



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 755/2025
ÓRGÃO: Secretaria Municipal de Educação
ELABORADO POR: Rosilene Barros Aires
MATRÍCULA: Secretária Municipal de Educação

OBJETO:

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E PARCELADA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO VINCULADAS AO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE DARCINÓPOLIS – TO

01. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação é necessária para garantir o fornecimento contínuo, regular e adequado de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar das unidades de ensino da rede municipal, assegurando a execução das políticas educacionais e nutricionais que integram o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e as diretrizes do Fundo Municipal de Educação.

A alimentação escolar constitui um serviço essencial e de caráter permanente, sendo indispensável para o desenvolvimento físico, cognitivo e social dos estudantes. A ausência de insumos adequados compromete o atendimento diário, prejudica a execução do calendário letivo, afeta o desempenho escolar e viola princípios básicos de proteção e garantia de direitos das crianças e adolescentes matriculados.

Além disso, a demanda apresenta variações conforme a frequência escolar, cardápios planejados, matrícula efetiva e demandas decorrentes de atividades pedagógicas, exigindo que a Administração realize aquisições de forma planejada, flexível e compatível com o consumo real. Por essa razão, a utilização do **Sistema de Registro de Preços (SRP)** revela-se a solução mais eficiente, considerando a necessidade de compras parceladas, economia de escala, controle de estoque e atendimento contínuo ao longo do exercício.

A contratação atende ao planejamento anual do Fundo Municipal de Educação e encontra respaldo nos princípios da eficiência, economicidade, continuidade do serviço público, planejamento e vantajosidade, previstos na Lei nº 14.133/2021, garantindo que as unidades escolares disponham dos insumos necessários para a adequada prestação do serviço de alimentação escolar.

02. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (PCA)

A presente demanda encontra-se devidamente registrada e prevista no **Plano de Contratações Anual (PCA) do exercício de 2026** da Secretaria Municipal de Educação, em atendimento ao art. 12 da Lei nº 14.133/2021, que determina a obrigatoriedade de planejamento prévio e integração das contratações ao planejamento estratégico e orçamentário da Administração.



A inclusão no PCA 2026 decorre da natureza **contínua, essencial e obrigatória** da alimentação escolar, a qual constitui política pública permanente e indispensável ao funcionamento regular das unidades de ensino. A previsão no PCA assegura:

- alinhamento com o **Plano Plurianual (PPA), Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) e Lei Orçamentária Anual (LOA)** de 2026;
- compatibilidade entre demanda, disponibilidade orçamentária e capacidade operacional;
- prevenção de riscos de desabastecimento nas escolas;
- racionalização das contratações públicas, com padronização e previsibilidade;
- maior eficiência no uso dos recursos públicos destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e ao Fundo Municipal de Educação.

Dessa forma, a contratação está **formalmente prevista e justificada no PCA 2026**, garantindo segurança jurídica e administrativa para o prosseguimento do processo licitatório pelo Sistema de Registro de Preços.

03. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá atender aos seguintes requisitos técnicos, administrativos e operacionais, necessários para garantir a adequada execução do fornecimento dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar:

3.1 Requisitos Técnicos dos Produtos

- Os alimentos deverão atender às normas sanitárias vigentes, incluindo exigências estabelecidas pela ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e demais órgãos reguladores.
- Todos os itens deverão estar dentro do prazo de validade, lacrados, íntegros e com rotulagem adequada.
- Os produtos deverão respeitar especificações de qualidade, aspecto, textura, acondicionamento, peso e embalagem previstas no Termo de Referência.
- Não serão aceitos produtos que apresentem avarias, deformações, embalagens violadas, deterioração, odor ou aspecto inadequado.

3.2 Requisitos de Entrega

- As entregas deverão ser **parceladas**, conforme demanda das escolas, obedecendo à programação emitida pelo setor responsável pela merenda escolar.
- Os alimentos deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares ou em local definido pela Secretaria de Educação.



- A empresa deverá garantir transporte adequado, observando condições de higiene e conservação previstas nas normas sanitárias.

3.3 Requisitos de Regularidade e Conformidade

- A empresa fornecedora deverá atender às exigências de habilitação previstas na Lei nº 14.133/2021.
- O licitante deverá comprovar capacidade técnica compatível, por meio de atestados de desempenho fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- É obrigatória a apresentação de documentação fiscal e trabalhista regular, conforme legislação vigente.

3.4 Requisitos de Sustentação Administrativa

- A contratação deve assegurar economicidade, vantajosidade e continuidade do serviço de alimentação escolar.
- O Sistema de Registro de Preços deverá permitir aquisições sob demanda, evitando desperdícios e estoque excessivo.
- O processo deverá ser instruído com pesquisa de preços, matriz de riscos (quando aplicável), TR e minuta de contrato.

3.5 Requisitos de Controle e Fiscalização

- A fiscalização será exercida por servidor designado como gestor ou fiscal do contrato, nos termos da Lei nº 14.133/2021.
- Será exigido controle rigoroso das quantidades entregues, prazos, condições de armazenamento e conformidade dos produtos.
- A contratada deverá substituir, sem ônus adicional, quaisquer itens entregues que não atendam às especificações.

04. ESTIMATIVA DE CUSTOS E QUANTITATIVOS

A estimativa de custos corresponde à análise detalhada das quantidades necessárias e dos valores referenciais para a futura e parcelada aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar das unidades de ensino do Município de Darcinópolis – TO. O cálculo seguiu critérios técnicos vinculados ao planejamento nutricional, ao histórico de consumo e às necessidades estimadas para o exercício de 2026.

A definição dos custos estimados foi elaborada com base nos seguintes parâmetros:

MEMÓRIA DE CÁLCULO DAS QUANTIDADES

As quantidades estimadas foram obtidas a partir de:

- histórico de consumo das unidades escolares nos últimos exercícios;



- cardápios planejados pela equipe técnica da merenda escolar;
- número médio de alunos matriculados e frequência escolar anual;
- previsão de crescimento da demanda para o exercício de 2026;
- necessidade de fornecimento contínuo durante todo o período letivo;
- registros de demanda apresentados pela Secretaria Municipal de Educação.

Para garantir total transparência, rastreabilidade e precisão na estimativa, **foram anexados a este ETP os documentos que embasaram o cálculo.**

Cada item terá seu quantitativo referencial detalhado no Termo de Referência, assegurando precisão técnica e aderência às necessidades reais do consumo escolar.

LEVANTAMENTO DE PREÇOS E PESQUISA DE MERCADO

A estimativa do valor global da contratação baseou-se em pesquisa de preços realizada pelas seguintes fontes:

- fornecedores locais, regionais e potenciais participantes do certame;
- **Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP**, com consulta a contratações similares;

Foram coletados, no mínimo, **três preços válidos por item**, conforme recomendações do TCU e das boas práticas de governança em contratações públicas.

METODOLOGIA DE COMPOSIÇÃO DO VALOR ESTIMADO

A composição do valor estimado observou:

- preços unitários médios obtidos na pesquisa de mercado;
- cálculo por item multiplicado pelo quantitativo estimado;
- diretrizes de economicidade, vantajosidade e racionalidade administrativa.

A metodologia assegura:

- **transparência**, com registro completo das fontes consultadas;
- **rastreabilidade**, permitindo auditoria e conferência dos dados;
- **conformidade**, conforme art. 23, §1º, art. 6º, XL e art. 18, V da Lei nº 14.133/2021.

DEMONSTRATIVO DOS ITENS E QUANTIDADES:



ITEM	DESCRIÇÃO ITENS	UND	QUANTID
1	AÇUCAR CRISTAL: Aspecto sólido com cristais bem definidos, composto por sacarose de cana-de-açúcar, cor branca, isento de matéria terrosa, livre de unidade, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, resolução 12/78 comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, entregue em pacote 2 kg.	KG	800
2	ARROZ TIPO 1: Classe: longo, fino, tipo I, grãos, grãos inteiros. O produto não deve apresentar mofo e/ou substâncias nocivas. Embalagem: deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxico, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, pacote 05 kg.	KG	800
3	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER: Salgado, de Salgado, de textura crocante, embalagem plástica com dupla proteção, características adicionais sem recheio, aplicação alimentação humana, 1ª qualidade, embalagem: saco plástico atóxico, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente entregue em embalagem de 400g,	PCT	100
4	CAFÉ , em pó homogêneo, torrado e moído, do tipo superior, com torrefação média. Embalado à vácuo em pacotes de 1kg. Predominantemente café tipo arábica, com grãos de café dos tipos 6 COB, com no máximo 10% em peso de grãos com defeitos, ausência de grãos pretos-verdes ou fermentados. Produto com validade de 06 meses. Com Selo de Pureza ABIC, Nota superior a 6 na escala sensorial Programa de Qualidade do Café (QG- Qualidade Global), Laudo físico-químico, microbiológico, microscópico e organoleptico de acordo com a Legislação Vigente	KG	100
5	COCO RALADO SECO: s/açúcar, Extraído através da técnica de desidratação da polpa dos melhores cocos, o Coco Ralado se destaca pelo tradicionalismo em realçar receitas doces e salgadas com o sabor puro e incomparável do fruto, entregue em embalagem de 01Kg.	KG	60
6	COLORAU , acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, em pó, sem adição de sal, extraído da semente de urucum, 100% natural, sem sal, com cor e aroma característicos, com dados de identificação do produto,	PCT	150



	marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, pacote de 500 gramas.		
7	EXTRATO DE TOMATE , produto industrializado, preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. É tolerado adição de 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio. O produto deve ser isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Embalagem de 340g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	UND	600
8	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA. POPULAR FARINHA DE PUBA. Farinha alimentícia obtida da mandioca fermentada (puba) e posteriormente torrada, apresentada em embalagem plástica resistente de 1 kg, selada e em perfeitas condições de conservação. Deve possuir coloração amarela ou clara típica, textura granulada uniforme, sabor e aroma característicos, livre de umidade excessiva e de quaisquer impurezas. O produto deve obedecer aos padrões sanitários vigentes, com rótulo contendo data de fabricação, validade, lote, informações nutricionais e identificação do fabricante.	KG	400
9	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO. Farinha de trigo refinada com adição de fermento químico (bicarbonato e pirofosfato ou equivalentes permitidos pela legislação sanitária), embalada em pacote de 1 kg, íntegro e lacrado. Deve apresentar coloração branca, granulometria fina e uniformidade, sem presença de grumos ou corpos estranhos. Produto próprio para uso culinário em massas que necessitam fermentação instantânea. A embalagem deve conter identificação do fabricante, lote, composição nutricional, data de validade e demais informações obrigatórias conforme normas da Anvisa	KG	450
10	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO. PRODUTO ALIMENTÍCIO OBTIDO DA MOAGEM DE GRÃOS DE TRIGO, DO TIPO REFINADO, SEM ADIÇÃO DE FERMENTO QUÍMICO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE DE 1 KG, HERMETICAMENTE FECHADA. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME, TEXTURA FINA, AUSÊNCIA DE IMPUREZAS E ODOR CARACTERÍSTICO, SENDO PRÓPRIA PARA PREPARAÇÕES CULINÁRIAS DIVERSAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE, COM INFORMAÇÕES LEGÍVEIS NO RÓTULO, INCLUINDO LOTE, COMPOSIÇÃO E DADOS DO FABRICANTE.	KG	450



11	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1- novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	500
12	FERMENTO BIOLOGICO EM PÓ. Produto destinado à fermentação de massas, composto por leveduras desidratadas (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), apresentado em pó fino, seco e homogêneo. Deve ser fornecido em pote rígido de 100 g, hermeticamente fechado, garantindo proteção contra umidade, luz e contaminantes externos. O fermento deve possuir coloração uniforme, odor característico, ausência de grumos ou impurezas e elevada capacidade fermentativa, adequado para panificação e preparo de massas que necessitam crescimento natural. A rotulagem deve apresentar todas as informações obrigatórias: fabricante, composição, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e orientações de armazenamento, em conformidade com normas sanitárias da Anvisa.	UND	150
13	FLOCOS DE MILHO – (pct de 500g) farinha de milho flocada para o preparo de cuscuz, com coloração, odor e sabor próprios, isento de umidade e de material estranho à sua composição que comprometam a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, SAC – Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O peso líquido deve ser de 500 g. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	PCT	1.000
14	LEITE O LACTOSE LÍQUIDO. Produto alimentício líquido, obtido a partir do leite bovino integral, semidesnatado ou desnatado, submetido ao processo de hidrólise da lactose por meio da adição da enzima lactase, tornando-o adequado para pessoas com intolerância à lactose. Deve apresentar coloração branca uniforme, sabor e odor característicos, livre de impurezas e partículas estranhas. O produto deve ser entregue em embalagem de 1 litro, do tipo longa vida (Tetra Pak), INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA – SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE).	UND	80



15	LEITE EM PÓ , embalagem aluminizada, com valor energético médio de 100 a 140 kcal e valor proteico de 6 a 8g por porção de 26g. Dados de identificação, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, registro no Ministério da Saúde e/ou ministério da agricultura. Embalagem em pacote de 1 kg	UND	800
16	MACARRAO DE SEMOLA TIPO PARAFUSO: deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas/ larvas, embalagem contendo material puro, sem mistura com outros tipos de macarrão, de material plástico (polietileno) atóxico, de 500g e registro no ministério a agricultura - sif. Validade mínima de 6 meses da entrega.	PCT	600
17	MACARRÃO DE TRIGO COM OVOS, TIPO ESPAGUETE , pacote de 500g. Fabricado a partir de matérias-primas selecionadas sãs, limpas e de boa qualidade. Cor ligeiramente amarelada, sabor e odor característico. Á base de farinha de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, livre de umidade, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	600
18	MILHO VERDE: em Conserva sachê 200g A FUGINI Milho Verde em Conserva sachê 200g, A FUGINI sempre inovando, apresenta sua Linha de Vegetais, com produtos de altíssima qualidade em embalagens práticas e modernas. Ingredientes: milho e água. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Após aberto, tampar e guardar na geladeira por, no máximo, 02 dias.	UND	400
19	MILHO DE CANJICA: Grãos de milho selecionados e partidos, próprios para preparo de canjica, apresentando coloração uniforme, odor característico, ausência de insetos, impurezas, umidade excessiva ou sinais de deterioração. O produto deve ser fornecido em embalagem plástica resistente e lacrada, contendo informações de lote, fabricante, validade e peso líquido. Pacote com 500g.	UND	600
20	ÓLEO DE SOJA , vegetal, envasado em garrafa plástica resistente transparente, ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 08 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	800
21	POLVILHO DOCE Possui qualidade garantida, de cor branquinha, não alterando a cor da sua massa. É fabricado com mandioca doce. Entre em embalagem de 1kg.	PCT	300



22	SAL REFINADO / IODADO , cloreto de sódio, sais de iodo, livre de qualquer sujidade, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e peso líquido, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, pacote 1 kg.	PCT	200
23	AÇAFRÃO : Especiaria em pó, obtida da rizoma da cúrcuma, com coloração amarelo-alaranjada intensa, odor e sabor característicos, isenta de umidade excessiva, grumos, corpos estranhos ou qualquer tipo de adulteração. Deve ser fornecida em embalagem lacrada, íntegra e resistente, contendo identificação do fabricante, composição, lote e validade. Pacote com 100 g.	PCT	60
24	CANELA EM PÓ : Produto obtido da moagem da casca interna da caneleira, apresentado em pó fino, homogêneo e de coloração marrom característica, livre de impurezas, umidade excessiva ou grumos. Deve ser fornecida em embalagem hermeticamente fechada, com rotulagem contendo dados do fabricante, lote, composição e validade, conforme normas sanitárias. Embalagem com 30g.	UND	200
25	CACAU EM PÓ 100% : porções por embalagem 200g. Validade minima 6 meses.	PCT	80
26	ORÉGANO : Constituído de vegetais genuínos. limpas esecas, aspecto folha ovalada, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. embalagem 10 g.	PCT	80
27	CARNE BOVINA , carne bovina de 1ª qualidade, alcatra, fresca ou resfriada, magra, sem pele, sem gordura, sem pontas e abas, acondicionadas em caixas de papelão lacradas, com identificação do produto, embalada à vácuo e impresso em tinta na embalagem plástica, o selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM), prazo de validade, unidade 1 kg.	KG	1.000
28	CARNE MOÍDA BOVINA , fresca, 1ª qualidade embalagem em filme, PVC ou saco plástico transparente, máximo permitido de água na composição 3%, instrução normativa nº 83 da secretaria de defesa agropecuária do ministério da agricultura, dados de identificação e informações nutricionais do produto, prazo de validade, Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual, (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM), embalagem plástica 1kg.	KG	1.500



29	FRANGO INTEIRO CONGELADO , aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, acondicionados em caixas lacradas, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, Nº do registro no SIF, SIE ou SIM, embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, unidade ate 3 kg..	KG	1.000
30	PEITO DE FRANGO EM FILE SEM PELE E SEM OSSO , aproximadamente 80 gr. congelado individualmente. Perda de descongelamento no Maximo de 6%. Aspecto: não amolecida e nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidades, parasito e larvas. Embalagem primaria: saco de material flexível, resistente, termo soldado a vácuo contendo etiqueta primaria com rotulagem de acordo com a legislação vigente (rdc360), aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Pacotes de aproximadamente 1 kg.	KG	1.500
31	POLPA DE FRUTA (Acerola, Goiaba, Cajá e Cajá) congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas a sua com-posição normal. Deverá se apresentar acondici-onada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária.	KG	500
32	LINGÜIÇA MISTA, FINA OU MÉDIA , fabricada a partir de carne suína e bovina selecionada, sem pimenta com no máximo 10% de gordura. Congelada (até -12°C) ou refrigerada (0° a 7°C). Devem estar embaladas em saco plástico de polietileno, atóxico, intacto e etiqueta que identifique: prazo de validade, carimbo de inspeção, etc. Devem ser isentas de manchas, parasitas e larvas. Devem apresentar odor e sabor característico.	KG	500
33	MANTEIGA , primeira Qualidade com Sal Especificação: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem de 1kg.	UND	60



34	MARGARINA OLÉO INTENSIFICADO - TEROR DE LIPÍDIO 65%. Produzida à base de óleos e gorduras vegetais interesterificados, podendo ser com sal ou sem sal, com teor lipídico de 65%, destinada ao uso culinário e preparo de alimentos em geral. O produto deve apresentar textura homogênea, coloração uniforme, ausência de grumos, sabor e odor característicos, livre de qualquer impureza. Deve ser fornecida em embalagem resistente e hermeticamente fechada, com identificação do fabricante, composição, teor de lipídios, lote, data de fabricação, validade e condições de armazenamento, conforme normas sanitárias da Anvisa. Embalagem com 500 g.	UND	230
35	VINAGRE DE MAÇÃ: Produto obtido da fermentação alcoólica e acética do suco de maçã, com acidez padronizada conforme legislação vigente, coloração típica e aroma característico. Deve ser fornecido em embalagem rígida ou PET transparente ou âmbar, com tampa lacrada e informações obrigatórias de rotulagem, incluindo lote, validade, composição, fabricante e modo de conservação. Embalagem com 750 ml.	UND	80
36	OVO INTEGRA BRANCO -características técnicas: ovos de galinha “tipo grande”, casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro no Ministério da Agricultura, SIF, CISPOA. Prazo de validade mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega. Cartela contendo 30 unidades	CARTEL	300
37	ALHO , de 1ª qualidade, gráudo, bulbo inteiro, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido, sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	200
38	BATATA INGLESA , 1ª qualidade, lavada, lisa, íntegra, fresca, sem ruptura, tamanho médio. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	400
39	CEBOLA BRANCA , tamanho médio, fresca, de 1ª qualidade, com casca, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica; livre de enfermidades. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	500



40	CENOURA , novas, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	500
41	BANANA - PACOVAN, NANICA, MAÇÃ OU PRATA -1ª qualidade, com 70% de maturação, in natura e casca íntegra. Tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, sem danos físicos e/ou mecânicos (perfurações ou cortes) oriundos do manuseio e transporte. Sem odor e sabor estranho. Peso por unidade padrão.	KG	500
42	LARANJA PERA – O produto deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, grau de maturação intermediário, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório.	KG	500
43	MELANCIA , in natura, de 1ª qualidade, maturação adequado, isenta de substâncias terrosas, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	600
44	MAÇÃ , Fruta fresca de primeira qualidade, inteira, firme, com coloração uniforme, livre de amassados, rachaduras, pontos de deterioração, fungos ou impurezas. Deve apresentar aroma e sabor característicos da espécie, maturação adequada para consumo e estar acondicionada em embalagem limpa e íntegra, atendendo às normas sanitárias vigentes.	KG	600
45	REPOLHO BRANCO , 1ª qualidade, tamanho médio, verde, novo, sem manchas, folhas sãs, coloração uniforme e brilho. Isentos de partes pútridas. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	300
46	PIMENTÃO , Hortaliça fresca, inteira, de polpa firme e consistente, livre de manchas, perfurações, deterioração, pragas ou resíduos de sujidades. Deve apresentar coloração uniforme, odor característico e estar em condições próprias para consumo, devidamente	KG	200



	acondicionada conforme normas de higiene e segurança alimentar.		
47	TOMATE , in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	400
	TOTAL		21.730

05. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE DARCINOPOLIS				
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO				
MANUTENCAO MERENDA ESCOLAR - PNAE				
ÓRGÃO	FUNÇÃO PROGRAMÁTICA	ELEMENTO	FICHA	FONTE
03	32.12.306.0005.2.045	3.3.90.30	232	1.500.0000.00000
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO				
MANUTENCAO MERENDA ESCOLAR - PNAE				
ÓRGÃO	FUNÇÃO PROGRAMÁTICA	ELEMENTO	FICHA	FONTE
16	16.12.306.0005.2.045	3.3.90.30	592	1.500.0000.00000 1.550.0000.00000 1.552.0000.00000

06. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na contratação, por meio do **Sistema de Registro de Preços**, de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, de forma futura e parcelada, atendendo às necessidades das unidades de ensino vinculadas ao Fundo Municipal de Educação de Darcinópolis – TO. A adoção do Registro de Preços constitui o mecanismo mais adequado para garantir aquisições planejadas, eficientes e compatíveis com a variação da demanda escolar ao longo do exercício de 2026, assegurando que o fornecimento de alimentos ocorra de maneira contínua e sem interrupções.

Os produtos a serem adquiridos deverão observar todas as especificações técnicas constadas no Termo de Referência, incluindo requisitos de qualidade, rotulagem, validade adequada, conformidade sanitária e atendimento às normas da ANVISA, MAPA e demais órgãos reguladores. A entrega deverá ocorrer de forma parcelada e sob demanda, conforme programação emitida pela Secretaria Municipal de Educação, possibilitando uma logística de distribuição eficiente e evitando tanto o acúmulo excessivo de itens quanto o risco de desabastecimento.



A contratação deverá ser formalizada por meio de procedimento licitatório na **modalidade Pregão Eletrônico**, com vigência da Ata de Registro de Preços pelo período de 12 meses. A gestão e fiscalização da entrega dos gêneros alimentícios ficarão sob responsabilidade de servidor designado, que deverá acompanhar prazos, avaliar a conformidade dos produtos, registrar ocorrências, exigir substituições quando necessário e proceder ao atesto das respectivas notas fiscais, garantindo o cumprimento integral das condições contratuais.

A solução integra-se de forma direta ao planejamento nutricional da rede municipal, atendendo às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e respeitando as recomendações técnicas para cada etapa de ensino. Além disso, encontra respaldo técnico nos documentos anexos a este Estudo Técnico Preliminar, incluindo histórico de consumo, cardápios oficiais, projeção de matrículas, memória de cálculo das quantidades, pesquisas de preços e demais registros administrativos.

A solução apresenta-se como a alternativa mais eficaz, transparente e vantajosa para assegurar o fornecimento regular, seguro e de qualidade da merenda escolar, promovendo economicidade, eficiência e continuidade dos serviços prestados às unidades educacionais do Município.

07. JUSTIFICATIVAS PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá ocorrer de forma **parcelada**, considerando que os gêneros alimentícios destinados à merenda escolar incluem tanto itens perecíveis quanto não perecíveis, exigindo entregas frequentes, conforme a demanda das unidades de ensino e o planejamento nutricional. O parcelamento evita desperdícios, perdas por vencimento, estoques excessivos e dificuldades operacionais, garantindo que os alimentos sejam fornecidos frescos e dentro dos padrões sanitários exigidos.

A aquisição parcelada também assegura maior eficiência e economicidade, permitindo compras sob demanda e compatíveis com a variação do número de alunos, do calendário escolar e da rotina de consumo. Essa forma de contratação reduz custos de armazenamento, melhora a logística de distribuição e favorece o controle de qualidade dos produtos recebidos.

O Sistema de Registro de Preços é o mecanismo mais adequado para essa finalidade, pois possibilita aquisições programadas, conforme necessidade real, sem obrigatoriedade de comprar a totalidade dos itens inicialmente estimados. Dessa forma, o parcelamento atende aos princípios da eficiência, vantajosidade, planejamento e continuidade do serviço público previstos na Lei nº 14.133/2021, garantindo abastecimento seguro e regular da merenda escolar no Município de Darcinópolis – TO.

08. RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação pretende garantir o fornecimento contínuo, regular e de qualidade dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, assegurando que todas as unidades de ensino disponham dos insumos necessários para a preparação das refeições planejadas. Espera-se, com isso, fortalecer a política de alimentação escolar, promovendo a melhoria do desenvolvimento físico, cognitivo e social dos estudantes.



Também se busca aprimorar o planejamento e a gestão dos estoques, reduzindo desperdícios, prevenindo desabastecimentos e garantindo maior eficiência na aplicação dos recursos públicos. A padronização dos itens e a aquisição sob demanda, por meio do Sistema de Registro de Preços, devem resultar em maior vantajosidade econômica, preços mais competitivos e melhor adequação às variações de consumo ao longo do exercício.

Além disso, a contratação contribuirá para a conformidade legal e administrativa do processo de compras, atendendo aos princípios da Lei nº 14.133/2021, como eficiência, economicidade, planejamento, transparência e continuidade do serviço público. Como resultado final, espera-se promover a satisfação das unidades escolares e dos estudantes, assegurando merenda escolar regular, segura e alinhada às diretrizes nutricionais e pedagógicas do Município de Darcinópolis – TO.

09. MODELO DE GESTÃO DA ATA E DOS CONTRATOS DECORRENTES

A gestão da Ata de Registro de Preços e dos contratos decorrentes será realizada pela Secretaria Municipal de Educação, por meio de servidor designado como gestor e fiscal, conforme arts. 7º, 8º e 117 da Lei nº 14.133/2021. Compete a esse servidor acompanhar a execução, monitorar prazos e condições pactuadas, registrar ocorrências e zelar pelo cumprimento integral do Termo de Referência.

O gestor deverá controlar os quantitativos registrados, o saldo disponível por item e a vigência da ata, solicitando aquisições conforme a demanda das unidades escolares, o planejamento nutricional e a disponibilidade orçamentária. Cada solicitação deverá ser formalizada e acompanhada até o recebimento definitivo dos itens.

A empresa registrada deverá realizar as entregas conforme programação emitida pela Secretaria, observando prazos, locais e condições estabelecidas. O fiscal verificará qualidade, validade, integridade das embalagens e conformidade técnica dos produtos, exigindo substituição imediata em caso de irregularidades, sem ônus para a Administração.

O registro formal de ocorrências — como atrasos, divergências de qualidade, entregas incompletas ou descumprimento contratual — será obrigatório, servindo de base para aplicação de advertências, glosas, sanções ou rescisão, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021. As comunicações deverão, preferencialmente, ser realizadas por escrito, garantindo transparência e rastreabilidade.

Compete também ao gestor acompanhar a validade da ata, verificar eventuais prorrogações e avaliar pedidos de adesão, quando aplicáveis, considerando a capacidade de fornecimento e o impacto no saldo contratado. A liquidação das despesas ocorrerá somente após o atesto do fiscal, mediante conferência da nota fiscal e registro no processo, seguindo a programação financeira do Fundo Municipal de Educação.

Em síntese, o modelo de gestão assegura conformidade com os princípios da legalidade, transparência, planejamento, economicidade, eficiência e continuidade do serviço público, garantindo fornecimento regular e vantajoso de gêneros alimentícios às unidades escolares do Município.



10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar mantém relação com outras contratações necessárias ao funcionamento adequado das unidades de ensino e à execução eficiente da política de alimentação escolar. Embora independentes do objeto principal, tratam-se de contratações correlatas, pois complementam ou influenciam diretamente o preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos.

Entre essas contratações, destacam-se os serviços de transporte e logística interna utilizados para a distribuição dos produtos às escolas, bem como a aquisição de materiais de limpeza, utensílios de cozinha e equipamentos essenciais para armazenamento e preparo das refeições, incluindo freezers, geladeiras, fogões e demais eletrodomésticos.

Também se relacionam ao processo as contratações de gás de cozinha (GLP), serviços de controle de pragas e sanitização, fundamentais para garantir condições adequadas de higiene e segurança alimentar. Ademais, cursos de capacitação para manipuladores de alimentos e serviços de apoio nutricional podem ser considerados interdependentes, por contribuírem diretamente para o cumprimento das normas sanitárias e das diretrizes do PNAE.

Embora não façam parte do objeto deste processo, essas contratações complementares asseguram a plena eficiência do fornecimento de gêneros alimentícios e integram o conjunto de medidas necessárias à continuidade e qualidade do serviço de merenda escolar, em conformidade com os princípios da eficiência, planejamento e continuidade previstos na Lei nº 14.133/2021.

11. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar pode gerar impactos ambientais relacionados ao descarte de embalagens, ao transporte dos produtos e à produção de resíduos orgânicos provenientes das sobras alimentares. Embora sejam impactos de baixa intensidade, é necessário adotar medidas que promovam sustentabilidade e reduzam desperdícios ao longo da execução contratual.

Como medidas mitigadoras, recomenda-se priorizar embalagens recicláveis, realizar o descarte adequado de resíduos sólidos e orgânicos, adotar controle rigoroso de estoque para evitar vencimentos e desperdícios, e orientar os manipuladores de alimentos quanto às boas práticas de armazenamento, higienização e manuseio. A entrega parcelada contribui para minimizar perdas de itens perecíveis e otimizar o uso dos recursos disponíveis.

Também se sugere racionalizar as rotas de entrega para reduzir o consumo de combustíveis, além de reforçar a conscientização das unidades escolares quanto ao uso responsável dos alimentos e ao aproveitamento adequado das porções. Assim, a contratação pode ser executada de forma ambientalmente responsável, em conformidade com os princípios da eficiência, planejamento e sustentabilidade previstos na Lei nº 14.133/2021.

12. MAPA DE RISCOS



O Mapa de Riscos consiste na identificação, análise e classificação dos principais riscos que podem afetar a execução da contratação, permitindo à Administração adotar medidas preventivas e corretivas para garantir a continuidade e a eficiência do fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar. O instrumento atende às diretrizes da Lei nº 14.133/2021, especialmente no que tange ao planejamento, à gestão de riscos e à responsabilização dos agentes públicos, contribuindo para maior segurança jurídica e eficiência na execução contratual.

A análise de riscos considera fatores logísticos, sanitários, financeiros, operacionais e administrativos que podem comprometer o abastecimento das unidades de ensino, impactar a qualidade dos alimentos ou gerar prejuízos ao erário. A classificação dos riscos leva em conta a probabilidade de ocorrência e o impacto potencial na execução da contratação, orientando medidas de mitigação adequadas.

Risco Identificado	Probabilidade	Impacto	Consequências Possíveis	Medidas de Mitigação
Atraso na entrega dos alimentos	Média	Alto	Desabastecimento temporário das unidades escolares e interrupção da merenda	Programação prévia das entregas; penalidades contratuais; monitoramento contínuo
Entrega de alimentos perecíveis em condição inadequada	Baixa	Alto	Risco sanitário e necessidade de descarte	Fiscalização rigorosa; exigência de substituição imediata; controle de validade
Fornecimento de produtos fora das especificações	Média	Médio	Prejuízo à qualidade nutricional e inadequação ao cardápio	Conferência técnica no ato da entrega; atestação criteriosa e registros de ocorrência
Oscilação nos preços de mercado	Média	Médio	Risco de pedidos de reequilíbrio; impacto financeiro	Pesquisa de preços robusta; uso do SRP; acompanhamento periódico do mercado
Falta de documentos fiscais ou irregularidades da contratada	Baixa	Alto	Suspensão de pagamentos; risco de inadimplemento	Verificação constante da regularidade fiscal e trabalhista
Excesso de estoque ou vencimento de itens	Baixa	Médio	Desperdício e prejuízo ao erário	Entregas parceladas; controle de estoque; consumo prioritário por validade
Problemas logísticos na distribuição	Média	Médio	Atrasos e falhas na entrega às escolas	Planejamento de rotas; comunicação constante com a contratada



Descontinuidade da empresa fornecedora	Baixa	Alto	Interrupção total do fornecimento	Previsão contratual de sanções e substituição; uso da ata para novas contratações
--	-------	------	-----------------------------------	---

A análise evidencia que os riscos relacionados à contratação são gerenciáveis e apresentam níveis aceitáveis, desde que observadas as medidas de mitigação previstas no Termo de Referência e no contrato. A adoção do Sistema de Registro de Preços, aliada à fiscalização ativa, ao controle de estoque e ao acompanhamento permanente da execução, reduz significativamente a probabilidade de falhas que possam comprometer o serviço de alimentação escolar.

13. CONCLUSÃO

Com base nas análises apresentadas, conclui-se que a contratação por meio de **Registro de Preços para futura e parcelada aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar** é a solução mais adequada, eficiente e vantajosa para atender às necessidades das unidades de ensino vinculadas ao Fundo Municipal de Educação de Darcinópolis – TO.

Os estudos realizados demonstram que o fornecimento contínuo e regular de alimentos é indispensável para a execução da política de alimentação escolar, contribuindo diretamente para o desenvolvimento nutricional, cognitivo e social dos estudantes. A adoção do Sistema de Registro de Preços se mostra tecnicamente justificada, pois permite aquisições sob demanda, flexibiliza o abastecimento, reduz desperdícios, facilita o controle de estoque e assegura maior eficiência administrativa.

A pesquisa de mercado, as memórias de cálculo, a definição dos quantitativos estimados e a análise dos riscos confirmam a viabilidade técnica e econômica da contratação, bem como sua aderência ao planejamento municipal, ao Plano de Contratações Anual (PCA) e às exigências da Lei nº 14.133/2021. Verificou-se que os riscos associados ao objeto são gerenciáveis e que as medidas mitigadoras são suficientes para garantir a continuidade e a qualidade do fornecimento.

Dessa forma, a contratação atende aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento, transparência, sustentabilidade e continuidade do serviço público, demonstrando-se plenamente alinhada ao interesse público primário. Assim, recomenda-se o prosseguimento das etapas subsequentes do processo licitatório, com a elaboração do Termo de Referência, abertura do processo de contratação e demais providências cabíveis.

Darcinópolis – TO, 26 de novembro de 2025.

Rosilene Barros Aires

Secretária Municipal de Educação e Cultura
Prefeitura Municipal de Darcinópolis – TO