

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE XINGUARA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

o ambiente escolar consolida-se como um espaço dinâmico de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), estimulando a formação de hábitos saudáveis desde a infância.

A merenda escolar não se limita a ser um simples complemento nutricional: ela é um pilar fundamental para o desenvolvimento educacional e social. Ao garantir uma alimentação saudável e equilibrada, contribui para a formação de cidadãos mais conscientes e preparados, fortalecendo não apenas o desempenho acadêmico, mas também a convivência e o bem-estar coletivo. Além de nutrir, a merenda escolar promove inclusão, cria um ambiente acolhedor e estimula a permanência dos alunos nas instituições de ensino.

A aquisição de gêneros alimentícios para a rede municipal de ensino encontra respaldo e obrigatoriedade nos seguintes diplomas legais:

- Constituição Federal de 1988 (Art. 208, VII): Garante o atendimento ao educando em todas as etapas da educação básica por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.
- Lei Federal nº 11.947/2009: Rege o PNAE e determina que a alimentação escolar é um direito dos alunos da educação básica e dever do Estado, estipulando diretrizes como o emprego da alimentação saudável e adequada, o apoio ao desenvolvimento sustentável e o respeito às vocações agrícolas locais.
- Resoluções do FNDE (em especial a Resolução CD/FNDE nº 06/2020): Estabelecem os parâmetros nutricionais mínimos, a obrigatoriedade do acompanhamento por Nutricionista Técnico Responsável e a limitação de produtos ultraprocessados no cardápio escolar.

O fornecimento regular dos gêneros alimentícios visa atender às exigências nutricionais diárias calculadas para cada faixa etária da educação básica. O planejamento dos cardápios prioriza: Biodisponibilidade de Micro e Macronutrientes Garantindo a ingestão adequada de proteínas, carboidratos complexos, fibras, vitaminas (A, C, complexo B) e minerais (ferro, cálcio, zinco), indispensáveis para a maturação neurológica e fortalecimento imunológico.

Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), Garantia de oferta de refeições seguras sob o ponto de vista microbiológico e adaptadas a estudantes com necessidades alimentares especiais (como intolerância à lactose, doença celíaca ou diabetes).





ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE XINGUARA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

rede pública municipal de ensino das escolas localizadas no DISTRITO RIO VERMELHO, zona rural situada a 90 quilômetros da sede de Xinguara/PA, ao longo do ano letivo de 2027, é indispensável observar requisitos compatíveis com as características do objeto, especialmente quanto à qualidade e à capacidade de execução da contratada, conforme estabelecido nos artigos 62, 66, 67, 68 e 69 da Lei n. 14.133/2021.

Qualificação Técnica da Empresa

A empresa contratada deverá apresentar:

- Comprovação de experiência anterior na prestação do fornecimento do objeto por meio de atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por entidades públicas.
- Certificação de qualidade: apresentar laudos técnicos ou certificações que garantam entrega dos itens.
- Comprovação de fornecimento anterior: contratos ou notas fiscais que demonstrem experiência e capacidade na entrega dos objetos para órgãos públicos.
- Capacidade logística: comprovação de que a empresa consegue realizar entregas dentro dos prazos estipulados pela secretaria de educação, prazo este estabelecido de no máximo de 24 a 48 horas úteis a contar do recebimento da Ordem de Fornecimento emitida por esta secretaria, observando que as Unidades Educacionais são localizadas a uma distância de 90 quilômetros da sede do município.
- Comprovação de Logística/Frota: Declaração da empresa informando que possui disponibilidade de veículos adequados e pessoal para efetuar as entregas parceladas nos locais indicados pela Secretaria dentro do prazo de Máximo de 24 a 48 horas úteis a contar do recebimento da Ordem de Fornecimento emitida por esta secretaria.
- Licença de funcionamento atualizada.
- Alvará Sanitário (Licença Sanitária): Emitido pela Vigilância Sanitária Municipal (de Xinguara ou do município sede da empresa), em plena validade, comprovando que o local de armazenamento cumpre as normas de higiene e armazenamento de alimentos.
- Contrato social consolidado, junta comercial ou MEI, compatível com o ramo de fornecimento de alimentos.
- Inscrição ou licença junto aos órgãos competentes (como SIM, SIE ou SIF para produtos de origem animal, se aplicável).



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE XINGUARA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

- Entregas parceladas conforme cronograma emitido pela Secretaria Municipal de Educação, podendo ser semanais para hortifruti e carnes resfriadas, e mensais/quinzenais para secos.
- Critério de Recebimento: Condicionado à inspeção técnica da equipe do departamento da alimentação escolar. Lotes fora do padrão sanitário, com embalagens avariadas ou fora do limite de temperatura serão rejeitados imediatamente para substituição em até 24 horas.

Condições de Pagamento

- O pagamento será efetuado após a entrega e conferência do objeto, mediante apresentação da nota fiscal e atesto do setor responsável.
- O prazo de pagamento será de até 30 dias, contados a partir do recebimento da nota fiscal devidamente atestada.

1. Vigência do Contrato

- O contrato terá vigência de 12 meses, podendo ser prorrogado conforme a legislação vigente, mediante justificativa e interesse da Administração.

2. Responsabilidades da Contratada

- Entregar os alimentos (secos, perecíveis e fórmulas) rigorosamente dentro das especificações técnicas, padrões higiênico-sanitários e marcas aprovadas no edital.
- Realizar as entregas dentro dos prazos estabelecidos, sob pena de aplicação de multas e demais sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.
- A Contratada deverá assumir integralmente os custos e a responsabilidade pelo transporte, descarregamento e entrega dos produtos nos locais indicados pela Secretaria.
- A contratada deverá substituir, no prazo máximo de 4 horas e sem custos adicionais, qualquer lote que seja recusado por avarias, descongelamento, contaminação, falta de qualidade ou divergência com a proposta.
- Garantir que os itens fornecidos estejam em perfeitas condições de consumo, atendendo rigorosamente aos padrões físico-químicos e bacteriológicos estabelecidos pela ANVISA e Ministério da Saúde.



Av. Marginal Sul L11 e 12 Setor Jardim do Lago, CEP: 68555-001, Xinguara - PA
E-mail: semec@xinguara.pa.gov.br

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE XINGUARA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

	as normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/ms.				
27.	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO PARA BOLO Pó branco ou levemente amarelado, de sabor neutro, utilizado como agente de crescimento em massas de bolos, biscoitos e outras preparações de confeitaria. Atua liberando gás carbônico durante o processo de cocção, proporcionando leveza e maciez. Bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, amido de milho (como veículo) e carbonato de cálcio (quando aplicável). pacote de 100 gramas	pacote	200	R\$ 5,23	R\$ 1.046,00
28.	FERMENTO BIOLÓGICO - Grânulos de coloração bege a marrom claro, aroma característico, utilizados como agente de fermentação em massas de pães, pizzas e outros produtos de panificação. Atua promovendo o crescimento da massa por meio da liberação de gás carbônico durante a fermentação. Levedura seca (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), emulsificante (sorbitano monostearato) e estabilizantes (quando aplicável). De primeira qualidade, tipo em pasta, composto de <i>saccharomyces cerevisiae</i> , acondicionado em embalagem apropriada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso. pacote de 100 g	pacote	100	R\$ 3,32	R\$ 332,00
29.	FÓRMULA INFANTIL de seguimento para crianças de primeira infância (1 a 3 anos) Pó de coloração branca ou creme, sabor suave característico, formulado para complementar a alimentação de crianças de 1 a 3 anos, fornecendo nutrientes essenciais para o crescimento e desenvolvimento. Leite em pó desnatado, óleos vegetais, maltodextrina, lactose (quando aplicável), vitaminas (A, D, E, K, C, complexo B) e minerais (ferro, cálcio, zinco, fósforo, magnésio, entre outros), emulsificantes e estabilizantes permitidos pela legislação vigente. Lata 400 g	lata	100	R\$ 47,40	R\$ 4.740,00
30.	FÓRMULA INFANTIL Pó de coloração branca ou creme, sabor suave característico, formulado especialmente para crianças de 1 a 3 anos com necessidades dietoterápicas específicas, como alergia à proteína do leite de vaca ou intolerâncias alimentares. Fornece nutrientes essenciais para o crescimento e desenvolvimento, com proteína láctea extensamente hidrolisada para melhor tolerância digestiva e menor potencial alergênico. Proteína: Láctea extensamente hidrolisada (melhor tolerância digestiva e menor potencial alergênico) lata 400 g	lata	1.000	R\$ 89,95	R\$ 89.950,00



Assinado por: ROSILENE PEREIRA DE OLIVEIRA
Em 20/10/2026, 09:59:00 | CPF: 003.973.572-90
DEMAIS SERVIDORES: PLANEJAMENTO DA LICITAÇÃO EDUCAÇÃO
Verifique em: <https://procad.municipal.pa.gov.br/signature/verifica/10558636368a90c07a33c0e67d8>

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE XINGUARA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

	insetos, parasitas e materiais estranhos, sem presença de mofo ou deterioração. os cachos devem estar íntegros, com pedúnculo verde e aderido, não apresentando desprendimento excessivo dos bagos. deve apresentar grau de maturação adequado ao consumo, garantindo sabor doce característico, sem acidez excessiva. acondicionada em embalagens adequadas, limpas e resistentes, que garantam a integridade do produto durante o transporte. entrega conforme cronograma enviado pelo responsável				
70.	CARNE MOÍDA BOVINA CONGELADA – Carne bovina moída grossa congelada. Produto minimamente processado, isento de cebo, cartilagens e ossos, apresentando no máximo 5% de gordura, moído em moedor grosso, feito exclusivamente a partir dos seguintes cortes: músculo, coxão de dentro, patinho e/ou maminha. Embalagem primária plástico transparente contendo no mínimo 1 kg do produto, totalmente congelado e sem acúmulo de líquidos em seu interior. Rótulo conforme legislação vigente. Produto registrado no MAPA. Validade mínima de 6 meses, a contar contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99.	kg	6.000	R\$ 32,33	R\$ 193.980,00
71.	CARNE BOVINA - Carne 2ª bovina inteira (acém, paleta, ponta do peito, coxão duro, músculo, maminha e lagarto): isenta de cartilagem e nervo, sem gordura aparente, deve apresentar odor característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro, embalagem íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade, e com registro de inspeção animal. Destinado ao consumo humano após cocção. categoria de boa qualidade – embalagem a vácuo de 1 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99	kg	6.000	R\$ 33,10	R\$ 198.600,00
72.	COXA-SOBRECOXA DE FRANGO : coxa-sobrecoxa de frango provenientes de aves saudáveis, abatidas e processadas sob inspeção sanitária oficial (sim, sie ou sif). produto obtido a partir de cortes	kg	10.000	R\$ 23,10	R\$ 231.300,00

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE XINGUARA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

	<p>integros, apresentando-se limpo, com remoção de excesso de gordura e pele. não será permitida a utilização de recortes ou aparas. características sensoriais: coloração característica variando de rosada a levemente amarelada, odor próprio e suave, textura firme, isento de odores desagradáveis, manchas, hematomas, sujidades, penas ou quaisquer sinais de deterioração. produto congelado, mantido em temperatura conforme legislação vigente, não sendo permitido sinais de descongelamento ou recongelamento, ausência de cristais de gelo excessivos e sem queimaduras por frio. não será permitido: excesso de pele ou gordura; adição de água, temperos, conservantes ou quaisquer aditivos não autorizados; produto com coloração alterada, odor desagradável ou sinais de deterioração. embalagem contendo 1 kg, íntegra, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, sem violação, contendo identificação do produto, procedência, selo de inspeção oficial (sim, sie ou sif), data de fabricação, prazo de validade e número do lote. entrega conforme cronograma enviado pelo responsável</p>				
73.	<p>COXINHA DA ASA DE FRANGO : coxinha da asa de frango semelhante a uma coxinha, mais arredondado e com bastante carne em relação ao restante da asa. carne macia, suculenta, com fibras curtas e pouca gordura. Provenientes de aves sadias, abatidas e processadas sob inspeção sanitária oficial (sim, sie ou sif). produto obtido a partir de cortes integros, apresentando-se limpo, com remoção de excesso de gordura e pele. não será permitida a utilização de recortes ou aparas. embalagem contendo 1 kg, íntegra, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, sem violação, contendo identificação do produto, procedência, selo de inspeção oficial (sim, sie ou sif), data de fabricação, prazo de validade e número do lote. entrega conforme cronograma enviado pelo responsável.</p> <p>e validade do produto, de acordo com legislação vigente</p>	kg	1.500	R\$ 22,35	R\$ 33.525,00
74.	<p>PEITO DE FRANGO - file de peito de frango, sem osso e sem pele, congelado com adição de água de no máximo 8%,: aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitose larvas de qualidade, limpo (sem excesso de gordura ou cartilagem), Corte obtido da região peitoral da ave Gallus gallus</p>	kg	3.000	R\$ 28,72	R\$ 86.160,00



Assinado por: ROSILENE PEREIRA DE OLIVEIRA
Em 20/10/2026, 09:59:00 | CPF: 003.973.572-90
DEMAIS SERVIDORES / PLANEJAMENTO DA LICITAÇÃO EDUCAÇÃO
Verifique em: <https://produtos.hondaparaapp.org/signature/42-11553634565460047633c3c6e67d8>

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE XINGUARA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

	domesticus, sem ossos congelado, em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilize o seu consumo. Embalagem primária transparente contendo nome, carimbo do SIF do estabelecimento do produtor. Etiqueta com lote e validade do produto, de acordo com legislação vigente				
75.	OVO DE GALINHA - Cor: Branca, tipo: Extra, Classe: A, produto adequado para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Com prazo de validade de no mínimo 1 mês após a data de entrega	dúzia	500	R\$ 12,04	R\$ 6.020,00
76.	IOGURTE INTEGRAL TIPO BISNAGUINHA - Produto lácteo fermentado obtido da fermentação do leite integral por culturas lácticas específicas (<i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus bulgaricus</i> frasco 120 ml, sabores variados	frasco	10.000	R\$ 3,51	R\$ 35.100,00
77.	PAO FRANCÊS – 50G: Produto de panificação obtido da mistura de farinha de trigo, água, fermento biológico, sal e melhoradores de farinha. Classificado como pão comum, de crosta crocante e miolo macio.	kg	10.000	R\$ 14,78	R\$ 147.800,00
78.	PÃO DE HOT DOG- 50 G: Produto de panificação obtido da mistura de farinha de trigo, água, fermento biológico, sal, açúcar e melhoradores de farinha. Classificado como pão macio, de formato alongado, próprio para sanduíches tipo hot dog.	kg	5.000	R\$ 14,33	R\$ 71.650,00
79.	ROSCA DOCE- 50 G: Produto de panificação obtido da mistura de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, fermento biológico e gordura vegetal ou manteiga. Classificado como pão doce, de formato arredondado ou em rosca, com miolo macio e sabor adocicado	kg	4.000	R\$ 14,09	R\$ 56.360,00
80.	PÃO DE FORMA INTEGRAL, PACOTE DE 550 G: Produto de panificação obtido da farinha de trigo integral, água, fermento biológico, sal, açúcar e óleo vegetal. Classificado como pão integral, de formato retangular, fatiado e embalado.	pacote	10	R\$ 14,56	R\$ 145,60
VALOR TOTAL R\$ 2.183.352,60					



Assinado por: ROSILENE PEREIRA DE OLIVEIRA
Em 20/10/2026, 09:59:00 | CPF: 003.973.572-90
DEMAIS SERVIÇOS / PLANEJAMENTO D
Verifique em: <https://app.traspadocadonotapadapipm.org.br/verifica-cao/41155386454500007833c6e67d8>

Valor da contratação: Dois milhões cento e oitenta e três mil e trezentos e cinquenta e dois reais e sessenta centavos.

A estimativa do quantitativo de gêneros alimentícios foi dimensionada para suprir integralmente as necessidades nutricionais das unidades de ensino da Rede Municipal de Ensino da localidade do Distrito Rio Vermelho no Município de Xinguara/PA. O planejamento levou em

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE XINGUARA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

consideração a diversidade e a especificidade das modalidades de ensino atendidas, que demandam cardápios e volumes diferenciados:

- Escola Ensino Fundamental em funcionamento em dois turnos, matutino e vespertino.
- Creches em Tempo Integral (1 Unidade): Demandam logística intensiva para o fornecimento contínuo de 4 (quatro) refeições diárias para cada criança, exigindo acompanhamento nutricional rigoroso e fluxo constante de abastecimento de perecíveis e estocáveis;
- Atendimento à Educação Infantil (creches) – Fórmulas e Suplementação Especial: Atende bebês em fase de amamentação e crianças com necessidades alimentares específicas por meio do fornecimento de fórmulas infantis especiais, leites zero lactose e suplementações nutricionais indispensáveis ao desenvolvimento da primeira infância. Trata-se de itens de elevado valor de mercado e alta especificidade técnica, fator de expressivo impacto no custo global do certame, porém indispensável para garantir a saúde e a inclusão das crianças beneficiadas;

Para além das fórmulas infantis e dietas restritivas, a garantia de uma alimentação equilibrada e nutricionalmente adequada exige a inclusão diária de proteínas de alto valor biológico, prioritariamente carnes bovinas e aves de primeira qualidade. O custo elevado inerente a esses proteicos no mercado alimentício reflete-se diretamente na estimativa orçamentária da contratação, sendo item imprescindível para o cumprimento das diretrizes de nutrição escolar.

A definição do valor estimado da contratação pautou-se em rigorosa pesquisa de mercado praticada no período da elaboração deste planejamento, em estrita observância à Lei Federal nº 14.133/2021.

A fixação dos preços de referência e a projeção dos quantitativos consideraram a instabilidade econômica do setor alimentício, marcado pela volatilidade inflacionária dos produtos estocáveis, perecíveis, carnes e fórmulas especiais. O dimensionamento adequado e atualizado dos valores almeja prevenir riscos operacionais críticos que poderiam comprometer o interesse público, tais como, preços defasados em relação à realidade de mercado afastam fornecedores qualificados e inviabilizam a disputa justa.

Inexecução Contratual e Descontinuidade das Entregas, valores cotados abaixo do mercado frequentemente resultam no abandono do contrato, atrasos nas entregas ou pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro sob alegação de inexecução.



Solução 2:

Outra solução vantajosa para a administração é a contratação de uma empresa especializada no fornecimento do objeto por meio de processo licitatório na modalidade **Pregão Eletrônico para Registro de Preços**. No entanto, esse tipo de contratação se mostra mais viável em comparação à solução anterior devido à obtenção de preços mais baixos pelo efeito da economia de escala. A centralização das compras para várias unidades ou órgãos permite obter descontos e condições mais vantajosas devido ao maior volume de aquisição.

O Registro de Preços possibilita que a administração utilize os recursos conforme a previsão orçamentária, à medida que surgem receitas de emendas ou outras fontes. Além disso, permite a inclusão de quantitativos para futuras aquisições que não estavam previstas inicialmente. Ou seja, a administração poderá utilizar os quantitativos previstos conforme a disponibilidade de receitas e, caso não haja recursos, não estará obrigada a contratar todo o quantitativo.

Como ponto positivo, podemos citar a ampla concorrência entre empresas, o que, ao final do processo, pode resultar em melhores preços para a administração.

Se optar por um registro de preços, a Administração deverá publicar intenção de registro de preços para que outras secretarias e até mesmo órgãos externos à Administração Municipal possam manifestar o interesse em participar do processo.

Solução 3:

O Município também poderá realizar um levantamento junto a outros órgãos cujas atas estejam em aberto e que possuam similaridade com a presente contratação, com o objetivo de comparar preços e viabilidade. Essa possibilidade está fundamentada no art. 1º, § 3º, inciso II da Lei Federal nº 14.770, de 22 de dezembro de 2023, que alterou o art. 86 da Lei Federal nº 14.133/2021, autorizando os municípios a aderirem à ata de registro de preços de outros municípios.

A adesão a uma ata de registro de preços apresenta vantagens, como a rapidez na aquisição do objeto e a simplificação do processo administrativo. No entanto, um ponto negativo dessa solução é que, devido à grande quantidade de itens, seriam necessárias múltiplas adesões para atender a todas as necessidades. Isso pode tornar a solução parcialmente inviável ou, pelo menos, menos vantajosa para a Administração, dada a especificidade do objeto em questão.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE XINGUARA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Dentre as alternativas apresentadas pelo mercado e após análise dos prós e contras de cada uma, conclui-se que a melhor solução para satisfazer o interesse público é a contratação de empresa especializada no fornecimento do objeto por meio de um processo licitatório na modalidade **Pregão Eletrônico para Registro de Preços**, conforme citado na solução 2. Esta escolha, além de atender aos requisitos técnicos e econômicos, visa promover o princípio da celeridade em nossas operações e garantir a conformidade com a legislação vigente. O processo deve ser conduzido com planejamento, transparência e rigor técnico.

Ademais, esta solução contribui para a utilização eficiente dos recursos financeiros da Administração, assegurando que os produtos adquiridos atenderão às necessidades da instituição e serão utilizados de forma sustentável.

7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO

A divisibilidade é pressuposto técnico do parcelamento, sendo o aspecto econômico representado pelas vantagens obtidas com a divisão do objeto em itens, cuja economicidade é proporcionada pela redução de custos e despesas para a Administração contratante.

O parcelamento da solução refere-se à licitação realizada por item, sempre que o objeto for divisível, não haja prejuízo da solução, permita ampla participação de licitantes. Neste contexto, entende-se que a presente licitação deverá ser organizada por itens individuais de modo que seja ampliado a fase de disputa entre os licitantes.

Junto a isso, o parcelamento do objeto visa propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, podem fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, permitindo que empresas distintas sejam contratadas.

Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência.

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



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE XINGUARA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Diante do exposto, declara-se ser VIÁVEL a contratação pretendida para contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis), destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) na rede pública municipal de ensino das escolas localizadas no DISTRITO RIO VERMELHO, zona rural situada a 90 quilômetros da sede de Xinguara/PA, ao longo do ano letivo de 2027.

Xinguara - PA, 28 de setembro de 2026.

Responsável pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar:

ROSILENE PEREIRA DE OLIVEIRA SETÚBAL

CPF: 003.973.572-90

13. ANÁLISE DA AUTORIDADE SUPERIOR

Aprovo este Estudo técnico preliminar que versa sobre: contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis), destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) na rede pública municipal de ensino das escolas localizadas no DISTRITO RIO VERMELHO, zona rural situada a 90 quilômetros da sede de Xinguara/PA, ao longo do ano letivo de 2027.

Ademais, autorizo o prosseguimento dos trâmites administrativos necessários para a continuidade desta contratação.

Atenciosamente;



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE XINGUARA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Genival Fernandes da Silva

Secretário Municipal de Educação

Decreto 005/2025

GENIVAL
FERNANDES DA
SILVA:7919615216
8

Assinado de forma
digital por GENIVAL
FERNANDES DA
SILVA:79196152168



Assinado por: ROSILENE PEREIRA DE OLIVEIRA
Em 20/10/2025, 09:59:00 | CPF: 003.973.572-90
DEMAIS SERVIDORES / PLANEJAMENTO DA LICITAÇÃO EDUCAÇÃO
Verifique em: <https://prodacao.hondata.gov.br/app/signature/70-41105386c463a8a70c0c7c33c0e67d8>