ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANGICAL
CNPJ: 13.654.421/0001-88

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DIRETRIZES QUE NORTEARÃO ESTE ETP

O presente Estudo Técnico Preliminar tem como finalidade a Contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, visando atender às necessidades da Rede Pública Municipal de Ensino de Angical/BA.

a) Lei 14.133/2021.
b) IN SEGES nº 058/2022, em seu Art. 3º, Inciso I
c) Lei Federal nº 11.947/2009
d) Resoluções do FNDE/PNAE

2. ÁREA REQUISITANTE

Área Requisitante	Responsável
Secretaria Municipal de Educação;	*Aline Soares Ferreira*

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A alimentação escolar constitui instrumento fundamental para garantir a permanência dos estudantes na escola, contribuindo para o desenvolvimento biopsicossocial, a melhoria do desempenho acadêmico e a redução dos índices de evasão escolar. Ressalta-se, ainda, que, para parcela significativa dos alunos em situação de vulnerabilidade social, a merenda escolar representa importante fonte de suplementação nutricional diária.

3.2 A contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios destinados à composição da merenda escolar configura-se como necessidade contínua, essencial e estratégica da Secretaria Municipal de Educação de Angical/BA. O objetivo é assegurar a oferta regular, adequada e de qualidade da alimentação escolar aos 2.700 (dois mil e setecentos) alunos matriculados nas 23 unidades de ensino da rede pública municipal, abrangendo a Educação Infantil, o Ensino Fundamental I e II, a Educação de Jovens e Adultos (EJA) e a Educação Especial.

3.3. O atendimento à demanda diária de refeições envolve aspectos nutricionais, sanitários, logísticos e de controle de qualidade, sendo indispensável para assegurar o adequado desenvolvimento físico, cognitivo e social dos estudantes atendidos pela rede municipal de ensino.

3.4 Nesse contexto, compete à Administração Pública garantir os meios necessários para o fornecimento contínuo e regular da alimentação escolar, sob pena de comprometer a efetividade das políticas públicas educacionais e de saúde. Destaca-se a existência de relação direta entre nutrição adequada, capacidade de aprendizagem e desempenho acadêmico, o que reforça a necessidade de

planejamento eficiente da aquisição dos gêneros alimentícios, em observância aos princípios da eficiência, economicidade, continuidade do serviço público e responsabilidade fiscal, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021.

3.5 A ausência ou a irregularidade no fornecimento da merenda escolar pode comprometer não apenas a rotina alimentar dos estudantes, mas também o cumprimento do calendário letivo, a execução das atividades pedagógicas e a observância das diretrizes nutricionais estabelecidas pelo PNAE. Dessa forma, a presente contratação visa assegurar a regularidade do abastecimento, a qualidade dos produtos fornecidos, a segurança sanitária e a eficiência logística, contemplando unidades escolares situadas tanto na zona urbana quanto na zona rural do município.

3.6 A contratação abrange o fornecimento de alimentos in natura, minimamente processados, processados e, quando previsto no cardápio, ultraprocessados permitidos, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e com a legislação vigente, especialmente a Lei Federal nº 14.133/2021.

3.7. Destaca-se que o Município de Angical/BA não dispõe de estrutura física adequada para o armazenamento de grandes volumes de gêneros alimentícios, possuindo espaços limitados e insuficientes para estocagem segura e prolongada. Em razão disso, o fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, mediante entregas programadas, de acordo com a demanda real das unidades escolares.

3.8. Nesse cenário, a contratação de empresa especializada mostra-se a alternativa mais adequada e eficiente para garantir a continuidade, a qualidade e a regularidade da alimentação escolar, atendendo às necessidades da Administração Pública e às exigências legais vigentes.

4. REQUISITOS NECESSÁRIOS E SUFICIENTES PARA A CONTRATAÇÃO

4.1. A contratação deverá atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação, garantindo o fornecimento contínuo e parcelado de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), da Lei Federal nº 11.947/2009, da Lei nº 14.133/2021 e das demais normas sanitárias aplicáveis.

4.2. O objeto caracteriza-se como fornecimento de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, permitindo sua contratação mediante Pregão Eletrônico.

4.3. Os gêneros alimentícios deverão apresentar qualidade compatível com as especificações técnicas definidas pela Administração, observando as exigências relativas à segurança alimentar, integridade dos produtos, condições adequadas de conservação, prazo de validade e conformidade com a legislação sanitária vigente.

4.4. A futura contratada deverá possuir capacidade técnica, operacional e logística compatível com a execução do objeto, de forma a assegurar o atendimento das unidades escolares da zona urbana e rural do Município durante toda a vigência da contratação.

4.5. Os produtos fornecidos deverão atender aos cardápios elaborados pela nutricionista responsável técnica pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), observando os padrões nutricionais estabelecidos para cada modalidade de ensino.

4.6. A contratação deverá contemplar práticas que promovam a sustentabilidade, sempre que tecnicamente viáveis, incluindo medidas destinadas à redução de desperdícios, ao adequado acondicionamento dos produtos e ao atendimento das diretrizes de desenvolvimento sustentável previstas na legislação aplicável.

4.7. Os requisitos específicos relativos aos prazos de entrega, condições de recebimento, critérios de aceitação, substituição de produtos, qualificação técnica, documentação de habilitação, obrigações da contratada, fiscalização, sanções administrativas e demais condições de execução contratual serão detalhados no Termo de Referência, em observância à Lei nº 14.133/2021.

4.8. Os requisitos definidos neste Estudo Técnico Preliminar são considerados suficientes para demonstrar a necessidade da contratação e subsidiar a elaboração do Termo de Referência e dos demais documentos da fase preparatória do processo licitatório.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. Em atendimento ao disposto no art. 18, §1º, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/2021 e na Instrução Normativa SEGES nº 58/2022, foi realizado levantamento de mercado com o objetivo de identificar as soluções disponíveis para atendimento da necessidade da Secretaria Municipal de Educação, considerando aspectos de viabilidade técnica, operacional, econômica e logística.

5.2. Durante o levantamento, foram analisadas as seguintes alternativas:

I – Aquisição em parcela única: alternativa descartada em razão da inexistência de espaço físico adequado para armazenamento de grandes volumes de gêneros alimentícios, especialmente produtos perecíveis, além do elevado risco de perdas, vencimentos e desperdícios.

II – Aquisição parcelada por demanda: alternativa considerada tecnicamente viável, pois permite o abastecimento contínuo das unidades escolares, reduz a necessidade de estocagem, preserva a qualidade dos produtos e possibilita adequação das entregas ao consumo efetivo durante o ano letivo.

III – Sistema de Registro de Preços (SRP): analisado como mecanismo adequado para possibilitar contratações parceladas durante a vigência da ata, conferindo maior flexibilidade à Administração para aquisição conforme a necessidade, evitando formação de estoques desnecessários.

IV – Contratação direta: alternativa afastada por inexistirem os pressupostos legais previstos na Lei nº 14.133/2021 para dispensa ou inexigibilidade de licitação, considerando que o objeto é amplamente ofertado no mercado e possui diversos fornecedores aptos à sua execução.

V – Credenciamento: solução considerada incompatível com a natureza do objeto, uma vez que o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar exige competição entre fornecedores para obtenção da proposta mais vantajosa, não se enquadrando nas hipóteses legais de credenciamento.

5.3. Também foram avaliadas as condições do mercado fornecedor, constatando-se ampla disponibilidade de empresas especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios, tanto em âmbito regional quanto estadual, aptas a atender às exigências técnicas, sanitárias e logísticas estabelecidas pela Administração.

5.4. Para subsidiar a estimativa dos preços, foram utilizadas fontes de pesquisa previstas no art. 23 da Lei nº 14.133/2021, compreendendo cotações junto a fornecedores, contratações similares realizadas por outros órgãos públicos, consultas ao Painel de Preços do Governo Federal, sistemas eletrônicos de compras públicas e demais bancos oficiais de preços.

5.5. A análise das alternativas demonstrou que a contratação mediante Pregão Eletrônico, preferencialmente utilizando o Sistema de Registro de Preços, para fornecimento parcelado conforme a demanda da Secretaria Municipal de Educação, apresenta-se como a solução mais vantajosa para a Administração Pública, por proporcionar maior competitividade, transparência, economicidade, eficiência administrativa e melhor gestão dos estoques, além de assegurar o abastecimento contínuo das unidades escolares.

5.6. A solução escolhida também reduz riscos de desperdícios, perdas decorrentes do vencimento dos produtos, custos elevados de armazenamento e desabastecimento das unidades escolares, garantindo maior eficiência na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

5.7. Diante das alternativas avaliadas, conclui-se que a realização de Pregão Eletrônico, com fornecimento parcelado e conforme a demanda da Administração, representa a solução mais adequada sob os aspectos técnico, operacional, econômico e logístico, atendendo aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e da seleção da proposta mais vantajosa previstos na Lei nº 14.133/2021.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1. A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à preparação da merenda escolar servida aos estudantes das unidades da Rede Pública Municipal de Ensino de Angical/BA, contemplando escolas da zona urbana e rural. A contratação visa garantir abastecimento regular, seguro e contínuo, assegurando a execução eficiente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no município.

6.2. A solução mais adequada e vantajosa, conforme verificado no levantamento de mercado, é a realização do procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, por se tratar de itens classificados como bens e serviços comuns, cujos padrões de qualidade e especificações são amplamente reconhecidos no mercado. Ademais, o fornecimento será parcelado, acompanhando a demanda das unidades escolares e permitindo maior controle administrativo e otimização dos recursos públicos.

6.3. A empresa contratada será responsável por fornecer, embalar, armazenar, quando necessário, e transportar os produtos alimentícios até os locais de entrega indicados pela Secretaria Municipal de Educação, observando rigorosamente os padrões de qualidade, segurança e conservação previstos nas normas sanitárias vigentes. As entregas deverão seguir o cronograma, periodicidade e quantitativos definidos pela gestão da alimentação escolar, garantindo a regularidade do abastecimento.

6.4. Todos os gêneros alimentícios fornecidos deverão atender integralmente aos requisitos nutricionais e padrões de qualidade estabelecidos pelo PNAE, incluindo valores nutricionais adequados às faixas etárias atendidas, padrões de rotulagem, integridade das embalagens, validade mínima adequada e conformidade com as normas da ANVISA, do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e demais legislações sanitárias aplicáveis.

6.5. A contratação abrangerá, entre outras obrigações, os seguintes aspectos operacionais: Entrega periódica e programada nas unidades escolares, conforme demanda específica de cada escola, seja em área urbana ou rural; Cumprimento integral dos cardápios elaborados pela nutricionista responsável pela alimentação escolar, considerando necessidades nutricionais e especificidades culturais e pedagógicas; Garantia de integridade, segurança sanitária e validade dos produtos, com substituição imediata em casos de inconformidade;

6.6. Manutenção de canais de comunicação eficazes entre a empresa contratada e a Secretaria Municipal de Educação, possibilitando ajustes operacionais, solicitações emergenciais e acompanhamento logístico das entregas; Utilização de veículos e equipamentos adequados, devidamente higienizados e compatíveis com o transporte de alimentos perecíveis e não perecíveis; Atendimento às exigências de segurança alimentar, rastreabilidade das mercadorias e controle de qualidade.

6.7. A solução proposta tem como finalidade assegurar a regularidade e a qualidade da alimentação escolar, contribuindo diretamente para o desenvolvimento integral dos estudantes, o fortalecimento das práticas pedagógicas, a melhora dos índices educacionais e o incentivo à permanência dos alunos na escola. Trata-se de medida essencial para o cumprimento da política educacional do município, garantindo o direito à alimentação adequada e fortalecendo as ações de cuidado e proteção no ambiente escolar.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

7.1. A solução proposta para o atendimento das necessidades de alimentação escolar consiste na realização de procedimento licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à composição dos cardápios da merenda escolar das Unidades Municipais de

Educação Infantil (Creche e Pré-escola), Ensino Fundamental I e II, Educação Especial (AEE) e Educação de Jovens e Adultos (EJA) do município de Angical/BA, referentes ao ano letivo de 2026.

7.2. A contratação prevê o fornecimento de forma parcelada, conforme a demanda das unidades escolares, de modo a garantir a regularidade do abastecimento e a adequada conservação dos produtos. Tal medida visa assegurar o cumprimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo alimentação equilibrada, segura e de qualidade aos alunos.

7.3. A estimativa das quantidades previstas para a presente contratação foi elaborada com base em critérios técnicos e administrativos, considerando a demanda real da rede municipal de ensino para o exercício de 2026, bem como alterações relevantes em relação ao exercício anterior.

7.3.1. A parcela destinada à aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar já se encontra contemplada por meio da Chamada Pública nº 003/2025, bem como pelos Contratos nº 088/2025 e nº 089/2025, celebrados pela Secretaria Municipal de Educação, em observância ao disposto no art. 14 da Lei Federal nº 11.947/2009 e nas normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Dessa forma, os quantitativos constantes neste procedimento referem-se exclusivamente à demanda complementar necessária ao regular abastecimento da merenda escolar da rede municipal de ensino, sem prejuízo do cumprimento do percentual mínimo legal destinado à Agricultura Familiar.

7.4. A revisão dos quantitativos dos Lotes 02 (Gêneros Alimentícios Não Perecíveis/Industrializados), bem como a criação do Lote 03 (Carnes e Produtos de Origem Animal), cujos itens não integravam o planejamento da contratação anterior, decorre, principalmente, dos seguintes fatores:

I – Atualização do planejamento da alimentação escolar com base no número de alunos matriculados, no consumo efetivamente observado nos exercícios anteriores e na demanda prevista para o período de vigência da contratação;
II – Reestruturação e diversificação do cardápio escolar, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), priorizando refeições nutricionalmente equilibradas, com ampliação da oferta de frutas, hortaliças, proteínas de origem animal e outros alimentos que promovam maior qualidade nutricional;
III – Inclusão de novos gêneros alimentícios e de preparações que não integravam o planejamento anterior, especialmente dos itens que compõem o Lote 03 (Carnes e Produtos de Origem Animal), visando ampliar a variedade das refeições e assegurar adequado aporte nutricional aos estudantes;
IV – Reavaliação técnica dos quantitativos de todos os gêneros alimentícios, com aumento, redução ou manutenção das quantidades, conforme a frequência de utilização nos cardápios, o consumo histórico, a aceitabilidade dos alimentos pelos estudantes e as necessidades nutricionais identificadas pela nutricionista responsável técnica do PNAE;
V – Adequação dos quantitativos às reais necessidades da rede municipal de ensino, evitando o superdimensionamento de itens de baixa utilização, reduzindo desperdícios, otimizando a gestão dos estoques e promovendo maior eficiência na aplicação dos recursos públicos;
VI – Garantia da continuidade do fornecimento dos gêneros alimentícios durante todo o período letivo, assegurando o abastecimento regular das unidades escolares e prevenindo desabastecimentos, interrupções na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar

(PNAE) e a necessidade de contratações emergenciais, em observância aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e do interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

7.5. Ressalta-se que todas as quantidades foram definidas a partir de levantamento junto às unidades escolares, análise de consumo médio, projeção de atendimento anual e observância das normas sanitárias e nutricionais vigentes, não representando excesso, mas sim adequação à necessidade real do serviço público, com vistas à garantia da alimentação escolar de forma contínua, segura e de qualidade.

7.6. Em observância aos princípios da economicidade, celeridade, padronização, eficácia e eficiência, conclui-se que o Pregão Eletrônico apresenta-se como a forma mais adequada para atender à demanda, considerando que possibilita maior competitividade entre fornecedores, transparência no processo licitatório, obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração Pública e contratação compatível com as necessidades da alimentação escolar.

7.7. A estimativa das quantidades necessárias foi elaborada seguindo metodologia alinhada às diretrizes do PNAE e às práticas de planejamento alimentar. As quantidades foram calculadas com base nos seguintes critérios técnicos:

7.7.1. Número total de alunos matriculados na Rede Pública Municipal de Ensino, distribuídos entre Educação Infantil, Ensino Fundamental I e II, EJA e Educação Especial;

7.7.2. Dias letivos previstos no calendário escolar, em conformidade com a legislação educacional (mínimo de 200 dias letivos);

7.7.3. Cardápios oficiais elaborados pela nutricionista responsável pelo programa de alimentação escolar, observando as normas técnicas e nutricionais do PNAE;

7.7.4. Frequência média de consumo por estudante, considerando especificidades de cada faixa etária, hábitos alimentares e necessidades nutricionais;

7.7.5. Histórico de consumo dos anos anteriores, com ajustes relacionados a:
a) Crescimento ou redução da demanda;
b) Alterações no número de unidades escolares;
c) Expansão de turmas ou modalidades de ensino;
d) Inclusão de novos itens no cardápio.

7.8. A estimativa contempla a diversidade de gêneros alimentícios previstos nos cardápios, incluindo:
a) Alimentos não perecíveis: arroz, feijão, macarrão, óleo vegetal, açúcar, sal, leite em pó, enlatados, farinhas, achocolatado etc.;
b) Alimentos perecíveis: frutas, verduras, legumes, carnes bovinas e de frango, ovos, laticínios,

pescados e hortaliças;
c) Alimentos específicos para preparo de receitas e suplementações previstos no cardápio escolar.

7.9. O quantitativo estimado foi definido com base nas demandas reais da Secretaria Municipal de Educação, considerando análises de contratos anteriores da Administração, documentação de consumo mensal e relatórios de execução da merenda escolar.

7.10. Memória de cálculo dos quantitativos

A estimativa dos quantitativos dos gêneros alimentícios foi elaborada considerando o número de alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino (2.700 estudantes), o calendário escolar de 200 dias letivos, os cardápios elaborados pela Nutricionista Responsável Técnica do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), os per capitas estabelecidos para cada preparação, a frequência de oferta dos alimentos e o consumo histórico registrado nas contratações anteriores.

Para definição dos quantitativos, adotou-se a seguinte metodologia:

Quantidade Estimada = Número de Alunos × Per Capita × Frequência de Oferta

Sendo:

- **Número de alunos:** 2.700 estudantes;
- **Per capita:** quantidade de cada gênero alimentício prevista por aluno, conforme os cardápios e parâmetros nutricionais do PNAE;
- **Frequência de oferta:** número de vezes em que o alimento é utilizado durante o ano letivo, de acordo com o planejamento alimentar.

Além da metodologia acima, foram considerados:

- o consumo efetivamente registrado em exercícios anteriores;
- a reestruturação dos cardápios escolares para atendimento das recomendações nutricionais do PNAE;
- a inclusão e exclusão de preparações alimentares;
- a aceitabilidade dos alimentos pelos estudantes;
- a necessidade de redução de desperdícios e de otimização dos estoques;
- a ampliação ou redução de determinados gêneros alimentícios em decorrência da revisão técnica realizada pela Nutricionista Responsável Técnica.

Os quantitativos finais foram ajustados de forma a atender integralmente a demanda da alimentação escolar durante os 200 dias letivos, assegurando o fornecimento contínuo dos gêneros alimentícios, a execução regular dos cardápios e a utilização eficiente dos recursos públicos, em observância aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e do interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

7.11. Análise Comparativa dos Quantitativos e Fundamentação Técnica das Alterações

A tabela a seguir apresenta a comparação entre os quantitativos previstos nos contratos anteriores e aqueles estimados para a presente contratação, acompanhada das respectivas justificativas técnicas para as alterações promovidas. As revisões foram fundamentadas na reavaliação dos cardápios elaborados pela Nutricionista Responsável Técnica do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no consumo histórico da rede municipal de ensino, na inclusão e exclusão de preparações, na atualização das necessidades nutricionais dos estudantes e na adequação da contratação à demanda efetiva, em observância aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e do interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

LOTE 01 - IN NATURA					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**CONTRATOS: Nº031/ 2022 Nº076/2023 Nº077/2023**	**QUANT PREVISTA PARA 2026**	**OBSERVAÇÕES TECNICAS**
01	**BANANA NANICA** – de primeira qualidade, em KG. Grau médio de amadurecimento, tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; peso mínimo de 100gr por unidade; acondicionada em embalagens de 1 KG, a mesma deverá estar de acordo com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta nº9, de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO). Frutas acomodadas sem pressão excessiva, evitando amassamento. Rotulagem com peso, lote e fornecedor.	KG	———	5000	A inclusão da banana nanica justifica-se por seu valor nutricional e ampla aceitação pelos estudantes. Ressalta-se que o cardápio já contemplava a banana prata, sendo a banana nanica incluída como alternativa para ampliar a oferta e garantir o fornecimento regular da fruta nas unidades escolares.
02	**BETERRABA IN NATURA** - Produto vegetal fresco, proveniente de hortaliças, colhido no ponto de maturação ideal, apresentando-se inteiro, firme, limpo e isento de sujidades ou imperfeições. Entregue em embalagens de 1 KG.	KG	2000	2000	Quantidade compatível com a necessidade. A aquisição de beterraba justifica-se pela sua inclusão em saladas e preparações, contribuindo com micronutrientes e diversificação alimentar.
03	**CEBOLA** - de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Saco plástico perfurado ou rede plástica. Entregue em embalagens de 1 KG	KG	8000	2000	*Redução de 75% decorrente da adequação do cardápio escolar. com base na reavaliação técnica dos cardápios da alimentação escolar e do consumo real nas unidades de ensino, observando-se que o item, embora essencial como base de preparo, é utilizado em pequenas quantidades per capita, predominantemente como ingrediente de tempero.*
04	**MANDIOCA (MACAXEIRA / AIPIM)** - tipo mandioca, apresentação descascada, congelada. embalagem de polietileno com 1kg.	KG	8000	7000	Diminuição de 12,5 % decorrente da adequação do cardápio escolar, embora a mandioca seja um alimento de relevância cultural e nutricional, sua oferta ocorre de

					forma não contínua ao longo da semana, sendo utilizada em preparações específicas e pontuais, como acompanhamentos ou substituições de outros alimentos base.
05	**MELÃO** - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Frutos acomodados de forma a não sofrer pressão. Entregue em unidades (UND), observando-se o peso correspondente ao quantitativo solicitado em quilogramas.	KG	2000	4000	Aumento de 100% decorrente da adequação do cardápio escolar. O melão é uma fruta de boa aceitabilidade entre os escolares, apresentando características favoráveis como sabor suave, elevada composição hídrica e facilidade de consumo, especialmente no ambiente escolar. Do ponto de vista nutricional, contribui para a hidratação e fornece vitaminas e minerais importantes para o organismo.
06	**PEPINO** - Produto vegetal fresco, proveniente de hortaliças do gênero Cucumis sativus, colhido em ponto de maturação adequado, apresentando-se inteiro, firme, crocante, de coloração característica e isento de sujidades. Entregue em embalagens de 1 KG.	KG	2000	3000	Aumento decorrente da adequação do cardápio escolar. hortaliça de fácil aceitação, podendo ser utilizado em preparações cruas, como saladas, ou como complemento de refeições principais, contribuindo para maior diversidade alimentar. Do ponto de vista nutricional, apresenta elevado teor de água, auxiliando na hidratação, além de fornecer fibras e micronutrientes importantes para o funcionamento do organismo.
07	**PERA** -Fruto fresco, da espécie Pyrus spp., destinado ao consumo in natura. Aparência saudável, íntegra, sem sinais de podridão, manchas escuras excessivas ou danos mecânicos. Tamanho médio uniforme, conforme padrão comercial (aproximadamente 7 a 12 cm de comprimento). Cor característica da variedade (verde, amarela ou vermelha, dependendo do tipo), sem excesso de escurecimento ou defeitos. Entregue em embalagens de 1 KG.	KG	——	4500	Item não previsto em contratos anteriores. A pera apresenta boa aceitabilidade entre os escolares, podendo ser ofertada como sobremesa ou lanche, contribuindo para o incentivo ao consumo de frutas. Do ponto de vista nutricional, é fonte de fibras, vitaminas e minerais, auxiliando no funcionamento intestinal e na promoção da saúde.
08	**REPOLHO** - verde ou roxo, tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Entregue em embalagens de 1 KG.	KG	2000	2000	Quantidade compatível com a necessidade. O repolho é uma hortaliça versátil, podendo ser utilizado em preparações cruas (saladas) e cozidas (refogados e acompanhamentos), contribuindo para maior diversidade alimentar. Apresenta boa aceitabilidade entre os escolares quando preparado adequadamente. Do ponto de vista nutricional, é fonte de fibras, vitaminas (especialmente vitamina C) e compostos bioativos, auxiliando na saúde intestinal e no fortalecimento do sistema imunológico.

09	**TOMATE** - de 1ª qualidade, in natura: Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Entregue em embalagens de 1 KG.	KG	6000	5500	Redução de aproximadamente 8% justificada pela adequação à demanda atual. A adequação (redução) do quantitativo de tomate justifica-se com base na reavaliação técnica dos cardápios da alimentação escolar e do consumo efetivo nas unidades de ensino, observando-se que o item é utilizado principalmente como ingrediente complementar em preparações, como saladas, molhos e refogados, não sendo componente principal das refeições.
10	**TANGERINA** -Produto in natura, sem sinais de podridão, bolor, manchas ou amassados. Unidade média com aproximadamente 150 g. Limpeza prévia: sem resíduos de terra, poeira ou pesticidas. Embalagem: resistentes, ventiladas, apropriadas para transporte de frutas, protegendo contra amassamentos e deterioração. Transporte e armazenamento: temperatura de 12°C a 18°C, ventilado, evitando contato com produtos químicos. Produto inspecionado por órgão sanitário competente. Cada pacote deve conter identificação de lote, variedade, origem e peso bruto da embalagem. Entregue em embalagens de 1 KG.	-	———	3000	Apresenta boa aceitabilidade entre os escolares e é fonte de vitamina C, contribuindo para o fortalecimento do sistema imunológico e absorção de ferro. Sua utilização favorece a diversificação alimentar e o incentivo ao consumo de frutas
11	**MAMÃO** - Produto in natura fresco, maduro, de polpa doce, firme e suculenta, cor característica da variedade (ex.: laranja ou amarelo), sem sinais de podridão ou danos mecânicos. Polpa firme, suculenta e sabor doce característico da variedade. Livre de produtos químicos não autorizados para consumo. Entregue em unidades (UND), observando-se o peso correspondente ao quantitativo solicitado em quilogramas. Rotulagem obrigatória: lote, variedade, peso bruto, origem e data de embalagem. Produto inspecionado e liberado por órgão sanitário competente.	KG	10000	3000	Redução de 70% justificada pela adequação à demanda atua. utilização frequente na alimentação escolar; especialmente em lanches e desjejuns. É fonte de fibras, vitaminas e minerais, contribuindo para o funcionamento intestinal e a promoção da saúde. Apresenta boa aceitação pelos alunos e contribui para a diversidade de frutas ofertadas.

LOTE 02 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS E REFRIGERADOS					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**CONTRATOS N°031/ 2022 N°076/2023 N°077/2023**	**QUANT PREVISTA PARA 2026**	**OBSERVAÇÕES TÉCNICAS**
01	**AVEIA** - em flocos finos; embalagens de 170g; Contendo: informação nutricional, data de	UND	3.600	200	Redução de 94% justificada pela adequação à demanda atual. A redução do quantitativo de aveia justifica-se com base na reavaliação dos cardápios e da frequência de

	validade e lote. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de seis meses a partir da data de entrega. Marcas sugeridas: Quaker, Vitalin, Yoki ou similar.				utilização do item, sendo identificado que sua aplicação ocorre de forma pontual, principalmente em preparações específicas como mingaus. Além disso, houve diversificação das opções de preparações, reduzindo a dependência do item sem prejuízo à qualidade nutricional. A medida contribui para evitar superdimensionamento e desperdícios.
02	**FARINHA DE MILHO FLOCADA** - pacote com 500g: Isento de Sujidades e materiais estranhos. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega. Entregue em embalagens de 500g. Yoki, Marata , Panco ou semelhante	UND	20000	22000	O quantitativo estimado de farinha de milho flocada foi ampliado de 20.000 para 22.000 unidades, correspondendo a um aumento de 10%, em razão da maior demanda prevista para o preparo das refeições escolares. A farinha de milho flocada é um alimento amplamente utilizado no cardápio da alimentação escolar, por compor preparações como cuscuz e outras receitas de elevada aceitação pelos estudantes. O aumento busca assegurar o abastecimento contínuo durante o período letivo, considerando a ampliação da oferta dessas preparações no cardápio, a necessidade de manutenção do equilíbrio nutricional das refeições e a prevenção de desabastecimentos ao longo da execução contratual.
03	**FEIJÃO CARIOCA** - tipo 1, de 1ª qualidade constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos. Embalagem de 1kg. Validade mínima de 05 meses. Entregue em pacotes de 1kg., Patroa, Kicaldo, Cheef ou semelhante.	UND	15000	1000	O quantitativo de feijão carioca foi reduzido de 15.000 para 1.000 unidades, representando uma diminuição de **93,33%**, em razão da readequação do planejamento do cardápio da alimentação escolar. A redução decorre da priorização de outras variedades de feijão e da diversificação das preparações ofertadas aos estudantes, buscando maior equilíbrio nutricional, melhor aproveitamento dos gêneros alimentícios e compatibilização das quantidades com o consumo efetivamente observado em exercícios anteriores, evitando aquisições superiores à necessidade da Administração
04	**FEIJÃO PRETO** - Grão seco, de coloração preta uniforme, nacional ou importado. Grãos inteiros, limpos, sem impurezas. Entregue em embalagem de 1 KG. Padim, Rio Imperial, Kicaldo ou semelhantes.	UND	_____	1000	A inclusão do feijão preto no cardápio da alimentação escolar visa diversificar os gêneros alimentícios ofertados aos estudantes, promovendo maior variedade nas refeições e ampliando a aceitação do cardápio. Além de seu elevado valor nutricional, por ser fonte de proteínas vegetais, ferro, fibras, vitaminas e minerais, o feijão preto contribui para uma alimentação equilibrada e

					saudável, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Sua inclusão também favorece a alternância entre os tipos de feijão ofertados, evitando a monotonia alimentar e incentivando hábitos alimentares mais diversificados.
05	**MACARRÃO** – tipo espaguete com ovos: massas de sêmola de trigo enriquecido com ferro, ácido, fólico, ovos, corante natural de cúrcuma e urucum. Pacote com 400 gramas, embalagem plástica transparente, resistente e termossoldado, isento de qualquer substância estranha ou nociva, prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data de entrega, valor energético mínimo de 174 kcal. No rotulo deve conter informações nutricionais, ingredientes, prazo de validade e lote. Unidades de 400g	UND	28800	15000	O quantitativo de macarrão foi reduzido de 28.000 para 15.000 unidades, correspondendo a uma diminuição de **46,43%**, em razão da readequação do planejamento da alimentação escolar com base no consumo efetivamente observado e na reformulação do cardápio. A redução decorre da diversificação das preparações ofertadas aos estudantes, com maior inclusão de outros gêneros alimentícios, visando proporcionar refeições nutricionalmente equilibradas, evitar aquisições em quantitativos superiores à demanda e promover maior eficiência na utilização dos recursos públicos.
06	**MISTURA PARA MINGAU** - mistura à base de amido de milho para o preparo de mingau, sabor **MILHO**; cremogema ou similar. Embalagem íntegra apresentando lote e data de validade (mínimo seis meses desde a entrega). Entregue em unidades de 180 a 200g. Cremogema, Maratá ou semelhante.	UND	_____	5000	Sabor não previsto anteriormente;
07	**MISTURA PARA MINGAU** - mistura à base de amido de milho para o preparo de mingau, sabor **CHOCOLATE**; cremogema ou similar. Embalagem íntegra apresentando lote e data de validade (mínimo seis meses desde a entrega). Entregue em unidades de 180 a 200g. Cremogema, Maratá ou semelhante.	UND	12000	5000	O quantitativo de mistura para mingau foi reduzido de 12.000 para 5.000 unidades, representando uma diminuição de 58,33%, em razão da readequação do planejamento da alimentação escolar, com base no consumo efetivamente observado e na revisão do cardápio. A redução visa compatibilizar a quantidade adquirida com a demanda real da rede municipal de ensino, evitando aquisições superiores à necessidade da Administração, sem comprometer a oferta da preparação aos estudantes que a utilizam, especialmente na educação infantil.
08	**PROTEÍNA DE SOJA** - texturizada, de soja, embalagem contendo 400 a 500g: com 50% de proteína e 30% a cada 100g de carboidrato Pacote de dupla proteção. Com prazo de validade de, no mínimo, 06 meses a contar da data de entrega, com dados de identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de	UNI	28800	6000	O quantitativo de proteína texturizada de soja foi reduzido de 28.800 para 6.000 unidades, correspondendo a uma diminuição de 79,17%, em razão da readequação do cardápio da alimentação escolar e da menor frequência de utilização desse gênero nas preparações. A redução busca compatibilizar a aquisição com o consumo efetivamente previsto, priorizando a diversificação das

	validade e peso líquido. Entregue em unidades.				fontes de proteína e a inclusão de outros alimentos que melhor atendem às necessidades nutricionais e à aceitabilidade dos estudantes, evitando aquisições em quantitativos superiores à demanda da rede municipal de ensino.
09	**IOGURTE FERMENTADO** adoçado, sabor morango. Produto lácteo fermentado obtido a partir de leite pasteurizado e culturas lácticas. Embalagem 170g a 200g.	UNI	57600	17500	O quantitativo de iogurte foi reduzido de 57.600 para 17.500 unidades, correspondendo a uma diminuição de 69,62%, em razão da readequação do planejamento da alimentação escolar, com base na reformulação do cardápio e na frequência de oferta desse gênero alimentício. A medida visa adequar a aquisição à demanda efetiva da rede municipal de ensino, considerando a inclusão de outras opções nutricionalmente equivalentes, garantindo a variedade das refeições, evitando desperdícios e promovendo maior eficiência na aplicação dos recursos públicos, sem prejuízo ao atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes.
10	**IOGURTE FERMENTADO** adoçado, sabor ameixa. Produto lácteo fermentado obtido a partir de leite pasteurizado e culturas lácticas. Embalagem 170g a 200g.	UNI	57600	17500	O quantitativo de iogurte foi reduzido de 57.600 para 17.500 unidades, correspondendo a uma diminuição de 69,62%, em razão da readequação do planejamento da alimentação escolar, com base na reformulação do cardápio e na frequência de oferta desse gênero alimentício. A medida visa adequar a aquisição à demanda efetiva da rede municipal de ensino, considerando a inclusão de outras opções nutricionalmente equivalentes, garantindo a variedade das refeições, evitando desperdícios e promovendo maior eficiência na aplicação dos recursos públicos, sem prejuízo ao atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes.
11	**IOGURTE ZERO LACTOSE** - sabor morango ou similar, elaborado a partir de leite tratado enzimaticamente. Embalagem plástica de 170g.	UNI	_____	2000	Inclusão do iogurte zero lactose no cardápio da alimentação escolar tem como objetivo atender às necessidades alimentares dos estudantes com intolerância à lactose, assegurando uma alimentação adequada, segura e inclusiva.
12	**PÃO DE FORMA INTEGRAL** – elaborado com farinha integral, textura macia, fatias uniformes, embalagem plástica lacrada.	Pacote	----------	1000	A inclusão do pão de forma no cardápio da alimentação escolar visa diversificar as preparações oferecidas aos estudantes, ampliando as opções de lanches e refeições de fácil preparo e boa aceitabilidade.
13	**PÃO DE FORMA TRADICIONAL** - fatiado, feito com farinha de trigo, fermento	Pacote	_____	1000	A inclusão do pão de forma no cardápio da alimentação escolar visa diversificar as preparações oferecidas

	biológico, sem conservantes artificiais.				aos estudantes, ampliando as opções de lanches e refeições de fácil preparo e boa aceitabilidade.
14	**CAFÉ TORRADO E MOÍDO**, tradicional, intensidade média, embalagem a vácuo contendo 250 g, com selo de pureza da ABIC, validade mínima de 6 meses a partir da entrega, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, validade e informações obrigatórias conforme legislação vigente. Marcas sugeridas: Pilão, Maratá, Sobesa ou equivalente em qualidade.	PACOTE	80.000	1800	O quantitativo de café, representando uma diminuição de 97,75%, A redução do quantitativo de café previsto para aquisição decorre de reavaliação técnica do planejamento da alimentação escolar, realizada pela Nutricionista Responsável Técnica pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), fundamentada na revisão dos cardápios, na análise do consumo histórico, na projeção da demanda efetiva e na necessidade de adequação da aquisição às reais necessidades da rede municipal de ensino. No processo de reestruturação dos cardápios, verificou-se que o café deixou de compor parte significativa das preparações anteriormente previstas, passando a ser ofertado predominantemente na forma de café com leite. Essa alteração promove melhoria do perfil nutricional da preparação, em conformidade com as diretrizes do PNAE, por agregar alimento fonte de proteínas, cálcio e outros micronutrientes essenciais, além de conferir maior equilíbrio nutricional à refeição ofertada. Adicionalmente, a oferta dessa preparação passou a ser direcionada prioritariamente aos estudantes da Educação de Jovens e Adultos (EJA), público para o qual sua inclusão se mostra mais compatível com as características da faixa etária e com os hábitos alimentares observados. Consequentemente, houve redução da demanda global pelo gênero alimentício em relação ao planejamento anteriormente adotado. Diante desse cenário, o quantitativo inicialmente estimado deixou de refletir a necessidade real de consumo, impondo-se sua revisão para assegurar que a contratação observe critérios de necessidade, proporcionalidade e eficiência. A manutenção da quantidade anteriormente prevista poderia resultar em aquisição superior à demanda efetiva, favorecendo a formação de estoques desnecessários, aumentando o risco de perdas e desperdícios e comprometendo a adequada gestão dos recursos públicos. Assim, o quantitativo foi

					tecnicamente redimensionado com base em critérios objetivos de planejamento alimentar e gestão de estoques, garantindo a compatibilidade entre a contratação e a demanda efetiva da alimentação escolar, em observância aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento e interesse público, previstos no art. 37 da Constituição Federal, bem como ao princípio do planejamento estabelecido na Lei nº 14.133/2021, assegurando a utilização racional dos recursos públicos sem prejuízo ao atendimento dos estudantes beneficiários do Programa Nacional de Alimentação Escolar.
15	**ÓLEO DE SOJA** - comestível. Puro, refinado, sem colesterol, rico em vitamina E. FRASCO TIPO PET com 900 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, prazo de validade, peso líquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. Entregue em unidades de 900ml. Soya, Liza, Cocamar ou semelhante.	Unidade	8000	2640	Diminuição **de** 67%, em razão da readequação do planejamento da alimentação escolar, com base no consumo efetivamente previsto e na reformulação do cardápio. A medida também considera a adoção de preparações que demandam menor utilização de óleo, em consonância com as recomendações de alimentação saudável e com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Dessa forma, busca-se compatibilizar a aquisição com a demanda real da rede municipal de ensino, evitando desperdícios e promovendo maior eficiência na aplicação dos recursos públicos.
16	**VINAGRE** - de vinho maçã com 4% de acidez, Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, número do lote, peso líquido. unidades de 750 ml. Castelo, Arisco, Minhoto ou semelhante.	UNI	720	150	Diminuição de 79,17%, em razão da readequação do planejamento da alimentação escolar e da baixa demanda desse item nas preparações previstas no cardápio. O vinagre é utilizado apenas em preparações específicas, de forma complementar, o que justifica a adequação do quantitativo ao consumo efetivamente estimado, evitando aquisições superiores à necessidade da rede municipal de ensino e promovendo maior eficiência na aplicação dos recursos públicos.
17	**EXTRATO DE TOMATE** - concentrado, embalagem de 300g: composição tomate, sal e açúcar, não contém glúten. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido, prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega, com cor sabor e textura característicos. Entregue em und de 300g.	UNI	24000	6000	Diminuição de 75%, em razão da readequação do planejamento da alimentação escolar, considerando o consumo efetivamente estimado e a reformulação do cardápio.

18	**GOMA DE TAPIOCA HIDRATADA (TAPIOCA PRONTA PARA USO)** -Produto obtido da fécula de mandioca hidratada, peneirada e pronta para cocção, apresentando-se branca, fina, sem grumos e isenta de impurezas. Pacotes com 500g. Tapioca da Terra, Yoki, Mãe Terra ou semelhante.	KG	1400	3000	Aumento superior a 100%, em razão da ampliação das preparações previstas no cardápio da alimentação escolar e da diversificação dos alimentos ofertados aos estudantes. A tapioca apresenta boa aceitabilidade, é versátil e pode ser utilizada em diferentes preparações, contribuindo para a variedade do cardápio e para a promoção de uma alimentação equilibrada.

LOTE 3 – CARNES					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**CONTRATOS N°031/ 2022 N°076/2023 N°077/2023**	**QUANT PREVISTA PARA 2026**	**OBSERVAÇÕES**
01	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO IN NATURA -** Produto de frango inteiro, com osso e pele, resfriado ou congelado. Aparência saudável: cor uniforme, firme, sem sinais de deterioração, odores estranhos, hematomas ou partes escurecidas. Rotulagem: indicar peso, data de produção, validade, lote, fornecedor e selo de inspeção sanitária. Produto resfriado: manter temperatura entre 0°C e 4°C.Produto congelado: manter temperatura de -12°C a -18°C. Seara, Sadia, Friboi ou semelhante em qualidade.	KG	----------	8500	----------
02	**CARNE BOVINA - PALETA.** correspondente à parte dianteira do animal, livre de ossos principais. Produto fresco, resfriado, limpo, sem sinais de deterioração, alteração de cor ou odor, e sem adição de conservantes químicos. Peso: peça inteira com variação mínima de ±10% em relação ao peso declarado (kg). Aparência: carne firme, com quantidade adequada de gordura entremeada, sem excesso de nervos ou cartilagens. Embalagem: envolvida em filme plástico ou saco apropriado para carne, resistente à manipulação e transporte; rotulada com peso, data de produção, validade e fornecedor. Transporte: resfriado, com temperatura entre 0°C e 4°C, garantindo a integridade do produto até a entrega. Com selo do SIF.	KG	----------	6000	----------
03	**CARNE BOVINA – COXÃO MOLE.** Peça inteira, embalada e	KG	----------	5500	----------

	identificada. Carne bovina proveniente do membro posterior do animal, localizada na parte externa da coxa (músculo vasto intermédio e adutor magno). Deve apresentar coloração vermelho-vivo uniforme, odor caracteristico, textura firme e macia. fibras finas e boa marmorização natural, sem presença de manchas, escurecimento, coágulos ou sinais de deterioração. Produto inspecionado: SIF / SIE / SIM, conforme legislação. Grau de acabamento: livre de excessos de gordura externa, sem nervos aparentes, sem cartilagens e sem hematomas. Ausência de ossos. esfriado: entre 0°C e 4°C; Congelado: igual ou inferior a – 12°C. Validade mínima de 90 dias para congelados ou 5 dias para resfriados, contados da data da entrega. Rotulagem conforme legislação vigente: lote, validade, peso, categoria do animal, tipo de corte, selo de inspeção. Friboi, Maturatta, Swift ou semelhantes				
04	CARNE BOVINA– MÚSCULO, fresca, limpa, sem ossos grandes ou nervos excessivos, proveniente de animais inspecionados e aprovados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou equivalente estadual/municipal. Corte magro, firme, com gordura aparente mínima, textura e cor característica da carne bovina fresca. Livre de sinais de deterioração, odores estranhos ou alterações de cor. Produtos químicos, aditivos ou conservantes não autorizados não devem ser utilizados. Acondicionamento em sacos plásticos próprios para alimentos ou bandejas seladas a vácuo, resistentes ao transporte. Embalagem secundária em caixas de papelão ou plástico, identificando lote, peso bruto, origem e data de embalagem. Peso unitário sugerido: aproximadamente 1 a 2 kg por embalagem, facilitando transporte e manipulação. Congelado: igual ou inferior a –12°C. durante transporte e armazenamento. Veículos limpos, protegidos de contaminantes químicos, físicos	KG	----------	6000	----------

	ou biológicos. Produto deve ser entregue inspecionado e aprovado pelo órgão sanitário competente. Com selo do SIF..				

LOTE 03 – POLPAS					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**CONTRATOS: N°031/ 2022 N°076/2023 N°077/2023**	**QUANT PREVISTA PARA 2026**	**OBSERVAÇÕES**
01	**POLPA DE ABACAXI** - polpa de fruta de abacaxi. Produto não fermentado, não alcoólica, não contem glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. Textura homogênea, sem grumos, sementes indesejadas ou partes fibrosas grandes. Cor e sabor naturais da fruta, sem alteração química, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. Caixas plásticas ou sachês individuais com fechamento hermético, resistentes ao transporte e armazenamento. Embalagem primária rotulada com: lote, data de fabricação, validade, tabela nutricional, informações sobre alérgenos e armazenamento. Se congelada: temperatura de -18°C ou inferior. Se pasteurizada refrigerada: temperatura entre 1°C e 10°C:Transporte em veículo limpo, protegido de contaminantes químicos ou físicos. Produzida em estabelecimento registrado no órgão competente (MAPA/Anvisa/SIF). Livre de contaminação microbiológica e química, conforme normas sanitárias vigentes.	KG	2000	1800	A redução do quantitativo de polpa de abacaxi de 2.000 kg para 1.800 kg, correspondente a aproximadamente 10%, decorre da reavaliação técnica dos cardápios da alimentação escolar, realizada com base no consumo efetivamente observado nas unidades de ensino e na frequência de oferta dessa preparação.
02	**POLPA DE ACEROLA** - polpa de fruta de abacaxi. Produto não fermentado, não alcoólica, não contem glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. Textura homogênea, sem grumos, sementes indesejadas ou partes fibrosas grandes. Cor e sabor naturais da fruta, sem alteração química, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. Caixas plásticas ou sachês	KG	2800	1800	A redução do quantitativo de polpa de abacaxi de 2.000 kg para 1.800 kg, correspondente a aproximadamente 10%, decorre da reavaliação técnica dos cardápios da alimentação escolar, realizada com base no consumo efetivamente observado nas unidades de ensino e na frequência

	individuais com fechamento hermético, resistentes ao transporte e armazenamento. Embalagem primária rotulada com: lote, data de fabricação, validade, tabela nutricional, informações sobre alérgenos e armazenamento. Se congelada: temperatura de -18°C ou inferior. Se pasteurizada refrigerada: temperatura entre 1°C e 10°C.Transporte em veículo limpo, protegido de contaminantes químicos ou físicos. Produzida em estabelecimento registrado no órgão competente (MAPA/Anvisa/SIF). Livre de contaminação microbiológica e química, conforme normas sanitárias vigentes.				de oferta dessa preparação.
03	**POLPA DE CAJU** - polpa de fruta de caju Produto não fermentado, não alcoólica, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. Textura homogênea, sem grumos, sementes indesejadas ou partes fibrosas grandes. Cor e sabor naturais da fruta, sem alteração química, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. Caixas plásticas ou sachês individuais com fechamento hermético, resistentes ao transporte e armazenamento. Embalagem primária rotulada com: lote, data de fabricação, validade, tabela nutricional, informações sobre alérgenos e armazenamento. Se congelada: temperatura de -18°C ou inferior. Se pasteurizada refrigerada: temperatura entre 1°C e 10°C.Transporte em veículo limpo, protegido de contaminantes químicos ou físicos. Produzida em estabelecimento registrado no órgão competente (MAPA/Anvisa/SIF). Livre de contaminação microbiológica e química, conforme normas sanitárias vigentes.	KG	800	1800	O aumento do quantitativo de polpa de caju de 800 kg para 1.800 kg decorre da reavaliação dos cardápios da alimentação escolar e da ampliação da oferta desse gênero alimentício. Além disso, o caju é um fruto regional, de ampla disponibilidade na região, o que incentiva o consumo de alimentos locais, valoriza a produção regional e contribui para uma alimentação escolar mais saudável, diversificada e compatível com os hábitos alimentares dos estudantes.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA AQUISIÇÃO

LOTE 01 - IN NATURA					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QUANTIDADE**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
01	**BANANA NANICA** – de primeira qualidade, em KG. Grau médio de amadurecimento, tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; peso mínimo de 100gr por unidade; acondicionada em embalagens de 1 KG, a mesma deverá estar de acordo com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta nº9, de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO). Frutas acomodadas sem pressão excessiva, evitando amassamento. Rotulagem com peso, lote e fornecedor.	KG	5000	R$ 6,78	R$ 33.900,00
02	**BETERRABA IN NATURA** - Produto vegetal fresco, proveniente de hortaliças, colhido no ponto de maturação ideal, apresentando-se inteiro, firme, limpo e isento de sujidades ou imperfeições. Entregue em embalagens de 1 KG.	KG	2000	R$ 8,00	R$ 16.000,00
03	**CEBOLA** - de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Saco plástico perfurado ou rede plástica. Entregue em embalagens de 1 KG	KG	2000	R$ 7,42	R$ 14.840,00
04	**MANDIOCA (MACAXEIRA / AIPIM)** - tipo mandioca, apresentação descascada, congelada. embalagem de polietileno com 1kg.	KG	7000	R$ 9,55	R$ 66.850,00
05	**MELÃO** - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Frutos acomodados de forma a não sofrer pressão. Entregue em unidades (UND), observando-se o peso correspondente ao quantitativo solicitado em quilogramas.	KG	4000	R$ 7,75	R$ 31.000,00
06	**PEPINO** - Produto vegetal fresco, proveniente de hortaliças do gênero Cucumis sativus, colhido em ponto de maturação adequado, apresentando-se inteiro, firme, crocante, de coloração característica e isento de sujidades. Entregue em embalagens de 1 KG.	KG	3000	R$ 7,69	R$ 23.070,00
07	**PERA** -Fruto fresco, da espécie Pyrus spp., destinado ao consumo in natura. Aparência saudável, íntegra, sem sinais de podridão, manchas escuras excessivas ou danos mecânicos. Tamanho médio uniforme, conforme padrão comercial (aproximadamente 7 a 12 cm de comprimento). Cor característica da variedade (verde, amarela ou vermelha, dependendo do tipo), sem excesso de escurecimento ou defeitos. Entregue em embalagens de 1 KG.	KG	4500	R$ 25,99	R$ 116.955,00
08	**REPOLHO** - verde ou roxo, tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Entregue em embalagens de 1 KG.	KG	2000	R$ 10,69	R$ 21.380,00
09	**TOMATE** - de 1ª qualidade, in natura: Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Apresentando grau de	KG	5500	R$ 11,00	R$ 60.500,00

	maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Entregue em embalagens de 1 KG.				
10	**TANGERINA** -Produto in natura, sem sinais de podridão, bolor, manchas ou amassados. Unidade média com aproximadamente 150 g. Limpeza prévia: sem resíduos de terra, poeira ou pesticidas. Embalagem: resistentes, ventiladas, apropriadas para transporte de frutas, protegendo contra amassamentos e deterioração. Transporte e armazenamento: temperatura de 12°C a 18°C, ventilado, evitando contato com produtos químicos. Produto inspecionado por órgão sanitário competente. Cada pacote deve conter identificação de lote, variedade, origem e peso bruto da embalagem. Entregue em embalagens de 1 KG.	KG	3000	R$ 12,00	R$ 36.000,00
11	**MAMÃO** - Produto in natura fresco, maduro, de polpa doce, firme e suculenta, cor característica da variedade (ex.: laranja ou amarelo), sem sinais de podridão ou danos mecânicos. Polpa firme, suculenta e sabor doce característico da variedade. Livre de produtos químicos não autorizados para consumo. Entregue em unidades (UND), observando-se o peso correspondente ao quantitativo solicitado em quilogramas. Rotulagem obrigatória: lote, variedade, peso bruto, origem e data de embalagem. Produto inspecionado e liberado por órgão sanitário competente.	KG	3000	R$ 11,54	R$ 34.620,00
TOTAL: R$ 455.115,00 (QUATROCENTOS E CINQUENTA E CINCO MIL, CENTO E QUINZE REAIS)					

LOTE 02 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS E REFRIGERADOS					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QUANTIDADE**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
01	**AVEIA** - em flocos finos; embalagens de 170g; Contendo: informação nutricional, data de validade e lote. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de seis meses a partir da data de entrega. Marcas sugeridas: Quaker, Vitalin, Yoki ou similar.	UNI	200	4,86	R$ 972,00
02	**FARINHA DE MILHO FLOCADA** - pacote com 500g: Isento de Sujidades e materiais estranhos. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega. Entregue em pacotes de 500g. Yoki, Marata, Panco ou semelhante.	UNI	22000	2,98	R$ 65.560,00
03	**FEIJÃO CARIOCA** - tipo 1, de 1ª qualidade constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos. Embalagem de 1kg. Validade mínima de 05 meses. Entregue em pacotes de 1kg, Patroa, Kicaldo, Cheef ou semelhante.	KG	1000	11,00	R$ 11.000,00
04	**FEIJÃO PRETO** - Grão seco, de coloração preta uniforme, nacional ou importado. Grãos inteiros, limpos, sem impurezas. Entregue em embalagem de 1 KG. Padim, Rio Imperial, Kicaldo ou semelhantes.	KG	1000	9,07	R$9.070,00
05	**MACARRÃO** – tipo espaguete com ovos: massas de sêmola de trigo enriquecido com ferro, ácido, fólico, ovos, corante natural de cúrcuma e urucum. Pacote com 400 gramas, embalagem plástica transparente, resistente e termossoldado, isento de qualquer substância estranha	Unidades	15000	5,19	R$ 77.850,00

	ou nociva, prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data de entrega, valor energético mínimo de 174 kcal. No rotulo deve conter informações nutricionais, ingredientes, prazo de validade e lote. Unidades de 400g				
06	**MISTURA PARA MINGAU** - mistura à base de amido de milho para o preparo de mingau, sabor MILHO; cremogema ou similar. Embalagem íntegra apresentando lote e data de validade (mínimo seis meses desde a entrega). Entregue em unidades de 180 a 200g. Cremogema, Maratá ou semelhante.	Unidade	5000	7,03	R$ 35.150,00
07	**MISTURA PARA MINGAU** - mistura à base de amido de milho para o preparo de mingau, sabor CHOCOLATE; cremogema ou similar. Embalagem íntegra apresentando lote e data de validade (mínimo seis meses desde a entrega). Entregue em unidades de 180 a 200g. Cremogema, Maratá ou semelhante.	Unidade	5000	9,67	R$ 48.350,00
08	**PROTEÍNA DE SOJA** - texturizada, de soja, embalagem contendo 400 a 500g: com 50% de proteína e 30% a cada 100g de carboidrato Pacote de dupla proteção. Com prazo de validade de, no mínimo, 06 meses a contar da data de entrega, com dados de identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. Entregue em unidades.	Unidade	6000	10,85	R$ 65.100,00
09	**IOGURTE FERMENTADO** adoçado, sabor morango. Produto lácteo fermentado obtido a partir de leite pasteurizado e culturas lácticas. Embalagem 170g a 200g.	Unidade	17500	4,16	R$ 72.800,00
10	**IOGURTE FERMENTADO** adoçado, sabor ameixa. Produto lácteo fermentado obtido a partir de leite pasteurizado e culturas lácticas. Embalagem 170g a 200g.	Unidade	17.500	4,16	R$ 72.800,00
11	**IOGURTE ZERO LACTOSE** - sabor morango ou similar, elaborado a partir de leite tratado enzimaticamente. Embalagem plástica de 170g.	Unidade	2000	5,40	R$ 10.800,00
12	**PÃO DE FORMA INTEGRAL** – elaborado com farinha integral, textura macia, fatias uniformes, embalagem plástica lacrada.	Pacote	1000	15,21	R$ 15.210,00
13	**PÃO DE FORMA TRADICIONAL** - fatiado, feito com farinha de trigo, fermento biológico, sem conservantes artificiais.	Pacote	5000	14,00	R$ 70.000,00
14	**CAFÉ TORRADO E MOÍDO**, tradicional, intensidade média, embalagem a vácuo contendo 250 g, com selo de pureza da ABIC, validade mínima de 6 meses a partir da entrega, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, validade e informações obrigatórias conforme legislação vigente. Marcas sugeridas: Pilão, Maratá, Sobesa ou equivalente em qualidade.	Unidade	1800	17,01	R$ 30.618,00
15	**ÓLEO DE SOJA** - comestível. Puro, refinado, sem colesterol, rico em vitamina E. FRASCO TIPO PET com 900 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, prazo de validade, peso líquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. Entregue em unidades de 900ml. Soya, Liza, Cocamar ou semelhante.	Unidade	2640	10,99	R$ 29.013,60
16	**VINAGRE** - de vinho maçã com 4% de acidez, Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, número do lote, peso	Unidade	150	10,16	R$ 1.524,00

	líquido. unidades de 750 ml. Castelo, Arisco, Minhoto ou semelhante.				
17	**EXTRATO DE TOMATE** - concentrado, embalagem de 300g: composição tomate, sal e açúcar, não contém glúten. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido, prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega, com cor sabor e textura característicos. Entregue em und de 300g.	Unidade	6000	5,00	R$ 30.000,00
18	**GOMA DE TAPIOCA HIDRATADA (TAPIOCA PRONTA PARA USO)** -Produto obtido da fécula de mandioca hidratada, peneirada e pronta para cocção, apresentando-se branca, fina, sem grumos e isenta de impurezas. Pacotes com 500g. Tapioca da Terra, Yoki, Mãe Terra ou semelhante.	KG	3000	9,50	R$ 28.500,00
TOTAL: R$ 674.317,60 (Seiscentos e setenta e quatro mil reais, trezentos e dezessete reais e sessenta centavos)					

LOTE 03 – CARNES					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QUANT**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
01	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO IN NATURA** - Produto de frango inteiro, com osso e pele, resfriado ou congelado. Aparência saudável: cor uniforme, firme, sem sinais de deterioração, odores estranhos, hematomas ou partes escurecidas. Rotulagem: indicar peso, data de produção, validade, lote, fornecedor e selo de inspeção sanitária. Produto resfriado: manter temperatura entre 0°C e 4°C.Produto congelado: manter temperatura de -12°C a -18°C. Seara, Sadia, Friboi ou semelhante em qualidade.	KG	8500	R$ 20,29	R$ 172.465,00
02	**CARNE BOVINA - PALETA.** correspondente à parte dianteira do animal, livre de ossos principais. Produto fresco, resfriado, limpo, sem sinais de deterioração, alteração de cor ou odor, e sem adição de conservantes químicos. Peso: peça inteira com variação mínima de ±10% em relação ao peso declarado (kg). Aparência: carne firme, com quantidade adequada de gordura entremeada, sem excesso de nervos ou cartilagens. Embalagem: envolvida em filme plástico ou saco apropriado para carne, resistente à manipulação e transporte; rotulada com peso, data de produção, validade e fornecedor. Transporte: resfriado, com temperatura entre 0°C e 4°C, garantindo a integridade do produto até a entrega. Com selo do SIF.	KG	6000	R$ 42,00	R$ 252.000,00
03	**CARNE BOVINA – COXÃO MOLE.** Peça inteira, embalada e identificada. Carne bovina proveniente do membro posterior do animal, localizada na parte externa da coxa (músculo vasto intermédio e adutor magno). Deve apresentar coloração vermelho-vivo uniforme, odor característico, textura firme e macia, fibras finas e boa marmorização natural, sem presença de manchas, escurecimento, coágulos ou sinais de deterioração. Produto inspecionado: SIF / SIE / SIM, conforme legislação. Grau de acabamento: livre de excessos de gordura externa, sem nervos aparentes, sem cartilagens e sem hematomas. Ausência de ossos. esfriado: entre 0°C e 4°C; Embalagem primária: filme plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado. Embalagem secundária: caixas térmicas ou caixas de papelão próprias	KG	5500	R$ 49,16	R$ 270.380,00

	para alimentos, limpas e íntegras. Validade mínima de 90 dias para congelados ou 5 dias para resfriados, contados da data da entrega. Rotulagem conforme legislação vigente: lote, validade, peso, categoria do animal, tipo de corte, selo de inspeção. Com selo do SIF.				
04	**CARNE BOVINA– MÚSCULO,** fresca, limpa, sem ossos grandes ou nervos excessivos, proveniente de animais inspecionados e aprovados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou equivalente estadual/municipal. Corte magro, firme, com gordura aparente mínima, textura e cor característica da carne bovina fresca. Livre de sinais de deterioração, odores estranhos ou alterações de cor. Produtos químicos, aditivos ou conservantes não autorizados não devem ser utilizados. Acondicionamento em sacos plásticos próprios para alimentos ou bandejas seladas a vácuo, resistentes ao transporte. Embalagem secundária em caixas de papelão ou plástico, identificando lote, peso bruto, origem e data de embalagem. Peso unitário sugerido: aproximadamente 1 a 2 kg por embalagem, facilitando transporte e manipulação. Congelado: igual ou inferior a –12°C. durante transporte e armazenamento. Veículos limpos, protegidos de contaminantes químicos, físicos ou biológicos. Produto deve ser entregue inspecionado e aprovado pelo órgão sanitário competente. Com selo do SIF.	KG	6000	R$ 39,99	R$ 239.940,00
TOTAL: R$ 934.785,00 (NOVECENTOS E TRINTA E QUATRO MIL, SETECENTOS E OITENTA E CINCO REAIS)					

LOTE 04 – POLPAS					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QUANT**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
01	**POLPA DE ABACAXI** - polpa de fruta de abacaxi. Produto não fermentado, não alcoólica, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. Textura homogênea, sem grumos, sementes indesejadas ou partes fibrosas grandes. Cor e sabor naturais da fruta, sem alteração química, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. Caixas plásticas ou sachês individuais com fechamento hermético, resistentes ao transporte e armazenamento. Embalagem primária rotulada com: lote, data de fabricação, validade, tabela nutricional, informações sobre alérgenos e armazenamento. Se congelada: temperatura de -18°C ou inferior. Se pasteurizada refrigerada: temperatura entre 1°C e 10°C.Transporte em veículo limpo, protegido de contaminantes químicos ou físicos. Produzida em estabelecimento registrado no órgão competente (MAPA/Anvisa/SIF). Livre de contaminação microbiológica e química, conforme normas sanitárias vigentes.	KG	1800	R$ 14,50	R$ 26.100,00
02	**POLPA DE ACEROLA** - polpa de fruta de abacaxi. Produto não fermentado, não alcoólica, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. Textura homogênea, sem grumos, sementes indesejadas ou partes fibrosas grandes. Cor e sabor naturais da fruta, sem alteração química, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. Caixas plásticas ou sachês individuais com fechamento hermético, resistentes ao transporte e armazenamento.	KG	1800	R$ 13,22	R$ 23.796,00

	Embalagem primária rotulada com: lote, data de fabricação, validade, tabela nutricional, informações sobre alérgenos e armazenamento. Se congelada: temperatura de -18°C ou inferior. Se pasteurizada refrigerada: temperatura entre 1°C e 10°C.Transporte em veículo limpo, protegido de contaminantes químicos ou físicos. Produzida em estabelecimento registrado no órgão competente (MAPA/Anvisa/SIF). Livre de contaminação microbiológica e química, conforme normas sanitárias vigentes.				
03	**POLPA DE CAJU** - polpa de fruta de abacaxi. Produto não fermentado, não alcoólica, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. Textura homogênea, sem grumos, sementes indesejadas ou partes fibrosas grandes. Cor e sabor naturais da fruta, sem alteração química, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. Caixas plásticas ou sachês individuais com fechamento hermético, resistentes ao transporte e armazenamento. Embalagem primária rotulada com: lote, data de fabricação, validade, tabela nutricional, informações sobre alérgenos e armazenamento. Se congelada: temperatura de -18°C ou inferior. Se pasteurizada refrigerada: temperatura entre 1°C e 10°C.Transporte em veículo limpo, protegido de contaminantes químicos ou físicos. Produzida em estabelecimento registrado no órgão competente (MAPA/Anvisa/SIF). Livre de contaminação microbiológica e química, conforme normas sanitárias vigentes.	KG	1800	R$ 15,99	R$ 28.782,00
TOTAL: R$ 78.678,00 (SETENTA E OITO MIL, SEISCENTOS E SETENTA E OITO REAIS)					

A estimativa do valor da contratação é de R$ R$ 2.142.895,60 (dois milhões, cento e quarenta e dois mil, oitocentos e noventa e cinco reais e sessenta centavos), obtida mediante pesquisa de preços realizada conforme o art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e regulamentação municipal, utilizando-se como metodologia a mediana dos preços válidos constantes do Banco de Preços da Bolsa de Licitações e Leilões, conforme memória de cálculo constante do processo administrativo.

RESUMO DOS VALORES ESTIMADOS DA CONTRATAÇÃO POR LOTE

LOTE	DESCRIÇÃO	VALOR TOTAL
LOTE 01	Gêneros Alimentícios In Natura	R$ 455.115,00
LOTE 02	Gêneros Alimentícios Não Perecíveis	R$ 674.317,60
LOTE 03	Carnes	R$ 934.785,00
LOTE 04	Polpas de Frutas	R$ 78.678,00
TOTAL GERAL: R$ 2.142.895,60 (dois milhões, cento e quarenta e dois mil, oitocentos e noventa e cinco reais e sessenta centavos)		R$ 2.142.895,60

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

8.1. A contratação pretendida será realizada com divisão em lotes, observando a natureza dos gêneros alimentícios, as características de fornecimento, armazenamento, logística e conservação dos produtos, em conformidade com os princípios da economicidade, eficiência, competitividade e vantajosidade para a Administração Pública.

8.2. O parcelamento da solução mostra-se técnica e economicamente viável, considerando que os itens possuem características distintas quanto à conservação, transporte, armazenamento e distribuição, especialmente entre os gêneros alimentícios in natura, os gêneros não perecíveis/industrializados e os produtos cárneos e de origem animal.

8.3. A divisão em lotes possibilita maior organização da execução contratual, melhor controle de estoque, logística adequada de entrega e preservação da qualidade dos alimentos, reduzindo riscos de perdas, desperdícios e desabastecimento das unidades escolares.

8.4. Além disso, o parcelamento amplia a competitividade do certame, permitindo a participação de fornecedores especializados em determinados segmentos alimentícios, favorecendo a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração e promovendo maior eficiência na contratação.

8.5. A adoção de lote único para todos os gêneros alimentícios não se mostra adequada, tendo em vista que poderia restringir a competitividade, limitar a participação de empresas de menor porte e dificultar a execução contratual, especialmente em razão das diferentes exigências sanitárias, logísticas e operacionais aplicáveis a cada grupo de produtos.

8.6. Dessa forma, conclui-se que o parcelamento da solução em lotes distintos atende ao interesse público, garantindo maior eficiência administrativa, melhor gestão contratual, ampliação da competitividade e adequada execução do fornecimento da alimentação escolar do município de Angical/BA.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

9.1. A presente contratação, que visa ao fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar da rede municipal de ensino de Angical/BA, pode estar relacionada a outras contratações correlatas e/ou interdependentes, as quais devem ser consideradas no planejamento integrado da política pública educacional.

9.2. Não se faz necessário, por ser um procedimento autônomo, independente de outras contratações, como ocorre em todo exercício financeiro.

9.3. Verifica-se a existência de contratação correlata referente à Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, realizada em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a qual possui objeto complementar e não conflitante com a presente licitação, contribuindo para a composição dos cardápios escolares e para o cumprimento da legislação específica.

9.4. Também constitui contratação interdependente o fornecimento de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) destinado às unidades escolares, uma vez que esse insumo é indispensável ao preparo das refeições ofertadas aos estudantes, embora possua objeto e contratação próprios.

9.5. Diante do exposto, conclui-se que, embora existam contratações correlatas e interdependentes relacionadas à execução da política pública de alimentação escolar, estas possuem objetos distintos e complementares, não havendo sobreposição de escopo, razão pela qual a presente contratação pode ser realizada de forma autônoma, assegurando a continuidade e a eficiência do fornecimento da merenda escolar

10. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL ALINHADO COM INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO DO ÓRGÃO OU ENTIDADE:

10.1. A presente contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) da Secretaria Municipal de Educação de Angical/BA, em conformidade com o art. 12 da Lei Federal nº 14.133/2021, estando alinhada aos instrumentos de planejamento e orçamento da Administração Pública Municipal.
10.2. A contratação guarda compatibilidade com o Plano Plurianual (PPA), por estar vinculada às ações e metas voltadas à manutenção e desenvolvimento da educação básica, especialmente no que se refere à garantia da alimentação escolar aos estudantes da rede pública municipal de ensino.
10.3. Encontra-se igualmente compatível com a Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO), observando as prioridades e metas da Administração Municipal para o exercício financeiro vigente, relacionadas à execução das políticas públicas educacionais e de segurança alimentar.
10.4. Os recursos necessários à execução da contratação estão previstos na Lei Orçamentária Anual (LOA), por meio das dotações orçamentárias próprias da Secretaria Municipal de Educação e recursos oriundos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), quando cabível.
10.5. A presente contratação observa os princípios do planejamento, eficiência, economicidade e transparência administrativa, assegurando a continuidade do fornecimento da merenda escolar e a adequada execução das políticas públicas de alimentação e nutrição escolar.
10.6. A demanda pretendida encontra-se devidamente registrada no Plano de Contratações Anual (PCA) do Município.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. Com a presente contratação, a Secretaria Municipal de Educação de Angical/BA pretende alcançar os seguintes resultados:
11.2. Garantir a oferta regular e de qualidade da merenda escolar a todos os estudantes da rede pública municipal de ensino, respeitando os princípios da alimentação saudável e adequada conforme diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
11.3. Assegurar a segurança alimentar e nutricional dos alunos, contribuindo diretamente para o desenvolvimento físico, cognitivo e social, além da permanência e rendimento escolar;
11.4. Promover a eficiência na gestão pública, por meio da contratação de empresa especializada e legalmente habilitada para fornecimento e logística dos gêneros alimentícios, atendendo aos padrões de qualidade exigidos;
11.5. Reduzir riscos operacionais associados à descontinuidade no fornecimento da merenda, por meio de planejamento e execução contratual adequados, com base em critérios técnicos e legais;
11.6. Fomentar a economia local e regional, especialmente com o possível envolvimento de pequenos produtores e fornecedores locais, conforme incentivo previsto pelo PNAE;

11.7. Cumprir o calendário letivo de 200 dias com alimentação escolar assegurada, garantindo o direito constitucional dos alunos à alimentação escolar durante todos os dias letivos.
11.8. Esses resultados são essenciais para o bom funcionamento da rede de ensino, para o bem-estar dos alunos e para o cumprimento das obrigações legais e educacionais do município.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

12.1. Para viabilizar a contratação da empresa responsável pelo fornecimento da merenda escolar no município de Angical/BA, as seguintes providências deverão ser adotadas:
12.2. Elaboração do Termo de Referência: Desenvolver um documento detalhado, com base nas informações deste Estudo Técnico Preliminar, contemplando os requisitos técnicos, quantitativos estimados, critérios de julgamento e obrigações da contratada.
12.3. Inclusão no Plano de Contratações Anual (PCA): Registrar a demanda no PCA da Secretaria Municipal de Educação, garantindo o alinhamento com os instrumentos de planejamento do órgão.
12.4. Pesquisa de Preços de Mercado: Realizar consultas e pesquisas de preços para embasar a estimativa de custos e assegurar a economicidade da contratação.
12.5. Definição da Modalidade e Critério de Julgamento: Determinar a modalidade de licitação e o critério de julgamento mais adequados, respeitando os princípios da isonomia, legalidade e seleção da proposta mais vantajosa.
12.6. Análise Jurídica do Edital: Submeter a minuta do edital à revisão e aprovação jurídica, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e demais normativos aplicáveis.
12.7. Publicação do Edital de Licitação: Divulgar o edital, observando os prazos legais para ampla divulgação e concorrência entre fornecedores.
12.8. Constituição da Comissão de Contratação: Formar uma comissão responsável pela análise das propostas, julgamento e acompanhamento do processo licitatório.
12.9. Fiscalização Contratual: Nomear servidores responsáveis pelo acompanhamento da execução, controle de entregas, qualidade dos produtos e cumprimento contratual.
12.10. Registro e Arquivamento de Documentos: Manter todos os documentos relacionados ao processo devidamente registrados e arquivados, conforme exigências de transparência e controle da administração pública.
12.11. Essas providências garantirão a regularidade e eficiência do processo de contratação, assegurando o fornecimento contínuo e de qualidade da merenda escolar aos estudantes da rede municipal.
12.12. Promover treinamento específico para os servidores responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato, garantindo o correto acompanhamento dos procedimentos de entrega, armazenamento e controle dos gêneros alimentícios.
12.13. Realizar encontros preliminares com os fornecedores selecionados para esclarecer os requisitos contratuais, as especificações dos produtos e as diretrizes logísticas a serem seguidas durante todo o período de fornecimento.
12.14. Coordenar com as escolas do município para assegurar que tenham infraestrutura adequada para o armazenamento e que compreendam o cronograma e as condições de entrega dos gêneros alimentícios;
12.15. Estabelecer um sistema regular de verificação da qualidade dos produtos recebidos, garantindo que estejam em conformidade com as especificações técnicas e normas de qualidades estabelecidas.

12.16. Desenvolver e implementar um plano de contingência para garantir a continuidade do fornecimento em caso de interrupção ou falhas na cadeia de suprimentos, minimizando impactos nos serviços de merenda escolar.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

13.1. A contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar pode gerar impactos ambientais diretos e indiretos, os quais devem ser considerados na fase de planejamento da contratação, em observância ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável previsto no art. 5º da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.2. Entre os possíveis impactos ambientais associados à execução contratual, destacam-se:

13.2.1. Geração de resíduos sólidos decorrentes do uso de embalagens plásticas, caixas, sacarias e demais materiais utilizados no acondicionamento e transporte dos alimentos.

13.2.2. Consumo de combustíveis fósseis e emissão de gases poluentes provenientes do transporte dos gêneros alimentícios até as unidades escolares.

13.2.3. Descarte inadequado de alimentos em razão de perdas, vencimentos ou armazenamento inadequado.

13.2.4. Impactos indiretos relacionados à cadeia produtiva dos alimentos, especialmente quanto à utilização inadequada de recursos naturais, monoculturas e práticas ambientalmente irregulares.

13.3. MEDIDAS MITIGADORAS E CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

13.3.1. A Contratada deverá adotar práticas sustentáveis durante toda a execução contratual, observando a legislação ambiental, sanitária e de resíduos sólidos aplicável.

13.3.2. Sempre que possível, deverão ser priorizados produtos:

de origem local ou regional;
provenientes da agricultura familiar;
acondicionados em embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis;
produzidos mediante práticas sustentáveis e ambientalmente regulares.

13.3.3. A Contratada deverá adotar medidas para redução do desperdício de alimentos, mediante adequado acondicionamento, transporte e controle de validade dos produtos fornecidos.

13.3.4. Os veículos utilizados no transporte dos gêneros alimentícios deverão possuir manutenção adequada, visando à redução da emissão de poluentes e ao atendimento das normas ambientais e sanitárias vigentes.

13.3.5. As embalagens utilizadas deverão estar em condições adequadas de higiene e conservação, sendo vedada a utilização de materiais contaminados, danificados ou inadequados ao acondicionamento dos alimentos.

13.3.6. A Contratada deverá promover, sempre que cabível, práticas de logística reversa e destinação ambientalmente adequada das embalagens e resíduos gerados durante a execução contratual, em conformidade com a Lei Federal nº 12.305/2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos.

13.3.7. A Administração poderá incentivar a aquisição de gêneros alimentícios provenientes de produtores locais e da agricultura familiar, observadas as disposições legais aplicáveis e os princípios da economicidade e competitividade.

13.3.8. A Contratada deverá observar, no que couber:

- a redução do impacto ambiental sobre flora, fauna, solo, ar e recursos hídricos;
- o uso racional de água e energia;
- a preferência por matérias-primas e insumos de origem regular;
- a utilização de práticas que reduzam a geração de resíduos;
- o cumprimento das normas ambientais, sanitárias e trabalhistas vigentes.

13.3.9. A Contratada deverá orientar seus colaboradores quanto às boas práticas ambientais, sanitárias e de manipulação dos alimentos, visando à prevenção de desperdícios e à preservação ambiental.

13.3.10. O descumprimento das obrigações ambientais e sanitárias poderá ensejar aplicação das penalidades previstas no contrato e na legislação vigente.

14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DE CONTRATAÇÃO

14.1. Os estudos preliminares evidenciaram que a **PREGÃO ELETRÔNICO** mostra-se possível tecnicamente, economicamente e fundamentadamente necessária, diante da relação custo-benefício considerada.
14.2. Considerando a natureza da contratação em análise — fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar —, não se aplica a análise de viabilidade de locação, uma vez que o objeto não envolve bens móveis ou imóveis a serem utilizados temporariamente por meio de locação.
14.3. A contratação trata-se de aquisição de bens consumíveis, com entrega regular e periódica nas unidades escolares da rede municipal. Dessa forma, não há justificativa técnica, operacional ou econômica para a adoção da locação como alternativa à aquisição.
14.4. Em contratações dessa natureza, a locação não representa vantagem econômica nem funcional, pois:
14.5. Os produtos alimentícios são perecíveis e/ou destinados ao consumo direto;
14.6. Não há equipamentos ou instalações incluídas no objeto que justifiquem locação em substituição à compra;

14.7. O município não obteria economia nem flexibilidade operacional com a adoção dessa modalidade.
14.8. Portanto, conclui-se que a locação é inviável para o atendimento da presente demanda, sendo a aquisição por fornecimento contratual contínuo o meio mais adequado, seguro e vantajoso para a administração pública.

15. GERENCIAMENTO DE RISCOS

Neste Mapa de Riscos incluem apenas riscos que fazem parte da etapa de Formalização da Contratação.

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANGICAL
CNPJ: 13.654.421/0001-88

MAPA DE RISCOS DA CONTRATAÇÃO – MERENDA ESCOLAR

15.1. RISCOS OPERACIONAIS

ITEM	EVENTO DE RISCO	CLASSIFICAÇÃO	CAUSA	MEDIDAS PREVENTIVAS	MEDIDAS DE CONTINGÊNCIA	RESPONSÁVEL
01	Atraso na entrega dos gêneros alimentícios	◯ Médio	Falha logística ou transporte inadequado	Planejamento das entregas e acompanhamento contratual	Notificação e aplicação de penalidades	Contratada / Fiscal do Contrato
02	Entrega em quantidade inferior à solicitada	● Baixo	Erro operacional	Conferência quantitativa no recebimento	Solicitação de complementação imediata	Fiscal do Contrato
03	Interrupção temporária do fornecimento	◯ Médio	Problemas operacionais da contratada	Monitoramento contínuo da execução	Convocação de remanescente, se necessário	Administração
04	Desperdício de alimentos nas unidades escolares	● Baixo	Armazenamento inadequado	Controle de estoque e planejamento de consumo	Redistribuição dos produtos	Secretaria de Educação

15.2. RISCOS SANITÁRIOS E DE QUALIDADE

ITEM	EVENTO DE RISCO	CLASSIFICAÇÃO	CAUSA	MEDIDAS PREVENTIVAS	MEDIDAS DE CONTINGÊNCIA	RESPONSÁVEL
05	Entrega de produtos vencidos ou impróprios	◯ Médio	Falta de controle de validade	Conferência no recebimento e controle sanitário	Recusa e substituição imediata	Fiscal / Nutricionista
06	Contaminação ou deterioração dos alimentos	◯ Médio	Transporte ou armazenamento inadequado	Fiscalização das condições sanitárias	Recolhimento e substituição dos produtos	Contratada
07	Problemas de qualidade em produtos in natura	◯ Médio	Produtos danificados ou inadequados	Inspeção visual e controle de qualidade	Substituição em até 24 horas	Contratada
08	Descumprimento das	◯ Médio	Irregularidade sanitária	Exigência de licenças e	Suspensão do	Vigilância Sanitária /

	normas sanitárias			fiscalização	fornecimento	Fiscal
09	Transporte inadequado de perecíveis	◯ Médio	Veículos inadequados	Exigência de veículos apropriados	Recusa do recebimento	Fiscal do Contrato

15.3. RISCOS CONTRATUAIS E ADMINISTRATIVOS

ITEM	EVENTO DE RISCO	CLASSIFICAÇÃO	CAUSA	MEDIDAS PREVENTIVAS	MEDIDAS DE CONTINGÊNCIA	RESPONSÁVEL
10	Fornecimento em desacordo com as especificações	◯ Médio	Descumprimento contratual	Conferência das especificações	Notificação e substituição	Fiscal do Contrato
11	Falta de rastreabilidade dos alimentos	● Baixo	Ausência de identificação adequada	Exigência de rotulagem e lote	Solicitação de regularização	Contratada
12	Descumprimento das obrigações contratuais	◯ Médio	Falha na execução contratual	Fiscalização permanente	Aplicação de penalidades	Administração

15.4. RISCOS FINANCEIROS

ITEM	EVENTO DE RISCO	CLASSIFICAÇÃO	CAUSA	MEDIDAS PREVENTIVAS	MEDIDAS DE CONTINGÊNCIA	RESPONSÁVEL
13	Oscilação dos preços dos alimentos	◯ Médio	Variação de mercado	Pesquisa de preços atualizada	Reequilíbrio econômico-financeiro	Administração
14	Prejuízo por produtos recusados	● Baixo	Fornecimento inadequado	Controle de qualidade no recebimento	Aplicação de glosas e multas	Administração / Contratada

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANGICAL
CNPJ: 13.654.421/0001-88

Equipe Técnica:	ASSINATURA
EDICLEIDE DE SOUZA MIRANDA CARVALHO	Membro da Equipe de Planejamento
JANILSON DE OLIVEIRA ALVES	Membro da Equipe de Planejamento
MATEUS JOSÉ DE ARAÚJO ALMEIDA	Nutricionista

Angical/Bahia, de 14 de julho de 2026

Equipe Técnica:

MATEUS JOSÉ DE ARAÚJO ALMEIDA
Responsável técnico
Nutricionista

EDICLEIDE DE SOUZA MIRANDA CARVALHO
Membro da Equipe de Planejamento

JANILSON OLIVEIRA ALVES
Membro da Equipe de Planejamento