

## CENTRAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

### ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 002/2026

#### 1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo analisar a demanda formalizada no Documento de Formalização de Demanda – DFD nº 36/2025, da Secretaria Municipal de Educação e Desenvolvimento Social – SEMED, que versa sobre a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino do Município de Barcarena/PA, para o exercício de 2026.

1.2. A necessidade da contratação decorre da natureza contínua e essencial da alimentação escolar, serviço público indispensável ao regular funcionamento das unidades educacionais e ao cumprimento das políticas públicas educacionais e sociais executadas pelo Município. O fornecimento regular de gêneros alimentícios é condição imprescindível para a execução dos cardápios elaborados pela equipe técnica responsável, bem como para a garantia de refeições nutricionalmente adequadas aos estudantes da rede municipal.

1.3. Atualmente, a manutenção dos estoques de alimentos destinados às escolas depende de planejamento prévio e reposição sistemática, considerando o calendário letivo, o número de alunos atendidos e a perecibilidade de parte significativa dos produtos utilizados no preparo das refeições. A inexistência de contratação vigente ou a interrupção no fornecimento compromete diretamente a continuidade da alimentação escolar, gerando risco concreto de desabastecimento, atrasos na oferta das refeições e prejuízos ao atendimento diário dos alunos.

1.4. Tal situação configura um problema administrativo relevante, uma vez que a ausência ou insuficiência de gêneros alimentícios inviabiliza a execução regular das atividades pedagógicas, impacta negativamente o desempenho escolar, a permanência dos estudantes nas unidades de ensino e o cumprimento das responsabilidades institucionais da Administração Pública. Ademais, a descontinuidade do fornecimento pode ocasionar falhas na execução orçamentária e na implementação das ações previstas para o exercício, em afronta aos princípios da eficiência, do planejamento e do interesse público.

1.5. Diante desse contexto, a contratação revela-se medida necessária, legítima e indispensável para sanar o risco de desabastecimento da alimentação escolar, assegurar a regularidade do fornecimento de gêneros alimentícios às unidades educacionais e garantir o pleno atendimento das necessidades da rede municipal de ensino ao longo do exercício de 2026, nos termos estabelecidos no DFD nº 36/2025.

#### 2. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

2.1. A contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual – PCA referente ao exercício de 2026, identificada sob o nº 35/2026, com previsão de realização no mês de março de 2026, devidamente publicada no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP. A despesa correspondente está contemplada no orçamento do exercício de 2026, em conformidade com o disposto no inciso II do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

#### 3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

## CENTRAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

### 3.1. Requisitos Legais:

3.1.1 A contratação objeto deste Estudo Técnico Preliminar – ETP tem amparo legal nos seguintes dispositivos legais:

3.1.1.1 Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas direta, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;

3.1.1.2 Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 – ANVISA – Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados, aplicável aos produtos industrializados, processados, conservas, massas, biscoitos, laticínios, óleos, bebidas e similares constantes do objeto da contratação;

3.1.1.3 Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020 – ANVISA – Estabelece os requisitos técnicos para a declaração da rotulagem nutricional, complementando as exigências aplicáveis aos alimentos embalados destinados ao consumo escolar.

3.1.1.4 Instrução Normativa nº 281, de 22 de fevereiro de 2024 – MAPA – Estabelece a forma de regularização das diferentes categorias de alimentos e embalagens, e a respectiva documentação que deve ser apresentada.

3.1.1.5 Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA – Dispõe sobre as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aplicável especialmente aos produtos prontos para consumo, panificados, bolos e alimentos manipulados.

3.1.1.6 Resolução RDC nº 843, de 22 de fevereiro de 2024 – ANVISA – Estabelece requisitos sanitários para a produção, conservação, transporte e comercialização de alimentos industrializados e perecíveis, aplicável aos gêneros alimentícios constantes do quantitativo licitado.

3.1.1.7 Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 – Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, aplicável às carnes bovinas, aves, pescados, charque e produtos cárneos constantes do objeto.

3.1.1.8 Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 – Regulamenta a Lei nº 1.283/1950, estabelecendo as exigências relativas ao registro, inspeção e fiscalização sanitária, incluindo a obrigatoriedade de selo do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou equivalente, quando admitido.

3.1.1.9 Normas e Instruções Normativas do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA – Dispõem sobre a classificação, padronização, identidade, qualidade e fiscalização de produtos de origem vegetal e animal, inclusive frutas, hortaliças, grãos, óleos vegetais e derivados.

### 3.2. Requisitos técnicos aplicáveis aos gêneros alimentícios:

3.2.1. Embora o Documento de Formalização da Demanda (DFD) estabeleça a obrigatoriedade de observância das normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância

## CENTRAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Sanitária – ANVISA e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, especialmente no que se refere às condições de fabricação, conservação, transporte e comercialização de alimentos industrializados e perecíveis, não se mostra usual nem recomendável a exigência de cadastro ou registro direto da empresa licitante junto à ANVISA no instrumento convocatório, por se tratar de condição que não se relaciona diretamente com a capacidade de fornecimento do objeto e que poderia restringir indevidamente a competitividade do certame.

3.2.2. Para os gêneros alimentícios abrangidos por esta contratação, a exigência de atendimento às normas sanitárias e técnicas aplicáveis aos produtos, conforme sua natureza e classificação, revela-se suficiente, adequada e juridicamente segura, em consonância com a legislação vigente, com as disposições do DFD e com as práticas consolidadas adotadas pela Administração Pública em contratações de objeto similar, conforme verificado em editais publicados no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP.

### 3.2.3. Gêneros alimentícios industrializados e processados:

3.2.3.1. Produtos fabricados, armazenados, transportados e comercializados em conformidade com as normas sanitárias expedidas pela ANVISA, em especial a Resolução RDC nº 843, de 22 de fevereiro de 2024, que dispõe sobre os requisitos sanitários aplicáveis aos alimentos industrializados e perecíveis;

3.2.3.2. Atendimento à Instrução Normativa nº 281, de 2024, do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, no que couber, quanto às condições higiênico-sanitárias, controle de qualidade, rastreabilidade e conformidade dos alimentos;

3.2.3.3. Produtos entregues em embalagens originais, íntegras, atóxicas e lacradas, contendo identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

### 3.2.4. Gêneros alimentícios *in natura* de origem vegetal:

3.2.4.1. Produtos livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduos ou quaisquer contaminantes que comprometam a segurança alimentar, devendo apresentar adequado estado de conservação, frescor e grau de maturação compatível com o consumo humano;

3.2.4.2. Observância das condições adequadas de acondicionamento, transporte e armazenamento, de modo a preservar as características físico-químicas e organolépticas dos alimentos até o recebimento definitivo pela Administração.

### 3.2.5. Gêneros alimentícios de origem animal (carnes bovinas, aves, pescados, produtos cárneos e derivados):

3.2.5.1. Produtos provenientes de estabelecimentos regularmente inspecionados, devendo conter, obrigatoriamente, o selo do Serviço de Inspeção Federal – SIF, ou, quando legalmente admitido, selo de serviço de inspeção equivalente, conforme a legislação sanitária aplicável;

## CENTRAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

3.2.5.2. A inspeção sanitária oficial assegura que os produtos atendem aos requisitos higiênico-sanitários, microbiológicos e de inocuidade exigidos para o consumo humano, em consonância com as normas do MAPA;

3.2.5.3. Produtos entregues congelados ou resfriados, conforme o caso, respeitando rigorosamente as temperaturas e condições de transporte e armazenamento estabelecidas na legislação sanitária vigente, não sendo admitido o fornecimento de itens com sinais de descongelamento, deterioração ou alteração de suas características naturais.

### **3.2.6. Produtos prontos para consumo, panificados, bolos e similares:**

3.2.6.1. Atendimento às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, conforme normas da ANVISA, especialmente no que se refere à higiene, acondicionamento e segurança alimentar;

3.2.6.2. Produtos fornecidos com características sensoriais adequadas, livres de odores estranhos, mofo, fermentação excessiva ou qualquer indício de deterioração;

3.2.6.3. Embalagens adequadas ao transporte e ao consumo, contendo identificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade;

### **3.3. Requisitos de Negócio:**

3.3.1. A contratação deverá observar integralmente a legislação vigente aplicável ao objeto, em especial a Lei nº 14.133/2021, bem como as normas técnicas, sanitárias e regulatórias expedidas pelos órgãos competentes, notadamente a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e o Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, relacionadas a cada tipo de gênero alimentício a ser fornecido.

3.3.2. Os gêneros alimentícios ofertados deverão ser novos, de primeira qualidade, de procedência comprovada, próprios para o consumo humano, compatíveis com as especificações técnicas descritas neste instrumento e nos documentos que o integram, observando padrões de qualidade, segurança alimentar, validade e desempenho reconhecidos no mercado.

3.3.3. A empresa contratada deverá comprovar a regularidade técnica e sanitária dos produtos fornecidos, mediante apresentação, quando solicitado pela Administração, de registros, certificados, rótulos, selos de inspeção, fichas técnicas ou documentos equivalentes, conforme a natureza de cada item e a legislação aplicável.

3.3.4. Considerando que o objeto deste Estudo Técnico Preliminar – ETP consiste na aquisição de bens de natureza comum, nos termos do inciso XIII do art. 6º da Lei nº 14.133/2021, por poder ser objetivamente definido por meio de especificações usuais de mercado, a forma de contratação adequada é a licitação na modalidade pregão, preferencialmente em sua forma eletrônica.

3.3.5. A quantidade a ser adquirida foi definida com base na demanda apresentada pela Secretaria Municipal de Educação, considerando o número de alunos atendidos, o calendário letivo,

## CENTRAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

os cardápios elaborados pela equipe técnica responsável e os documentos que dão suporte à formalização da demanda.

3.3.6. O quantitativo consta expressamente no Documento de Formalização da Demanda – DFD, em atendimento ao disposto no inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, servindo de base para a elaboração do presente Estudo Técnico Preliminar e dos demais instrumentos do processo de contratação.

### 3.4. Da Garantia:

3.4.1. Para a presente contratação, a Administração Pública poderá exigir garantias compatíveis com a natureza do objeto, de modo a assegurar a qualidade, a conformidade, a segurança alimentar, a validade e a adequada utilização dos gêneros alimentícios fornecidos, considerando que se tratam de bens destinados ao consumo humano no âmbito da alimentação escolar:

3.4.2. Sugestões de garantias a serem solicitadas e/ou observadas:

3.4.2.1. Garantia de Qualidade e Conformidade do Produto: Garantia de que os gêneros alimentícios fornecidos atendem integralmente às normas sanitárias e regulatórias aplicáveis, expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, incluindo, quando couber, a exigência de rotulagem adequada, identificação do fabricante, número de lote, prazo de validade e, para produtos de origem animal, a obrigatoriedade de selo do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou equivalente legalmente admitido.

3.4.2.2. Garantia de Validade, Integridade e Prazo Mínimo de Cobertura: os produtos entregues apresentarão prazo de validade e condições de consumo compatíveis com sua natureza e finalidade, não sendo admitido o fornecimento de itens vencidos, com validade reduzida, avariados, adulterados ou armazenados e transportados em desacordo com a legislação sanitária vigente. Para fins de controle e mitigação de riscos, recomenda-se a observância dos seguintes parâmetros e prazos mínimos, contados a partir do recebimento definitivo:

- a) Produtos perecíveis e in natura (frutas, legumes, hortaliças, tubérculos e similares): deverão apresentar condições adequadas de frescor, integridade e segurança alimentar, com prazo mínimo de 03 (três) dias de vida útil após a entrega, observado o cronograma de fornecimento e consumo imediato das unidades escolares, em conformidade com as boas práticas de manipulação e conservação de alimentos previstas na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA;
- b) Produtos industrializados, processados, conservas, massas, óleos, laticínios, cereais, biscoitos, bebidas e similares: deverão ser entregues com prazo mínimo correspondente a no mínimo 2/3 (dois terços) do prazo total de validade originalmente indicado pelo fabricante, contado a partir da data de fabricação, em observância ao princípio da adequação ao consumo e às normas de rotulagem e segurança alimentar previstas na Resolução RDC nº 429, de 8 de

## CENTRAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

outubro de 2020, na Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020 – ANVISA, e na Resolução RDC nº 843, de 22 de fevereiro de 2024 – ANVISA;

c) Produtos resfriados ou congelados de origem animal (carnes bovinas, aves, pescados, produtos cárneos e derivados): deverão ser entregues respeitando integralmente a cadeia do frio, com manutenção das temperaturas regulamentares (congelados a  $-18^{\circ}\text{C}$  ou inferior, e resfriados conforme o tipo do produto), apresentando prazo mínimo de validade de 90 (noventa) dias para produtos congelados e 07 (sete) dias para produtos resfriados, contados do recebimento definitivo, em conformidade com a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, com o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 (RIISPOA) e com as normas sanitárias do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, sendo obrigatória a presença do selo do Serviço de Inspeção Federal – SIF, ou equivalente legalmente admitido.

3.4.2.3. Garantia de Substituição e Reposição: Garantia de substituição imediata, sem ônus adicional para a Administração, de quaisquer gêneros alimentícios que apresentem defeitos, vícios de qualidade, inconformidades sanitárias, divergências em relação às especificações contratuais ou descumprimento das condições de validade, no prazo a ser definido no instrumento convocatório ou contratual.

3.4.2.4. Garantia de Procedência e Responsabilidade Técnica: Garantia de que os produtos são oriundos de fabricantes, produtores ou fornecedores legalmente habilitados, regularmente constituídos e aptos ao fornecimento de alimentos para consumo humano, assegurando a rastreabilidade, a procedência e, quando exigido pela legislação, a responsabilidade técnica dos estabelecimentos produtores.

3.4.2.5. Garantia de Conformidade Legal e Regulatória: Garantia de que os gêneros alimentícios fornecidos atendem integralmente à legislação sanitária, regulatória e de segurança alimentar vigente, não sendo admitido o fornecimento de produtos irregulares, proibidos, sem inspeção sanitária obrigatória ou desacompanhados da documentação exigida pelos órgãos competentes.

3.4.3. As garantias acima descritas mostram-se adequadas e suficientes para resguardar a Administração Pública, assegurando que os recursos investidos sejam utilizados de forma eficiente, que os produtos fornecidos atendam aos padrões de qualidade e segurança exigidos e que os serviços prestados à população escolar sejam confiáveis e estejam em conformidade com os termos estabelecidos no Termo de Referência e no contrato.

3.4.4. Em razão da natureza do objeto, que consiste no fornecimento de bens comuns destinados ao consumo humano, não se recomenda a exigência automática de garantia contratual, nos termos do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, por não se mostrar proporcional nem necessária à adequada execução do objeto.

3.4.5. Eventual exigência de garantia contratual deverá ser avaliada de forma excepcional e devidamente justificada, limitada ao contrato específico e ao percentual máximo legal, sem prejuízo da adoção de garantias técnicas, tais como a exigência de conformidade com as especificações,

## CENTRAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

observância dos prazos de validade, atendimento às normas sanitárias aplicáveis e substituição imediata de produtos em desacordo com o pactuado.

### 4. ESTIMATIVA DE QUANTIDADE DA CONTRATAÇÃO

4.1. A estimativa de quantitativos da presente contratação foi definida com base em levantamento técnico realizado pelo Setor Municipal de Assistência ao Educando – SEMAE, vinculado à Secretaria Municipal de Educação e Desenvolvimento Social – SEMED, formalizado por meio do Ofício nº 229/2025 – SEMAE/SEMED, que encaminha o quantitativo de itens necessários para a execução da alimentação escolar no exercício de 2026, constante nos autos do processo administrativo nº 17106/2025. O referido levantamento foi elaborado por nutricionistas habilitadas, considerando critérios técnicos nutricionais, cardápios planejados, calendário letivo e número de alunos atendidos pela rede municipal de ensino.

4.2. O quantitativo total estimado encontra-se detalhado na Planilha de Quantitativos da Alimentação Escolar – Pregão Eletrônico 2026, com indicação individualizada por item, unidade de medida e distribuição mensal estimada, em conformidade com o disposto no art. 18, § 1º, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021. As quantidades foram definidas a partir de critérios objetivos, considerando o consumo médio por aluno, a frequência de oferta dos alimentos nos cardápios escolares e a necessidade de atendimento contínuo durante o período letivo.

4.3. De forma geral, os quantitativos estimados abrangem gêneros alimentícios in natura, industrializados, processados, panificados, produtos de origem animal e bebidas, destinados ao preparo das refeições servidas nas unidades escolares, contemplando itens de consumo diário, semanal e eventual, conforme a composição nutricional planejada. A estimativa mensal por item reflete a regularidade do fornecimento necessária para evitar desabastecimento, garantir a variedade alimentar e assegurar o atendimento adequado às faixas etárias atendidas pela rede municipal.

4.4. O dimensionamento do quantitativo também levou em consideração o histórico de consumo observado em exercícios anteriores, a experiência operacional da SEMED/SEMAE na execução do Programa de Alimentação Escolar, bem como ajustes decorrentes da atualização dos cardápios e da projeção de atendimento para o exercício de 2026, assegurando compatibilidade entre a demanda estimada, a capacidade de armazenamento das unidades escolares e a logística de fornecimento parcelado.

4.5. Dessa forma, os quantitativos estimados refletem uma demanda real, tecnicamente justificada e proporcional, compatível com a capacidade operacional da Secretaria Municipal de Educação para recebimento, armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, bem como com os objetivos institucionais de garantia da alimentação escolar adequada, da segurança alimentar e do regular funcionamento das unidades educacionais do Município de Barcarena no exercício de 2026.

### 5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. Primeiramente, registra-se que a realização da pesquisa de preços constituiu o primeiro levantamento de mercado desta contratação, conforme formalizado no Relatório de Realização de

## CENTRAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Pesquisa de Preços, constante dos autos do Processo Administrativo nº 017106/2025, elaborado pela servidora Anne Silva (Planejamento de Contratações – PMB). O referido relatório consolidou a análise de referências de mercado e subsidiou a formação do orçamento estimado para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino durante o exercício de 2026.

5.2. No âmbito do levantamento, foram observadas adequações técnicas na planilha de demanda originalmente apresentada, relativas a ajustes de quantitativos e especificações dos itens, realizadas em alinhamento com a secretaria demandante, de modo a garantir maior precisão na definição do objeto e coerência entre a demanda efetiva e o orçamento estimado.

5.3. Para a composição da cesta de preços, foram priorizadas fontes públicas e instrumentos consolidados de consulta, em conformidade com as boas práticas de planejamento, com destaque para:

5.3.1. a análise de valores praticados em contratações e Atas de Registro de Preços de exercícios anteriores da Prefeitura Municipal de Barcarena, permitindo identificar a evolução histórica dos preços e estabelecer parâmetros compatíveis com a realidade local;

5.3.2. a verificação de registros e dados disponibilizados pelo Tribunal de Contas dos Municípios do Estado do Pará – TCM/PA, como referência para contratações públicas similares realizadas em âmbito estadual;

5.3.3. a consulta ao Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, com o objetivo de identificar preços praticados em processos semelhantes conduzidos por outros entes federativos, ampliando a base comparativa e conferindo maior aderência aos valores de mercado;

5.3.4. a utilização de plataforma especializada de Banco de Preços, enquanto meio de coleta, sistematização e composição da cesta de preços a partir de múltiplas bases governamentais, complementares e de domínio amplo, ressaltando-se que a referida plataforma não constitui fonte em si, mas instrumento de apoio à pesquisa.

5.4. Dessa forma, o levantamento inicial foi conduzido de maneira diligente e compatível com as boas práticas de planejamento, assegurando que os valores de referência utilizados refletem condições correntes de mercado, sem prejuízo de posterior refinamento e validação na etapa de consolidação do orçamento estimado.

5.5. Para o levantamento de mercado aqui apresentado, foram analisadas contratações similares promovidas por outros entes da Administração Pública, especialmente no âmbito municipal, com foco na aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar. Para tanto, foram utilizadas informações disponíveis no Mural de Licitações do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado do Pará – TCM/PA, considerando procedimentos licitatórios realizados e publicados predominantemente nos anos de 2025 e 2026, sob a égide da Lei nº 14.133/2021, com recorte específico para a modalidade pregão eletrônico, por se tratar do instrumento usualmente adotado para a contratação de bens comuns dessa natureza.

## CENTRAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

5.6. No âmbito do TCM/PA, aplicando-se o recorte informado, observa-se um conjunto expressivo de procedimentos sob a égide da Lei nº 14.133/2021, com predominância do tipo menor preço, destinados à aquisição de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis) para compor a alimentação escolar (PNAE e correlatos).

5.7. No recorte apresentado, aparecem contratações concentradas principalmente em 2025 (processos já “realizados” com valores estimados e adjudicados) e em finais de 2025/início de 2026 (processos “publicados”, em preparação para o exercício de 2026). No plano das formas de contratação, o cenário é misto: há muitos procedimentos por Sistema de Registro de Preços (SRP), mas também há contratações tradicionais de forma recorrente, inclusive em municípios de referência e em certames com objeto amplo e com execução ao longo do ano/ano letivo.

5.8. Registra-se que foram desconsideradas as Chamadas Públicas constantes no portal por estarem majoritariamente vinculadas à agricultura familiar, embora se relacionem à alimentação escolar, mas sob regime jurídico e lógica procedimental próprios.

5.9. Assim, não se verifica superioridade intrínseca entre os modelos, sendo a escolha da solução mais vantajosa condicionada às características da demanda, à forma de execução da política pública e às condições operacionais do ente contratante, em consonância com os princípios do planejamento, da eficiência e do interesse público.

5.10. Quanto aos valores, observa-se ampla variação entre estimativas e adjudicações, compatível com diferenças de escopo, abrangência, logística e quantitativos dos certames analisados. Também se identificam situações administrativas como procedimentos revogados e outros ainda em fase de publicação, evidenciando um mercado ativo e competitivo, porém sujeito a ajustes de planejamento. De modo geral, o levantamento indica a existência de mercado fornecedor estruturado para gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, capaz de atender tanto contratações tradicionais quanto modelos com fornecimento fracionado, conforme a estratégia adotada pela Administração Pública.

5.11. Em nível nacional, A consulta à primeira página do PNCP para “alimentação escolar” mostra um cenário misto de soluções: (i) pregão eletrônico para aquisição de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis) pelo mercado convencional; (ii) pregão presencial ainda utilizado por alguns entes (com destaque para registros vinculados à educação estadual/MS); e (iii) dispensa/inexigibilidade em casos pontuais, geralmente para objetos correlatos ou distintos da compra regular de gêneros.

5.12. No geral, os registros estão distribuídos por diversos estados e indicam mercado fornecedor com capilaridade nacional, com escolha do procedimento variando conforme a origem do fornecimento (agricultura familiar x mercado) e a natureza do objeto (bens x serviços).

5.13. A partir das evidências levantadas, pode-se observar que os objetos licitados apresentam elevado grau de similaridade com a demanda ora analisada, abrangendo a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados à alimentação escolar, objeto que se encontra consolidado na prática administrativa dos entes municipais em todo o território nacional. Trata-se de contratação recorrente, amplamente executada pelas administrações públicas municipais com a

## CENTRAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

finalidade de atender às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nos termos da Lei nº 11.947/2009 e das normas expedidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, sendo comum a adoção de diferentes arranjos procedimentais conforme a logística de fornecimento e o planejamento de cada ente.

5.14. Os recortes apresentados evidenciam que, nas contratações de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, coexistem tanto o Sistema de Registro de Preços quanto as contratações tradicionais, sem que se identifique a prevalência absoluta de uma única solução.

5.15. Por fim, verifica-se que as contratações de gêneros alimentícios para alimentação escolar, de modo geral, não demandam requisitos técnicos ou operacionais de elevada complexidade, tratando-se de bens de natureza comum, amplamente disponíveis no mercado nacional, fornecidos por empresas regularmente constituídas e aptas a atender às exigências sanitárias e regulatórias aplicáveis. Tal característica reforça o entendimento de que o objeto pode ser adequadamente definido por especificações usuais de mercado, em consonância com o inciso XIII do art. 6º da Lei nº 14.133/2021, permitindo a adoção de soluções de contratação amplamente utilizadas e já consolidadas pela Administração Pública.

5.16. Com o objetivo de atender à demanda desta contratação, foram analisadas as soluções disponíveis no mercado para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, considerando critérios como viabilidade econômica, eficiência logística, regularidade do consumo, previsibilidade da demanda, capacidade de armazenamento das unidades escolares e compatibilidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e das normas expedidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE. A partir dessa análise, identificou-se como solução adequada e consolidada no âmbito das contratações públicas a seguinte alternativa:

**5.16.1. Solução única – Aquisição dos insumos com fornecimento parcelado:** A Administração promove a contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, conforme quantitativos mensais previamente estimados, cardápios escolares aprovados e cronograma de entrega estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação, assegurando o abastecimento contínuo das unidades escolares ao longo do período letivo.

### 5.16.1.1. Vantagens:

- Aderência direta à metodologia de levantamento de quantitativos, baseada em critérios objetivos, tais como consumo médio por aluno, frequência de oferta dos alimentos nos cardápios escolares e necessidade de atendimento contínuo durante o período letivo;
- Previsibilidade do fornecimento e do desembolso orçamentário, uma vez que os quantitativos já se encontram definidos mensalmente;
- Redução do risco de desabastecimento das unidades escolares, assegurando regularidade, variedade alimentar e atendimento adequado às diferentes faixas etárias;
- Compatibilidade com a capacidade de armazenamento das unidades escolares e com a logística de fornecimento parcelado;

## CENTRAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

- Modelo amplamente adotado e consolidado nas contratações públicas municipais para atendimento ao PNAE.

### 5.16.1.2.Desvantagens:

- Menor flexibilidade para alterações significativas dos quantitativos durante a execução contratual, exigindo planejamento prévio adequado;
- Necessidade de acompanhamento contínuo da execução contratual para garantir conformidade com os cardápios e cronogramas definidos.

5.17. A avaliação das características do objeto, aliada à metodologia utilizada para a definição dos quantitativos — que considerou o consumo médio por aluno, o histórico de consumo em exercícios anteriores, a experiência operacional da SEMED/SEMAE na execução do Programa de Alimentação Escolar e a projeção de atendimento para o exercício de 2026 — evidencia que a contratação tradicional para fornecimento parcelado se apresenta como a solução mais adequada para o atendimento da demanda identificada.

5.18. No presente caso, a previsibilidade do consumo e a necessidade de fornecimento contínuo e regular tornam a contratação tradicional o mecanismo mais eficiente, seguro e compatível com a natureza do objeto.

5.19. O levantamento de mercado realizado demonstra que o fornecimento de gêneros alimentícios para alimentação escolar constitui objeto amplamente consolidado, executado de forma recorrente por praticamente todos os municípios brasileiros, em atendimento às exigências legais e normativas do FNDE/PNAE. O mercado fornecedor encontra-se suficientemente estruturado para atender a esse modelo de contratação, o que reforça a viabilidade técnica, operacional e econômica da solução adotada.

## 6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COM UM TODO

6.1. Diante dos cenários analisados no presente Estudo Técnico Preliminar, especialmente quanto à natureza da demanda, à previsibilidade do consumo, à regularidade do fornecimento e à necessidade de atendimento contínuo da alimentação escolar, conclui-se que a realização de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, com contratação tradicional, revela-se a solução mais adequada, eficiente e vantajosa para a Administração Pública.

6.2. A solução consiste na contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, visando ao atendimento regular dos alunos da rede municipal de ensino, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, os cardápios elaborados por profissional habilitado e os quantitativos previamente definidos pela Secretaria Municipal de Educação.

6.3. A adoção da contratação tradicional justifica-se pelo fato de que a demanda apresenta baixo grau de variabilidade, sendo possível a definição prévia dos quantitativos mensais com elevado nível de precisão. Eventuais variações decorrem, em regra, de fatores pontuais e previsíveis, tais como

## CENTRAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

oscilações na disponibilidade dos fornecedores, matrículas supervenientes de alunos, ampliação de unidades em regime de tempo integral e ajustes operacionais, os quais são mitigados pela adoção de margens de segurança destinadas à manutenção de estoque mínimo e ao remanejamento interno entre unidades escolares, não caracterizando demanda futura incerta.

6.4. Assim, recomenda-se que o prazo de vigência contratual tenha de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, nos termos do art. 106 da Lei nº 14.133/2021, período compatível com o ciclo orçamentário, o calendário escolar e a execução integral do objeto.

6.5. Neste caso, o prazo de vigência do contrato poderá ser prorrogado, desde que comprovada a manutenção da vantajosidade e o interesse público, na forma do art. 107 da Lei nº 14.133/2021, respeitados os limites legais e a disponibilidade orçamentária.

6.6. A opção pela contratação tradicional, em substituição ao Sistema de Registro de Preços, mostra-se tecnicamente mais adequada no cenário municipal de Barcarena, uma vez que os quantitativos já se encontram definidos com base em critérios objetivos, tais como consumo médio por aluno, frequência de oferta dos alimentos nos cardápios escolares, histórico de consumo em exercícios anteriores e projeção de atendimento para o exercício de 2026.

6.7. Ressalte-se que a alimentação escolar constitui objeto amplamente consolidado nas contratações públicas, sendo executado de forma recorrente por praticamente todos os municípios brasileiros, em atendimento às normas do FNDE/PNAE, o que demonstra a maturidade do mercado fornecedor e a plena adequação do modelo de contratação tradicional para esse tipo de fornecimento.

6.8. **Diante do exposto, conclui-se que a licitação na modalidade Pregão Eletrônico, com julgamento por item, configura a solução que melhor atende aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento e interesse público, assegurando à Administração Municipal a continuidade do serviço público essencial de alimentação escolar, com previsibilidade, segurança jurídica e adequada gestão dos recursos públicos.**

## 7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1. Para o orçamento da estimativa de valor desse ETP, foi utilizado o sistema do Banco de Preços, com pesquisas realizadas entre 22/12/2025 às 11h16'30" e 07/01/2026 às 16h45'32", com relatório de cotação gerado no dia 07/01/2026, onde se utilizou média aritmética de todos os preços selecionados pelo usuário para aquele determinado Item.

7.2. O sistema utilizado atende a Instrução Normativa Nº 65 de 07 de julho de 2021, aplicável à pesquisa de preços no âmbito da Lei nº 14.133/2021.

7.3. Considerando o valor estimado deste processo, observa-se uma estimativa de despesa referente à contratação no valor de **R\$ 10.065.640,05 (dez milhões, sessenta e cinco mil, seiscentos e quarenta reais e cinco centavos)**.

7.4. O valor estimado dos itens consta na tabela abaixo:

## CENTRAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

ESTIMATIVA DE QUANTIDADE E VALOR - SEMED					
OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, VISANDO SUPRIR AS NECESSIDADES DAS UNIDADES EDUCACIONAIS MANTIDAS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DURANTE O EXERCÍCIO DE 2026.					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	UNIDADE	QUANT.	MÉDIA/ UNIT R\$	MÉDIA/ TOTAL R\$
1	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL - CARACTERÍSTICA: ORGÂNICO. COMPOSIÇÃO: ORIGEM VEGETAL DE CANA-DE-AÇÚCAR, PENEIRADO, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES A DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA, ATÓXICA, RESISTENTE, 1KG, FARDO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÉ 30KG.	PACOTES	22.000	R\$ 10,58	R\$ 232.760,00
2	ALHO - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, CABEÇA GRAÚDA, NOVO, COM O TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO DEVERÁ ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA.	QUILOGRAMAS	2.750	R\$ 40,59	R\$ 111.622,50
3	ARROZ BENEFICIADO, TIPO 1 - CLASSE LONGO FINO, TIPO SUBGRUPO POLIDO, SEM SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E BOLORES. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE CONTENDO 1 KG. VALIDADE: NÃO INFERIOR A 180 DIAS. EMBALAGEM PLÁSTICA ACOND. EM FARDO PLÁSTICO COM 30 KG.	PACOTES	66.000	R\$ 7,58	R\$ 500.280,00
4	AVEIA EM FLOCOS FINOS - EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, ACONDICIONADA EM CAIXA PADRÃO DEVIDAMENTE LACRADA, INTACTA, NÃO DEVE ESTAR AMASSADA OU RASGADA. PRAZO DE VALIDADE: DEVE SER MAIOR QUE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAÇÃO: COLORAÇÃO CLARA, GRÂNULOS SOLTOS, SEM SINAIS DE UMIDADE E SUJIDADES, LIVRE DE INSETOS, FUNGOS E MATÉRIA TERROSA. A EMBALAGEM DEVE CONTER: PESO, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE. CAIXA COM 200G	CAIXAS	19.800	R\$ 7,42	R\$ 146.916,00
5	AVEIA EM FLOCOS, SEM GLÚTEN - EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, ACONDICIONADA EM CAIXA PADRÃO DEVIDAMENTE LACRADA, INTACTA, NÃO DEVE ESTAR AMASSADA OU RASGADA, INSETA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. PRAZO DE VALIDADE: DEVE SER MAIOR QUE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAÇÃO: COLORAÇÃO CLARA, GRÂNULOS SOLTOS, SEM SINAIS DE UMIDADE E SUJIDADES, LIVRE DE INSETOS, FUNGOS E MATÉRIA TERROSA. A EMBALAGEM DEVE CONTER: PESO, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE. CAIXA DE 200G.	CAIXAS	110	R\$ 13,61	R\$ 1.497,10
6	AZEITE DE DENDÊ - DEVE CONTER NA EMBALAGEM DE 200ML OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	GARRAFAS	1.200	R\$ 17,90	R\$ 21.480,00

## CENTRAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

7	BATATA INGLESA - IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVE SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME, INTACTA, SEM PERFURAÇÕES E CORTES, SEM DANOS DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, SEM ENFERMIDADES, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADAS EM CAIXAS COM PLÁSTICO VAZADO, LIMPAS, RESISTENTES ATÉ 30KG. VALIDADE NÃO INFERIOR A 3 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	QUILOGRAMAS	17.600	R\$ 8,74	R\$ 153.824,00
8	BISCOITO - TIPO ROSQUINHA, SABOR: LEITE - FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL (SOJA, PALMA), AMIDO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO. ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIPROPILENO, ATÓXICO HERMETICAMENTE VEDADOS COM 500G E EMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, NA UNIDADE REQUISITANTE.	PACOTES	6.600	R\$ 10,66	R\$ 70.356,00
9	BISCOITO - TIPO ROSQUINHA, SABOR: CHOCOLATE - FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL (SOJA, PALMA), AMIDO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO. ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIPROPILENO, ATÓXICO HERMETICAMENTE VEDADOS COM 500G E EMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	PACOTES	6.600	R\$ 10,66	R\$ 70.356,00
10	BETERRABA - IN NATURA, LISA, DE 1ª QUALIDADE, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM BROTO, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, MANCHAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. DE COLHEITA RECENTE.	QUILOGRAMAS	7.300	R\$ 7,51	R\$ 54.823,00
11	BOLO PRONTO - BOLO INDIVIDUAL, FRESCO, SABOR COMUM: PRODUTO ASSADO, PREPARADO À BASE DE FARINHA DE TRIGO OU AMIDOS, OVO, AÇÚCAR, FERMENTO QUÍMICO, PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS QUE CARACTERIZAM O PRODUTO. SABORES: CHOCOLATE, LEITE, MESCLADO, MILHO, CÔCO. O BOLO DEVERÁ APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: MASSA ASSADA, O INTERIOR DEVE SER POROSO, LEVE, HOMOGÊNEO, FOFO, NÃO ADERENTE AOS DEDOS AO SER	QUILOGRAMAS	5.500	R\$ 22,58	R\$ 124.190,00

## CENTRAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	COMPRIMIDO E NÃO DEVE APRESENTAR GRUMOS. COR: PRÓPRIA. CHEIRO: PRÓPRIO. LIVRE DE ODORES ESTRANHOS, ALHEIOS AO PRODUTO, OU EXCESSIVO DE FERMENTAÇÃO. SABOR: PRÓPRIO, LIVRE DE SABORES ESTRANHOS, ALHEIOS AO PRODUTO, OU EXCESSIVO DE FERMENTAÇÃO. SERÁ REJEITADO O BOLO QUEIMADO E MAL ASSADO. SERÁ DE RESPONSABILIDADE DO FORNECEDOR: A ENTREGA DE MODO "PORTA-A-PORTA". EMBALAGEM DE MATÉRIA PRIMA: PET, RESISTENTE, LIVRE DE BPA E SEGURA PARA TRANSPORTE, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.				
12	CANELA EM PÓ - PURA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 20G, CONTENDO PESO, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES.	UNIDADES	1.000	R\$ 4,73	R\$ 4.730,00
13	CARNE BOVINA, TIPO ACÉM: MOÍDO - INDUSTRIALIZADO FRESCO, TIPO DO CORTE ACÉM, APRESENTAÇÃO: MOÍDA, CONGELADA A -18°C. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR MÍNIMO SINAL DE DESCONGELAMENTO, PODENDO SER DEVOLVIDO À EMPRESA, CASO NÃO CUMPRE COM AS NORMAS DESTE EDITAL. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). EMBALAGEM PLÁSTICA PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, ESPECIFICANDO O NOME DO PRODUTO, MARCA/PROCEDÊNCIA (FRIGORÍFICO INSPECIONADO), PESO DE 0,500G, DATA QUE FOI PROCESSADO (MOÍDO), TRANSPORTADA EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CAIXAS TÉRMICAS HIGIENIZADAS. OBRIGATÓRIO QUE O PRODUTO CONTENHA REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. DEVE CONTER NA EMBALAGEM INFORMAÇÕES SOBRE A QUANTIDADE DE CONSERVANTES (NITRITO DE POTÁSSIO, NITRITO DE SÓDIO, NITRATO DE SÓDIO E NITRATO DE POTÁSSIO) DE NO MÁXIMO 0,015/100G. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER O REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, SENDO VISÍVEL NA EMBALAGEM ESTA INFORMAÇÃO.	QUILOGRAMAS	99.000	R\$ 23,49	R\$ 2.325.510,00
14	CARNE BOVINA - TIPO CORTE ACÉM, APRESENTAÇÃO: PEÇA INTEIRA, CONGELADA A -18°C. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR MÍNIMO SINAL DE DESCONGELAMENTO, PODENDO SER DEVOLVIDO À EMPRESA, CASO NÃO CUMPRE COM AS NORMAS DESTE EDITAL. ISENTA DE ADITIVOS E/OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), ISENTA DE GORDURA. EMBALAGEM COM VARIAÇÃO DE PESO DE 2KG, 4KG E 5KG PLÁSTICA PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, ESPECIFICANDO O NOME DO PRODUTO, MARCA/PROCEDÊNCIA (FRIGORÍFICO INSPECIONADO), PESO, DATA QUE FOI PROCESSADO, TRANSPORTADA EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CAIXAS TÉRMICAS HIGIENIZADAS. DEVERÁ CONTER O SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) E NÚMERO DE REGISTRO. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER GLUTAMATO	QUILOGRAMAS	44.000	R\$ 36,80	R\$ 1.619.200,00

## CENTRAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	MONOSSÓDICO, SENDO ESTA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA E VISÍVEL NA EMBALAGEM.				
15	CARNE DE CHARQUE - CORTE TIPO TRASEIRO, DE 1ª QUALIDADE EM CAIXA DE 30KG, COM EMBALAGENS PLÁSTICAS INDIVIDUAIS DE 500G, CONTENDO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ CONTER O SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) E NÚMERO DE REGISTRO.	PACOTES	440	R\$ 28,03	R\$ 12.333,20
16	CARNE PROCESSADA - VARIEDADE: ALMÔNDEGA, TIPO BOVINA. EMBALAGEM: LATA 420G, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES.	LATAS	330	R\$ 14,98	R\$ 4.943,40
17	CEBOLA BRANCA - IN NATURA, SECA, NOVA, DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, SEM BROTO EM PERFEITO ESTADO DE MATURAÇÃO, BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	QUILOGRAMAS	17.600	R\$ 6,65	R\$ 117.040,00
18	CENOURA - IN NATURA, LISA, DE 1ª QUALIDADE, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM BROTO, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, MANCHAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. DE COLHEITA RECENTE.	QUILOGRAMAS	11.000	R\$ 7,38	R\$ 81.180,00
19	CHUCHU - IN NATURA, LISO, DE 1ª QUALIDADE, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM BROTO, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, MANCHAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. DE COLHEITA RECENTE.	QUILOGRAMAS	5.500	R\$ 5,85	R\$ 32.175,00
20	COLORAU/COLORÍFICO - PÓ FINO, DE COLORAÇÃO AVERMELHADA E SEM PRESENÇA DE SUJIDADE OU MATERIAIS ESTRANHOS, EMBALAGEM DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, RESISTENTE. PRODUTO OBTIDO DE FRUTOS MADUROS DE URUCUM, LIMPOS, DESSECADOS E MOÍDOS, COM ASPECTO DE COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. DEVERÁ CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, ROTULAGEM EM EMBALAGEM DE 100G.	PACOTES	33.000	R\$ 2,76	R\$ 91.080,00
21	FEIJÃO CARIOCA, TIPO 1 - OS GRÃOS DEVEM ESTAR INTEIROS, COM AUSÊNCIA DE UNIDADES ESTRAGADAS, BROTADAS E MOFADAS. DEVERÁ CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, E TABELA NUTRICIONAL. EMBALAGEM DE 1KG. PRAZO DE VALIDADE: DEVE SER MAIOR QUE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTES	33.000	R\$ 7,10	R\$ 234.300,00
22	FEIJÃO PRETO, TIPO 1 - OS GRÃOS DEVEM ESTAR INTEIROS, COM AUSÊNCIA DE UNIDADES ESTRAGADAS, BROTADAS E MOFADAS. DEVERÁ CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, E TABELA NUTRICIONAL. EMBALAGEM DE 1KG. PRAZO DE VALIDADE: DEVE SER MAIOR QUE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTES	6.000	R\$ 7,57	R\$ 45.420,00
23	FRANGO, FILÉ DE PEITO - PELE E CARTILAGEM, CONGELADO A -18°C. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR MÍNIMO SINAL DE DESCONGELAMENTO, PODENDO SER DEVOLVIDO À EMPRESA, CASO NÃO CUMPRE COM AS NORMAS DESTES EDITAIS. COM ADIÇÃO	QUILOGRAMAS	11.000	R\$ 22,20	R\$ 244.200,00

## CENTRAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%, ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E/OU ARROXEADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. DEVERÁ CONTER O SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) E NÚMERO DE REGISTRO. O ALIMENTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM CARRO REFRIGERADO, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO SUAS CARACTERÍSTICAS DE CONGELADO, QUANTO ÀS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E ORGANOLÉPTICAS ANTES E APÓS A COCÇÃO. ENTREGAR EM BANDEJAS ATÓXICAS DE 1KG. NÃO PODERÁ OCORRER A TROCA DESTE ITEM PARA O TIPO TEMPERADO.				
24	FRANGO INTEIRO, SEM MIÚDOS - CARNE DE FRANGO, INTEIRO CONGELADO E SEM MIÚDOS, COM PESO MÉDIO DE 2KG, MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: A) DEVE SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18°C OU INFERIOR; B) A PERCENTAGEM DE ÁGUA OU GELO NÃO DEVE ULTRAPASSAR 10% DO PESO; C) DEVERÁ TER ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; D) ESTAR COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; E) DEVERÁ SER IDENTIFICADA COM RÓTULO CONTENDO REGISTRO DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (SIF). DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM QUANDO ENTREGUE NA QUANTIDADE SOLICITADA: A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. NÃO PODERÁ OCORRER A TROCA DESTE ITEM PARA O TIPO TEMPERADO.	QUILOGRAMAS	66.000	R\$ 13,06	R\$ 861.960,00
25	FRANGO, TIPO COXA E SOBRECOXA - COXA E SOBRECOXA DE FRANGOS CONGELADOS, PROVENIENTES DE AVES SADIAS, COM COLORAÇÃO ROSADA, NÃO AMOLECIDA, NÃO PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, AZULADAS OU PARDACENTAS, COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 4%, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS- SANITÁRIAS SATISFATÓRIAS, BENEFICIADA EM MATADOURO QUE DISPUNHA DE SIF, SIE OU SIM E RT - M. VETERINÁRIO. NA EMBALAGEM DO PACOTE DEVE TER O NOME DO PRODUTO E FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, VALOR NUTRICIONAL, PESO LÍQUIDO DE ATÉ 1 KG, SAC - SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR, ENDEREÇO E TELEFONE PARA CONTATO E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, CONGELADO ATÉ -18°C E TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, CONFORME PREVÊ A LEGISLAÇÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	QUILOGRAMAS	88.000	R\$ 13,08	R\$ 1.151.040,00
26	LEITE CONDENSADO - PRODUZIDO COM LEITE INTEGRAL OU SEMI DESNATADO, AÇÚCAR E LACTOSE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 395G, QUE DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES	CAIXAS	1.500	R\$ 7,97	R\$ 11.955,00

## CENTRAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.				
27	LEITE DE COCO - PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE, SEM TRAÇOS BRANCOS OU MOFO. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 200ML, ATÓXICA, INTACTA, CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE.	GARRAFAS	1.500	R\$ 6,78	R\$ 10.170,00
28	LEITE EM PÓ - ORIGEM DE VACA, TEOR DE GORDURA INTEGRAL. SOLUBILIDADE: INSTANTÂNEO. EMBALAGEM: PACOTE DE 200G, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES.	PACOTES	115.000	R\$ 8,65	R\$ 994.750,00
29	LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE - ORIGEM DE VACA, TEOR DE GORDURA INTEGRAL; SOLUBILIDADE INSTANTÂNEA. DEVE CONTER ENZIMA LACTASE. NÃO CONTEM GLÚTEN. LATA DE 380G CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	LATAS	110	R\$ 26,82	R\$ 2.950,20
30	MACARRÃO ESPAGUETE - MASSA DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO, ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTE NATURAL. PACOTE COM 400 GRAMAS, EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE E TERMOSSOLDADO, ISENTA DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA, PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. NO RÓTULO DEVE CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, INGREDIENTES, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	PACOTES	92.000	R\$ 3,38	R\$ 310.960,00
31	MACARRÃO SEM GLÚTEN - ELABORADA A BASE DE FARINHA DE MILHO E/OU ARROZ E/OU DE QUINOA. TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA. APRESENTAÇÃO: ESPAGUETE, EMBALAGEM DE 500G, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, LISTA DE INGREDIENTES E PRAZO DE VALIDADE.	PACOTES	110	R\$ 6,72	R\$ 739,20
32	MOLHO DE TOMATE, TIPO TRADICIONAL - INGREDIENTES MÍNIMOS: TOMATE, SAL, AÇÚCAR, ÓLEO VEGETAL, SALSA E ALHO. PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTA DE FERMENTAÇÃO, PELES, SEMENTES, PIMENTA E CORANTES ARTIFICIAIS. SEM GORDURA TRANS E COLESTEROL. DEVERÁ CONTER FIBRA ALIMENTAR. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS E CONSISTÊNCIA CREMOSA. SACHÊ 340G.	PACOTES	5.500	R\$ 2,46	R\$ 13.530,00
33	MILHO BRANCO / CANJICA BRANCA - PRODUZIDA COM GRÃOS INTEIROS, TIPO 1, ISENTA DE SUJIDADES. HERMETICAMENTE VEDADA EM EMBALAGEM DE 500G, COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	PACOTES	1.500	R\$ 4,94	R\$ 7.410,00
34	MAÇÃ NACIONAL/GALA - DE 1º QUALIDADE, COR VERMELHA, ISENTAS DE CORTIÇAS, LESÕES, CICATRIZADAS, MANCHAS, DANOS MECÂNICOS, RACHADAS OU LESÕES ABERTAS, COLORAÇÃO UNIFORME APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE	QUILOGRAMAS	7.700	R\$ 12,87	R\$ 99.099,00

## CENTRAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ISENTOS DE SUJIDADES DE ORIGEM ORGÂNICA, ISETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO.				
35	MILHO PARA PIPOCA - PRODUZIDO COM GRÃOS INTEIROS, TIPO 1, ISENTOS DE SUJIDADES. EMBALAGEM DE 500G, ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, TABELA NUTRICIONAL E VALIDADE.	PACOTES	500	R\$ 5,14	R\$ 2.570,00
36	ÓLEO DE GIRASSOL - EXTRAÍDO DA COMPÓSITA HELIANTHUS ANNUUS, SUBMETIDO AO PROCESSO DE REFINO E DESODORIZAÇÃO. DEVE SER ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, DEVERA APRESENTAR ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PRÓPRIO DO PRODUTO, ISENTO DE RANÇO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJADAS. INGREDIENTES: VEGETAL E ANTIOXIDANTE. EMBALAGEM: GARRAFA DE 900ML, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS OU REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	GARRAFAS	55	R\$ 12,51	R\$ 688,05
37	ÓLEO DE SOJA - COMESTÍVEL, DE ORIGEM VEGETAL DE SOJA, PURO, REFINADO, ISENTO DE RANÇO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. EMBALAGEM: GARRAFA DE 900ML, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS OU REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	GARRAFAS	9.900	R\$ 8,71	R\$ 86.229,00
38	PÃO DE CHÁ/ PÃO DE HOT - BASE DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR CRISTAL, SAL, ÓLEO, MELHORADOR DE FARINHA, COM MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, MOFO OU OUTRA REAÇÃO QUE POSSA COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO. NA EMBALAGEM DEVE CONTER 10 UNIDADES COM PESO MÉDIO DE 50G POR UNIDADE, EQUIVALENTE A UM PACOTE DE 1KG COM O NOME DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E VALOR NUTRICIONAL. ENTREGA QUINZENAL.	QUILOGRAMAS	5.500	R\$ 16,24	R\$ 89.320,00
39	REPOLHO BRANCO/VERDE - IN NATURA, ESPÉCIE COMUM, DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, COMPACTO E FIRME, ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO.	QUILOGRAMAS	4.900	R\$ 6,28	R\$ 30.772,00
40	SAL MOÍDO - IODADO, COM GRANULAÇÃO UNIFORME E CRISTAIS BRANCOS, COM NO MÍNIMO 98,5% DE CLORETO DE SÓDIO E COM DOSAGENS DE SAIS DE IODO DE NO MÍNIMO 10MG E NO MÁXIMO DE 15MG DE IODO POR KG, SEM IMPUREZAS. EMBALAGEM: PLÁSTICA TRANSPARENTE DE 1KG, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	PACOTES	4.950	R\$ 1,88	R\$ 9.306,00
41	SARDINHA EM CONSERVA - CONSERVADA DE AZEITE OU ÓLEO COMESTÍVEL. LATAS DE PESO LÍQUIDO DE 250G E	LATAS	660	R\$ 13,10	R\$ 8.646,00

## CENTRAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	PESO DRENADO DE 165G, DE 1ª QUALIDADE. PRODUTO PREPARADO COM PESCADO, LIMPO, CRU, COZIDO OU CURADO ADICIONADO DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS E SUBMETIDO A PROCESSOS QUÍMICOS APROPRIADOS A CADA ESPÉCIE. AS CONSERVAS DE PESCADO NÃO DEVERÃO TER CHEIRO ARDIDO OU RANÇOSO. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COMA NTA 10 (NORMAS TÉCNICAS PARA CONSERVA DE PESCADO - DECRETO 2.486D E 20/10/78) E SELO DO SIF. DEVE ESTAR LIVRE DE ALTERAÇÕES, COMO, ESTUFAMENTO, AMASSAMENTO, VAZAMENTO, CORROSÕES INTERNAS, BEM COMO, QUAISQUER MODIFICAÇÕES NA NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICA DO PRODUTO E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS. ESTE ITEM NÃO PODERÁ SER TROCADO PELO TIPO DE SARDINHA RALADA.				
42	SUCO CONCENTRADO - APRESENTAÇÃO: LÍQUIDA. SABOR: GOIABA, CONTENDO ÁGUA POTÁVEL, COM RENDIMENTO DE 5 LITROS POR GARRAFA DE 500ML, HERMETICAMENTE VEDADA COM DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, TABELA NUTRICIONAL. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	GARRAFAS	220	R\$ 5,61	R\$ 1.234,20
43	SUCO CONCENTRADO - APRESENTAÇÃO: LÍQUIDA. SABOR: MARACUJÁ, CONTENDO ÁGUA POTÁVEL, COM RENDIMENTO DE 5 LITROS POR GARRAFA DE 500ML, HERMETICAMENTE VEDADA COM DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, TABELA NUTRICIONAL. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	GARRAFAS	220	R\$ 5,61	R\$ 1.234,20
44	TORRADA COM CEREAIS, SEM GLÚTEN - TORRADA A BASE DE FARINHA DE MILHO E/OU FARINHA DE ARROZ, COM BAIXO TEOR DE GORDURA. NÃO CONTEM GLÚTEN, LACTOSE, CONSERVANTES, CORANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM DE 125G, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADES	110	R\$ 32,90	R\$ 3.619,00
45	TOMATE: TIPO LONGA VIDA - DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, POLPA FIRME E INTACTA, ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURAS E CORTES. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO.	QUILOGRAMAS	4.200	R\$ 5,67	R\$ 23.814,00
46	VINAGRE DE ÁLCOOL - RESULTANTE DA OXIDAÇÃO DO ÁLCOOL DO VINHO ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS E MINERAIS ESTRANHOS. LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR A DATA DA ENTREGA. ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO COM TAMPA INVIOLÁVEL, HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO 500 ML.	GARRAFAS	13.200	R\$ 3,29	R\$ 43.428,00
<b>VALOR GLOBAL</b>				<b>R\$ 10.065.640,05</b>	

### 8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

## CENTRAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

8.1. Com o objetivo de assegurar maior competitividade, economicidade e eficiência na contratação, a solução proposta prevê o parcelamento do objeto, mediante julgamento por item, no âmbito de licitação a ser realizada na modalidade Pregão Eletrônico, com quantitativos previamente definidos.

8.2. A natureza do objeto — aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar — permite o parcelamento por item sem qualquer prejuízo à funcionalidade, à qualidade ou à execução do Programa de Alimentação Escolar. Os produtos a serem adquiridos possuem características distintas quanto à composição, perecibilidade, formas de acondicionamento, logística de entrega e cadeia de fornecimento, não havendo necessidade de integração técnica entre eles que justifique a contratação conjunta por lote.

8.3. O parcelamento por item amplia a competitividade do certame, possibilitando a participação de fornecedores especializados em determinados gêneros alimentícios, inclusive microempresas, empresas de pequeno porte e produtores regionais, em consonância com os princípios da isonomia, da competitividade, da busca da proposta mais vantajosa e do desenvolvimento nacional sustentável, além de reduzir o risco de restrição indevida à participação de potenciais licitantes.

8.4. A adoção de julgamento por lote, por sua vez, poderia resultar em concentração do fornecimento em poucos fornecedores de grande porte, com potencial elevação dos preços ofertados e redução da competitividade, sem que disso decorra qualquer ganho operacional ou logístico relevante para a Administração, especialmente considerando que os quantitativos mensais já se encontram definidos e que o fornecimento será realizado de forma contínua e planejada ao longo do exercício letivo.

8.5. Ressalte-se que o parcelamento por item não compromete a gestão contratual nem a regularidade do fornecimento, uma vez que os quantitativos estimados foram definidos a partir de critérios objetivos, considerando o consumo médio por aluno, a frequência de oferta dos alimentos nos cardápios escolares, o histórico de consumo em exercícios anteriores e a necessidade de atendimento contínuo durante o período letivo. As variações esperadas são reduzidas e pontuais, geralmente relacionadas à matrícula de novos alunos, ampliação de escolas em tempo integral, ajustes de cardápio ou disponibilidade momentânea de fornecedores, sendo adequadamente absorvidas pela margem técnica de segurança adotada.

8.6. Diante do exposto, conclui-se que o parcelamento do objeto, com julgamento por item, no âmbito de Pregão Eletrônico, configura a solução mais adequada e vantajosa para a Administração Municipal, assegurando maior competitividade, racionalidade administrativa, economicidade na aplicação dos recursos públicos e regularidade no fornecimento dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, em pleno atendimento ao interesse público e às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

## 9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

## CENTRAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

9.1. Pretende-se, com a presente contratação, alcançar resultados concretos, mensuráveis e alinhados às diretrizes do Documento de Formalização da Demanda (DFD nº 36/2025 – SEMED), assegurando o regular funcionamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE no âmbito da rede municipal de ensino, notadamente:

9.1.1. Garantir a disponibilidade permanente dos gêneros alimentícios necessários à execução dos cardápios escolares, evitando desabastecimentos, interrupções no fornecimento ou prejuízos ao atendimento diário dos estudantes matriculados na rede municipal.

9.1.2. Contribuir para o desenvolvimento físico, cognitivo e nutricional dos alunos, reconhecendo a alimentação escolar como elemento essencial para a aprendizagem, o desempenho acadêmico e a permanência dos estudantes no ambiente escolar.

9.1.3. Proporcionar melhores condições para o rendimento escolar e para a execução das atividades pedagógicas, assegurando que as unidades educacionais disponham de insumos adequados para a preparação das refeições conforme os padrões nutricionais estabelecidos.

9.1.4. Viabilizar maior eficiência no planejamento logístico e no controle do fornecimento de gêneros alimentícios, com entregas parceladas e compatíveis com a capacidade de armazenamento das unidades escolares, reduzindo desperdícios, perdas e riscos operacionais.

9.1.5. Assegurar a observância das normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis, garantindo que os produtos fornecidos atendam aos requisitos legais de qualidade, validade, acondicionamento, transporte e conservação, promovendo a segurança alimentar dos alunos.

9.1.6. Promover maior racionalidade administrativa e melhor gestão dos recursos públicos destinados à alimentação escolar, por meio de uma contratação planejada, compatível com o consumo médio por aluno, a frequência de oferta dos alimentos e as necessidades contínuas da rede municipal de ensino.

9.2. Como resultado final, a Administração Municipal busca fortalecer as ações de promoção da saúde e do bem-estar dos alunos, assegurando condições adequadas para o funcionamento das unidades educacionais e contribuindo diretamente para a melhoria da qualidade do ensino ofertado pela rede municipal, em estrita observância à legislação vigente e ao interesse público.

## 10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

10.1. Em relação ao objeto da contratação, não se identifica a necessidade de adoção de adequações ou providências adicionais de natureza administrativa, estrutural ou normativa no âmbito da Administração Municipal, uma vez que a execução do fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar integra rotinas já consolidadas da Secretaria Municipal de Educação, não demandando a criação de novos fluxos administrativos ou a alteração substancial de processos internos existentes.

10.2. Todavia, faz-se necessário assegurar a manutenção de infraestrutura mínima adequada para o recebimento, armazenamento temporário, controle e distribuição dos gêneros alimentícios às unidades

## CENTRAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

educacionais, especialmente no que se refere à logística de entrega, às condições de acondicionamento compatíveis com a natureza dos produtos perecíveis e não perecíveis, ao controle de validade e qualidade, bem como à organização dos fluxos de abastecimento, de modo a preservar a integridade dos alimentos, garantir a segurança alimentar e assegurar a regularidade do atendimento às escolas da rede municipal de ensino.

### 11. BOAS PRÁTICAS PARA EXECUÇÃO DO OBJETO

11.1. Considerando a natureza do objeto, consistente na aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, bem como a opção pela realização de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, a Administração deverá adotar boas práticas prévias, concomitantes e posteriores à contratação, com vistas a assegurar a regularidade do procedimento, a mitigação de riscos sanitários, logísticos e contratuais, e a adequada execução do fornecimento. Tais ações são essenciais para garantir o atendimento ao interesse público, a observância da legislação vigente e a continuidade do Programa de Alimentação Escolar.

11.2. No âmbito regulatório e sanitário, a Administração deverá assegurar que os gêneros alimentícios fornecidos atendam integralmente às exigências legais aplicáveis, especialmente às normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, quando cabível, incluindo registros, autorizações, selos de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM), rotulagem adequada, informações nutricionais, prazos de validade e condições de conservação. Deverá, ainda, evitar a imposição de exigências não previstas em lei que possam restringir indevidamente a competitividade do certame.

11.3. Quanto à especificação do objeto, deverão ser adotadas descrições técnicas claras, objetivas e compatíveis com os padrões usuais de mercado, vedada a indicação de marcas, fabricantes ou modelos específicos. As especificações deverão contemplar requisitos mínimos de qualidade, composição, acondicionamento, transporte e validade, especialmente para produtos perecíveis, de modo a assegurar a segurança alimentar e nutricional dos alunos da rede municipal de ensino.

11.4. Em razão da adoção da contratação tradicional, com quantitativos previamente definidos e estimados mensalmente, a Administração deverá observar rigorosamente os prazos e condições contratuais estabelecidos, bem como o cronograma de entregas pactuado, assegurando o fornecimento contínuo e regular durante o período letivo, sem prejuízo de ajustes pontuais decorrentes de variações residuais de demanda, devidamente justificadas.

11.5. Durante a fase de execução contratual, deverão ser designados formalmente gestor e fiscais do contrato, responsáveis pelo acompanhamento sistemático do fornecimento, pelo controle das entregas, pela verificação da conformidade dos produtos com as especificações técnicas e sanitárias, e pelo registro de ocorrências.

11.6. No momento do recebimento dos gêneros alimentícios, deverão ser observados os procedimentos de recebimento provisório e definitivo, com conferência quantitativa e qualitativa dos produtos, verificação da integridade das embalagens, do prazo de validade, das condições de transporte

## CENTRAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

e da conformidade com as especificações técnicas e sanitárias. Em caso de desconformidade, deverá ser assegurada a recusa dos produtos e a substituição imediata dos itens inadequados, sem ônus para a Administração.

11.7. A Administração deverá assegurar a adequada organização logística para o armazenamento temporário e a distribuição dos gêneros alimentícios às unidades educacionais, observando as condições de higiene, conservação, controle de estoque e rastreabilidade, de modo a preservar a qualidade dos alimentos e evitar desperdícios ou interrupções no abastecimento escolar.

11.8. Por fim, deverão ser asseguradas a transparência e a rastreabilidade de todo o procedimento, mediante o correto registro das informações no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e o arquivamento dos documentos técnicos, administrativos e fiscais. Sempre que possível, deverão ser observadas diretrizes de sustentabilidade, priorizando fornecedores regulares, boas práticas de transporte e armazenamento, e o correto descarte de resíduos e embalagens, em consonância com as políticas públicas de saúde, educação e meio ambiente.

11.9. A adoção dessas boas práticas é fundamental para garantir que a contratação atenda ao interesse público de forma eficiente, segura e contínua, assegurando a oferta de alimentação escolar adequada, de qualidade e em conformidade com as normas legais e sanitárias vigentes.

## 12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

12.1. Em relação ao objeto da contratação não identificamos a existência de contratações correlatas e/ou interdependentes, conforme Inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021.

## 13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

13.1. Após análise do objeto desta contratação, consistente no fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino, identificam-se potenciais impactos ambientais associados, principalmente, às etapas de produção, transporte, acondicionamento, armazenamento e consumo dos alimentos. Tais impactos, embora de baixa complexidade ambiental quando comparados a atividades industriais ou agroquímicas, demandam atenção por parte da Administração Municipal, especialmente em razão do volume contratado e da execução contínua ao longo do período letivo. Dentre os principais impactos, destacam-se:

- Geração de resíduos sólidos: O fornecimento de gêneros alimentícios implica a geração de resíduos decorrentes de embalagens plásticas, papelão, vidro e materiais metálicos utilizados no acondicionamento e transporte dos produtos, bem como resíduos orgânicos oriundos do preparo dos alimentos nas unidades escolares. O descarte inadequado desses resíduos pode ocasionar impactos ambientais locais e sobrecarregar os sistemas de coleta e destinação final.
- Desperdício de alimentos: A inadequação no planejamento de entregas, no armazenamento ou no controle de validade pode resultar em perdas de alimentos perecíveis, gerando desperdício de recursos naturais, financeiros e aumento do volume de resíduos orgânicos.

## CENTRAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

- Impactos associados ao transporte e à logística: A distribuição periódica dos gêneros alimentícios às unidades escolares envolve consumo de combustíveis fósseis e emissão de gases de efeito estufa, ainda que em escala reduzida, especialmente quando não há otimização de rotas e volumes de entrega.

13.2. Como medidas de mitigação dos impactos ambientais identificados, recomenda-se a adoção das seguintes providências:

- Exigência de rotulagem e acondicionamento adequados: Garantir que todos os gêneros alimentícios sejam entregues com embalagens adequadas, rotulagem em conformidade com a legislação sanitária vigente e informações claras quanto à validade, conservação e manuseio, contribuindo para a redução de perdas e desperdícios.
- Boas práticas de armazenamento e controle de estoque: Orientar as unidades escolares quanto à adoção de procedimentos adequados de recebimento, armazenamento e controle de validade dos alimentos, de modo a evitar deterioração, vencimento e descarte desnecessário de produtos.
- Incentivo à destinação ambientalmente adequada de resíduos: Promover a separação de resíduos recicláveis e orgânicos nas unidades escolares, estimulando a destinação correta das embalagens e, sempre que possível, a adoção de práticas de reaproveitamento ou compostagem de resíduos orgânicos, em consonância com as políticas ambientais e de educação ambiental do Município.
- Racionalização da logística de fornecimento: Priorizar, quando possível, a entrega fracionada e planejada dos gêneros alimentícios, compatível com a capacidade de armazenamento das unidades escolares, reduzindo riscos de desperdício e impactos ambientais associados ao transporte.

13.3. As medidas acima contribuem para a mitigação dos impactos ambientais potenciais da contratação, assegurando que a execução do objeto ocorra de forma ambientalmente responsável, alinhada aos princípios da sustentabilidade, da eficiência no uso dos recursos públicos e da promoção de boas práticas no âmbito da alimentação escolar.

## 14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

14.1. A alimentação escolar é um direito social assegurado pela Constituição Federal de 1988, reforçado pelo ECA e pela LDB, impondo ao Poder Público o dever de garantir condições adequadas aos estudantes. Nesse contexto, o FNDE instituiu, em 2009, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) como política suplementar de apoio a estados e municípios, visando assegurar aos educandos alimentação saudável e adequada à faixa etária, contribuindo para seu desenvolvimento físico e intelectual.

14.2. Portanto, considerando a análise detalhada da demanda apresentada pela Secretaria Municipal de Educação, bem como as características técnicas, sanitárias, operacionais e econômicas do objeto, conclui-se que a realização de procedimento licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino,

## CENTRAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

revela-se como a **única** solução ~~mais adequada~~, eficiente e vantajosa para a Administração Pública, em consonância com a Lei nº 14.133/2021 e com as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

14.3. O fornecimento regular de gêneros alimentícios para a alimentação escolar constitui objeto consolidado e amplamente executado por municípios em todo o território nacional, tratando-se de obrigação continuada decorrente da legislação educacional e sanitária vigente, notadamente das diretrizes do FNDE. Tal característica confere previsibilidade à demanda, permitindo o adequado planejamento dos quantitativos, do cronograma de entregas e da execução contratual.

14.4. A opção pela contratação tradicional, em detrimento do Sistema de Registro de Preços, mostra-se tecnicamente justificada, uma vez que os quantitativos foram definidos a partir de critérios objetivos, considerando o consumo médio por aluno, a frequência de oferta dos alimentos nos cardápios escolares, o número de matrículas projetadas, a ampliação de escolas de tempo integral e a necessidade de manutenção de margem de segurança para remanejamentos pontuais. As variações esperadas são baixas e previsíveis, não caracterizando incerteza suficiente a justificar o uso do SRP.

14.5. Sob o aspecto da viabilidade técnica, verifica-se que os gêneros alimentícios pretendidos são amplamente disponíveis no mercado, fornecidos por empresas regularmente constituídas e aptas a atender às exigências sanitárias da ANVISA e do MAPA, bem como às condições de armazenamento, transporte e rotulagem exigidas pela legislação. A solução adotada é plenamente compatível com a infraestrutura existente e com a capacidade operacional da Secretaria Municipal de Educação para recebimento, controle e distribuição dos alimentos às unidades escolares.

14.6. Quanto à viabilidade econômica, a contratação tradicional permite maior previsibilidade orçamentária, controle do fornecimento e estabilidade na execução contratual, evitando oscilações de preços ao longo do exercício e assegurando melhor relação custo-benefício. A definição prévia de quantitativos e cronograma contribui para a racionalização dos recursos públicos e para a continuidade do atendimento às unidades educacionais.

14.7. A solução adotada revela-se razoável e adequada à natureza da demanda, considerando o caráter contínuo e regular do fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, a diversidade dos itens que compõem os cardápios e a necessidade de organização logística compatível com o calendário letivo. A contratação por itens, no âmbito de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, amplia a competitividade do certame, evita restrições indevidas à participação de fornecedores com diferentes perfis e especializações e assegura o atendimento integral das necessidades das unidades educacionais, sem prejuízo da gestão, do controle contratual e da regularidade do abastecimento da rede municipal de ensino.

14.8. Com a execução da contratação, pretende-se assegurar o fornecimento contínuo e regular de gêneros alimentícios às unidades da rede municipal de ensino, garantindo alimentação escolar saudável, segura e adequada durante todo o período letivo. A medida contribui para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos, melhora o rendimento escolar, fortalece o planejamento logístico e o

## CENTRAL DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

controle do fornecimento, reduz desperdícios e assegura a correta aplicação dos recursos públicos, em conformidade com o PNAE, o DFD e a legislação vigente.

14.9. Diante do exposto, este Estudo Técnico Preliminar conclui pela viabilidade técnica, jurídica, econômica e administrativa da realização de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, com contratação tradicional e julgamento por item, reconhecendo que a solução adotada atende de forma plena ao interesse público, assegura a continuidade da alimentação escolar, promove a segurança alimentar dos alunos e observa rigorosamente os princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e da legalidade.

### 15. RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP

Barcarena/PA, 16 de janeiro de 2026.

**Elaborado por:**

**Orçamento elaborado por:**

**Crissia Maria Balieiro Lopes**

Portaria: 048/2025-SEMAT

Cargo: Agente de Contratação

**Anne Karoline da Silva Carneiro**

Matrícula: 14411-8/2

Cargo: Agente Administrativo

**Aprovado por:**

**Ivana Ramos do Nascimento**

Secretário Mun. de Educação e Des. Social

Decreto nº 017/2025 – GPMB