anos de idade, e antes do término do período de matrículas conta com 206 crianças, onde será oferecido lanche, almoço, lanche da tarde e jantar, destas crianças, 58 são do berçário, maternal I e II que tomam em média 02 mamadeiras por dia. E a maioria destas crianças frequentarão o CEINF Margarida Tomázia de Paula – Vó Nona, nos períodos de férias e na Colônia de Férias, que se justifica a mudança do cenário socioeconômico do município que vem recebendo grande número de trabalhadores, onde muitas mulheres estão trabalhando para empresas terceirizadas e não tem onde deixar as crianças nos períodos de férias que acontecerão no mês de julho de 17 (dezesete) a 31 (trinta e um) de julho de 2026.

- Escola CEI Prof. Olivalto Elias da Silva, conta com em média 778 estudantes por dia, que no período matutino fazem lanche e período vespertino almoçam e lanche da tarde. Mais em média diária 120 estudantes da rede estadual almoçam também.

- Escola Municipal Cirilo Anoena da Costa - Extensão Francisco Aprígio do Nascimento, Distrito São Pedro, contará com em média 160 estudantes para almoço (Redes Municipal e Estadual de Ensino) e 43 estudantes da rede municipal só lanche.

- Certo de que, o cardápio elaborado pela nutricionista responsável e acompanhado rigorosamente foi readaptado de acordo com a aceitação das crianças, sem perda de variedade e valor nutricional, houve alteração e/ou diminuição de alguns itens a serem licitados para o ano de 2026. Segue anexo os CARDÁPIOS, os CÁUCULOS PERCAPITA E MEMÓRIA DE CÁLCULO.

Os hortifrutis que não atenderão a demanda e/ ou não constam nesta licitação e consta no cardápio como a mandioca e o milho verde refogado (espiga), serão adquiridos na agricultura Familiar.

Portanto, o aumento na quantidade de alunos atendidos e na quantidade nos itens da merenda escolar é imprescindível para acompanhar o crescimento da demanda, garantindo a continuidade do acesso à educação e a oferta de uma alimentação adequada e de qualidade. Tais medidas são fundamentais para o bem-estar físico e psicológico dos estudantes, além de refletirem o compromisso com a educação e saúde pública.

9. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO – ART 18, § 1º, INCISO V DA LEI Nº 14.133/21

A partir dos estudos realizados para o objeto em análise, identificou-se como solução de mercado a **aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar**, por meio de **pregão eletrônico**, conforme descrito neste Estudo Técnico Preliminar, visando ao atendimento dos estudantes da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Após o levantamento de mercado, não foram identificadas alternativas viáveis capazes de atender à demanda apresentada de forma diversa da aquisição proposta, considerando os aspectos nutricionais, operacionais, logísticos e econômicos, bem como as exigências legais e regulamentares aplicáveis ao PNAE.

Para a contratação em tela, foram analisadas contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades da Administração Pública, com o objetivo de identificar boas práticas, metodologias e soluções que melhor se adequassem às necessidades desta Administração. Constatou-se que o **pregão eletrônico** é a modalidade mais adequada, por possibilitar maior competitividade, transparência, ampliação do número de participantes e obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

Ressalta-se, ainda, que a adoção do pregão eletrônico se encontra em consonância com os modelos usualmente praticados em contratações congêneres no âmbito da Administração Pública e com as diretrizes da Lei nº 14.133/21, mostrando-se plenamente apta a atender, de forma eficiente e contínua, as necessidades da rede municipal de ensino.

10. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO – ART 18, § 1º, INCISO VI DA LEI Nº 14.133/21

Em atendimento ao disposto no art. 18, § 1º, inciso VI, da Lei nº 14.133/2021, a estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em levantamento de preços praticados no mercado, considerando-se valores obtidos em contratações anteriores da **Prefeitura Municipal de Inocência**, bem como pesquisas realizadas junto ao **Banco de Preços** e ao **Painel de Preços** adjuntos com fornecedores locais, conforme planilha de pesquisa de preços que integra o presente Estudo Técnico Preliminar.

A pesquisa contemplou os gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, observando-se as especificações técnicas dos produtos, as quantidades estimadas, as condições de fornecimento, transporte e armazenamento, bem como os padrões de qualidade exigidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Para a definição do valor estimado, foi realizada análise comparativa dos preços coletados, adotando-se critérios que assegurassem a compatibilidade com os valores praticados no mercado, com a exclusão de preços manifestamente inexequíveis ou excessivamente elevados, de modo a garantir a fidedignidade da estimativa.

Dessa forma, o valor global estimado da contratação para o fornecimento dos gêneros alimentícios objeto deste estudo é de **R\$ 1.102.622,96 (um milhão, cento e dois mil, seiscentos e vinte e dois reais e noventa e seis centavos)**, o qual servirá de base para a elaboração do orçamento estimado e para a deflagração do procedimento licitatório, na modalidade **Pregão Eletrônico**, em consonância com os princípios da economicidade, eficiência, planejamento e interesse público.

11. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO TODO – ART 18, § 1º, INCISO VII DA LEI Nº 14.133/21

Diante das alternativas identificadas no levantamento de mercado, e após a análise comparativa dos aspectos técnicos, operacionais, logísticos e econômicos de cada uma delas, conclui-se que a solução mais adequada para a satisfação do interesse público consiste na **aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar**, visando ao atendimento das necessidades da rede municipal de ensino no **ano letivo de 2026**.

A solução proposta contempla o fornecimento contínuo e regular dos gêneros alimentícios, conforme as condições, quantidades, especificações técnicas e exigências estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar e nos instrumentos subsequentes da contratação, assegurando o atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, bem como às normas sanitárias, nutricionais e de segurança alimentar vigentes.

Ressalta-se que a adoção da solução ora descrita mostra-se adequada e eficiente, uma vez que permite o atendimento integral da demanda, garante a qualidade dos produtos fornecidos e assegura a continuidade da prestação do serviço público essencial, estando em consonância com os princípios da legalidade, economicidade, eficiência, planejamento e interesse público, nos termos da Lei nº 14.133/21.

12. DA JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO – ART 18, § 1º, INCISO VIII DA LEI Nº 14.133/21

(X) A aquisição do objeto estudado se dará de forma parcelada, na intenção de melhor oportunizar a participação de um maior número possível de empresas interessadas e assim fomentar a economia.

() A contratação do objeto não será parcelada por item, considerando prejuízos para o município em relação à economia de escala e o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis, inclusive tentando a facilitação da fiscalização pela incidência de um só plano.

13. DOS RESULTADOS PRETENDIDOS – ART 18, § 1º, INCISO VIII DA LEI Nº 14.133/21

A presente contratação tem como finalidade alcançar resultados que assegurem a adequada prestação do serviço público de alimentação escolar, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, promovendo impactos positivos na saúde, no desenvolvimento e no desempenho dos estudantes da rede municipal de ensino. Dentre os principais resultados pretendidos, destacam-se:

1. **Melhoria na nutrição dos estudantes:** garantir o fornecimento de alimentação balanceada, nutritiva e adequada às necessidades calóricas e nutricionais dos alunos, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento físico e mental saudáveis, por meio da oferta de alimentos ricos em proteínas, vitaminas, minerais e carboidratos.
2. **Aumento do desempenho acadêmico:** favorecer a capacidade de concentração, memória e aprendizagem dos estudantes, tendo em vista a relação direta entre alimentação adequada e rendimento escolar, refletindo positivamente na participação em sala de aula e nos resultados pedagógicos.
3. **Redução da desnutrição e da obesidade infantil:** contribuir para o enfrentamento de problemas de saúde pública, por meio da oferta de refeições equilibradas, auxiliando na prevenção da desnutrição, do sobrepeso e da obesidade infantil, e promovendo hábitos alimentares saudáveis.
4. **Promoção da inclusão social e redução das desigualdades:** assegurar o acesso universal à alimentação escolar, especialmente para estudantes em situação de vulnerabilidade social, garantindo igualdade de condições e contribuindo para a segurança alimentar e nutricional.
5. **Aumento da frequência e da permanência escolar:** incentivar a assiduidade e a permanência dos estudantes na escola durante o período letivo, contribuindo para a redução da evasão escolar, especialmente em contextos de maior vulnerabilidade socioeconômica.

6. **Estímulo à educação alimentar e à formação de hábitos saudáveis:** promover ações de educação alimentar e nutricional, utilizando a merenda escolar como instrumento pedagógico para a formação de hábitos alimentares saudáveis e conscientes ao longo da vida.
7. **Fortalecimento da saúde física e mental:** contribuir para o bem-estar geral dos estudantes, reduzindo o risco de doenças associadas à alimentação inadequada e promovendo melhores condições de saúde física e mental.
8. **Fortalecimento da relação escola-comunidade:** incentivar a integração entre a escola, as famílias, os profissionais da educação e a comunidade em geral, inclusive fornecedores locais, fortalecendo a participação social e a cooperação na execução da política pública de alimentação escolar.

14. DAS PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO – ART 18, § 1º, INCISO X DA LEI Nº 14.133/21

(X) O objeto estudado não requer adequações do ambiente do órgão.

() O objeto estudado requer as adaptações abaixo descritas para a sua correta e eficiente operacionalização:

15. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES – ART 18, § 1º, INCISO XI DA LEI Nº 14.133/21

(X) O objeto ora estudado não exige contratação correlata para a sua imediata operacionalização.

() O objeto ora estudado exige contratação correlata para a viabilizar a sua instalação, manutenção, assistência técnica ou instalação, que ocorrerá através de processo em andamento ou a ser formalizado, nos termos abaixo expostos:

16. DOS POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS DE TRATAMENTO - ART 18, § 1º, INCISO XII DA LEI Nº 14.133/21

() Para a presente contratação não se verificam impactos ambientais passíveis de registro.

(X) Para a presente contratação, verifica-se o impacto ambiental abaixo relatado, sendo sugeridas as ações pontuadas a seguir para combater/diminuir os efeitos:

A CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade ambiental na execução do objeto, no que couber, conforme disposto na Instrução Normativa SLTI/MP nº 1/2010 e Decreto no 7.746/2012, da Casa Civil, da Presidência da República.

17. DO POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A CONTRATAÇÃO - ART 18, § 1º, INCISO XIII DA LEI Nº 14.133/21

Com base nos estudos ora realizados por esta Equipe, DECLARA que:

(X) É VIÁVEL a contratação proposta pela unidade requisitante.

() NÃO É VIÁVEL a contratação proposta pela unidade requisitante.

() A presente contratação teve a sua viabilidade alterada, conforme abaixo:

18. DO GERENCIAMENTO DE RISCOS

FASE DE ANÁLISE		
(X) Planejamento da Contratação e Seleção de Fornecedores		
() Gestão do Contrato		
RISCO 01		
Probabilidade:	() Baixa	(X) Média () Alta
Impacto:	() Baixa	() Média (X) Alta
Id	Dano	
I.	Atraso ou suspensão no processo licitatório em face de impugnações	
Id	Ação Preventiva	Responsável
I.	1. Elaboração do planejamento da contratação consultando	Equipe de planejamento

	soluções similares em outros órgãos	
	2. Consultar processos anteriores do órgão	
Id.	Ação de Contingência	Responsável
I	1. Verificar o meio legal mais célere possível, para que o trabalho da Administração não seja prejudicado, em face da falta do serviço.	Equipe de planejamento/setor de licitação.
RISCO 02		
Probabilidade:		() Baixa (X) Média () Alta
Impacto:		() Baixa () Média (X) Alta
Id	Dano	
I.	Valores superiores aos estimados para a contratação	
Id	Ação Preventiva	Responsável
I.	1. Elaborar a formação de preços, consoante art. 23 da Lei nº 14.133/21	Equipe de planejamento/setor de compras
Id.	Ação de Contingência	Responsável
I	1. Descartar valores superfaturados e/ou inexequíveis, refazendo a formação de preços.	Equipe de planejamento/setor de compras
FASE DE ANÁLISE		
() Planejamento da Contratação e Seleção de Fornecedores		
(X) Gestão do Contrato		
RISCO 01		
Probabilidade:		() Baixa (X) Média () Alta
Impacto:		() Baixa () Média (X) Alta
Id	Dano	
I.	Atraso na Entrega dos Produtos	
Id	Ação Preventiva	Responsável
I.	1. Fiscalização por parte do fiscal de contrato designado.	Fiscal do Contrato
Id.	Ação de Contingência	Responsável
I	1. Notificação da empresa para esclarecimentos; 2. Aplicação da penalidade.	Fiscal do Contrato
RISCO 02		
Probabilidade:		() Baixa (X) Média () Alta
Impacto:		() Baixa () Média (X) Alta
Id	Dano	
I.	Ineficiência da contratação	
Id	Ação Preventiva	Responsável
I.	1- Fiscalização por parte do fiscal designado e detalhar a especificação do serviço em termo de referência/contrato.	Fiscal do Contrato
Id.	Ação de Contingência	Responsável
I	1- Notificação da empresa para prestar esclarecimentos; 2- Aplicação de penalidades.	Fiscal do Contrato
RISCO 03		
Probabilidade:		() Baixa (X) Média () Alta
Impacto:		() Baixa (X) Média () Alta

Id	Dano	
I.	Produtos em desacordo com o solicitado	
Id	Ação Preventiva	Responsável
I.	1- No caso de a contratada não entregar o produto acordado, esta deverá ser notificada para prestar esclarecimentos, e a contratante deve exigir que o produto esteja em consonância com o apontado em termo de referência/contrato.	Fiscal do Contrato
Id.	Ação de Contingência	Responsável
I	1- Caso não seja fornecido o resultado, aplicação de penalidade prevista em contrato.	Fiscal do Contrato

19. DA FISCALIZAÇÃO

19.1 Fica designado como fiscal de contrato, o servidor (a) **Gabriela Frota da Silva Ferreira**, matrícula de nº 10806.

19.2. Fica designado como gestor de contrato, o servidor (a) **Adriana Alves Franco**, portaria de nº 04/2025.

São competências do gestor do contrato:

Compete ao Gestor do Contrato acompanhar, coordenar e controlar a execução contratual, assegurando o fiel cumprimento das obrigações pactuadas, observando a legislação vigente e os princípios que regem a Administração Pública, cabendo-lhe, dentre outras atribuições:

- Acompanhar, sempre que possível, o andamento das contratações sob sua responsabilidade;
- Manter registro atualizado das ocorrências relacionadas à execução do contrato;
- Acompanhar e fazer cumprir o cronograma de execução e os prazos previstos no ajuste;
- Monitorar o prazo de vigência do contrato;
- Solicitar, de forma justificada, a rescisão contratual, quando cabível;
- Emitir parecer técnico-administrativo sobre fatos relacionados à gestão do contrato;
- Orientar o Fiscal do Contrato quanto aos procedimentos a serem adotados durante a execução contratual;
- Solicitar à contratada, mediante justificativa, a substituição do preposto ou de empregado, em razão de comportamento inadequado ou insuficiência de desempenho;
- Determinar formalmente à contratada a regularização de falhas ou defeitos constatados, fixando prazo para correção, sob pena de aplicação das sanções cabíveis;
- Solicitar ao órgão competente, de forma justificada, alterações, supressões ou acréscimos contratuais, observada a legislação pertinente;
- Solicitar orientação técnica aos órgãos da Administração, conforme suas respectivas competências;
- Conferir o atesto do Fiscal do Contrato e encaminhar para pagamento as faturas ou notas fiscais, com as devidas observações e glosas, quando necessário;
- Solicitar ao órgão financeiro competente, mediante justificativa, a emissão, reforço ou anulação, total ou parcial, de notas de empenho, bem como a inclusão de valores na rubrica de Restos a Pagar;
- Solicitar a prestação, complementação, renovação, substituição ou liberação da garantia contratual, nos termos do art. 96 da Lei nº 14.133/2021;
- Executar outras ações de gestão que se façam necessárias ao acompanhamento, fiscalização e controle da execução contratual, garantindo o fiel cumprimento das obrigações pactuadas e a observância do princípio da eficiência;
- Agendar e controlar os prazos pactuados no contrato sob sua responsabilidade;
- Comunicar-se com a Administração ou com terceiros, sempre por escrito e com a antecedência necessária;
- Notificar formalmente a contratada acerca de decisões da Administração que repercutam na execução do contrato;

- Fundamental, por escrito, todas as suas decisões, observando os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, interesse público e demais princípios correlatos;
- Juntar aos autos todos os documentos obrigatórios relativos à gestão do contrato;
- Instruir, em processo apartado, os documentos pertinentes à gestão contratual que não se enquadrem no processo principal.

São competências do fiscal de contrato

Compete ao Fiscal do Contrato acompanhar, fiscalizar e verificar a correta execução do objeto contratual, assegurando o cumprimento das obrigações assumidas pela contratada, em conformidade com as cláusulas contratuais, normas legais e princípios que regem a Administração Pública, cabendo-lhe, dentre outras atribuições:

- Prestar informações sobre a execução do contrato e comunicar ao Gestor do Contrato eventuais irregularidades que possam ensejar aplicação de penalidades ou glosas nos pagamentos devidos à contratada;
- Manter o controle das ordens de serviço emitidas e executadas, quando aplicável;
- Conhecer e observar as obrigações contratuais que impactem diretamente a fiscalização do contrato;
- Zelar pelo fiel cumprimento dos contratos sob sua fiscalização;
- Verificar a conformidade da execução do objeto e da alocação dos recursos necessários, de acordo com as cláusulas contratuais e especificações do objeto;
- Atestar formalmente a execução do objeto contratual, bem como atestar notas fiscais e faturas correspondentes à prestação dos serviços ou ao fornecimento dos bens;
- Informar ao Gestor do Contrato sobre vícios, irregularidades, falhas ou baixa qualidade dos produtos ou serviços fornecidos pela contratada;
- Propor soluções para a regularização das falhas e problemas identificados, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis;
- Solicitar formalmente ao Gestor do Contrato esclarecimentos acerca das obrigações que afetem diretamente a fiscalização contratual;
- Utilizar, quando aplicável, o Instrumento de Medição de Resultado – IMR para aferição da qualidade da prestação dos serviços;
- Monitorar continuamente o nível de qualidade da execução contratual, intervindo sempre que necessário para requerer à contratada a correção de faltas, falhas ou irregularidades constatadas;
- Apresentar ao preposto da contratada a avaliação da execução do objeto ou, quando cabível, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços, obtendo a respectiva ciência;
- Comunicar ao órgão competente qualquer dano, prejuízo ou desvio causado ao patrimônio da Administração Pública ou de terceiros, de que tenha conhecimento, decorrente de ação ou omissão de empregados da contratada ou de seus prepostos.

Inocência/MS, 29 de janeiro de 2026.

Marcos Roberto Paula da Silva

Oficial administrativo

Portaria nº 10405/2025

Documento assinado digitalmente



GABRIELA DA SILVA FROTA FERREIRA

Data: 29/01/2026 17:16:33-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Gabriela Frota da Silva Ferreira

Nutricionista

CRN 3 41346



AUTORIZAÇÃO DA AUTORIDADE COMPETENTE

- () Concordo com o relatório de estudo técnico formalizado e autorizo a contratação nos termos declarados pela equipe de planejamento.
- () Concordo com os estudos técnicos realizados, acato a inviabilidade indicada e determino o arquivamento do feito.

Inocência/MS, ____/____/____

Adriana Alves Franco
Secretária Municipal de Educação
Portaria nº 04/2025