



PIATÃ
PREFEITURA

Praça Isidro Viana, 38. Centro CEP: 46765-000
CNPJ: 13.675.681/0001-30

COMISSÃO DE LICITAÇÃO PROCESSO LICITATÓRIO ANUAL Nº 018/2025

Modalidade: **PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS – SRP Nº 018/2025.**

Data da Publicação: 08/08/2025

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: das 08h00min do dia 12/08/2025 às 08h00min do dia 22/08/2025.

ABERTURA DAS PROPOSTAS: das 08h05min às 08h59min do dia 22/08/2025.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: às 09hs00min do dia 22/08/2025.

Repartição: **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE PIATÃ - BA.**

Objeto: **REGISTRO DE PREÇOS** para futura e eventual aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados à preparação da merenda escolar, com o objetivo de atender aos alunos matriculados nas unidades escolares da Rede Pública Municipal de Ensino de Piatã/BA, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), para o período de 12 (doze) meses, conforme quantidade e especificações contidas no termo de referência e demais anexos deste edital.

Empresas Vencedora(s):

ALCIR MENDES MURITIBA JUNIOR LTDA – CNPJ 11.823.193/0001-05

ARAGAO ALIMENTOS LTDA – CNPJ 58.168.619/0001-90

FABIANA APARECIDA MARQUES SILVA – CNPJ 18.697.315/0001-03

LUCK ATACADO DE PRODUTOS E SERVICOS LTDA – CNPJ 19.112.177/0001-08

HOMOLOGAÇÃO: 02/08/2025.

Equipe Nomeada:

Zandra Estefani Brito Ganem - Pregoeiro
DECRETO N.º 016/2025, de 2 de janeiro de 2024.

José Luís Vieira dos Santos- Equipe/Membro
DECRETO N.º 032/2024, de 4 de março de 2024

Wilde Soares - Equipe/Membro
DECRETO N.º 032/2024, de 4 de março de 2024



Praça Isidro Viana, 38. Centro CEP: 46765-000
CNPJ: 13.675.681/0001-30

AUTUAÇÃO

Origem: Solicitação de Despesa

Setor/Interessado: Secretaria Municipal de Educação

Aos vinte e cinco dias do mês de Julho do ano de dois mil e vinte e cinco, tendo em vista a solicitação em anexo e Termo de Referência, que tem como objeto a futura e eventual aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados à preparação da merenda escolar, com o objetivo de atender aos alunos matriculados nas unidades escolares da Rede Pública Municipal de Ensino de Piatã/BA, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), para o período de 12 (doze) meses, estimado no valor global de **R\$ 1.236.157,00** (um milhão, duzentos e trinta e seis mil cento e cinquenta e sete reais), autuo as peças que seguem, transformando-o no Processo Administrativo nº 064/2025.

Piatã – BA, 25 de Julho de 2025

ZANDRA ESTÉFANI BRITO GANEM
Pregoeira / Agente de Contratação
Decreto 016/2025 de 02/01/2025



Praça Isidro Viana, 38. Centro CEP: 46765-000
CNPJ: 13.675.681/0001-30

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR

1. INTRODUÇÃO

A alimentação escolar é parte essencial das políticas públicas de educação e saúde, exercendo papel estratégico no desenvolvimento físico, cognitivo e social dos estudantes. A oferta de uma merenda escolar equilibrada, segura e de qualidade contribui significativamente para o rendimento escolar e o combate à insegurança alimentar.

Este Estudo Técnico Preliminar visa subsidiar a contratação de gêneros alimentícios destinados à composição da merenda escolar da rede pública municipal, considerando critérios de qualidade, valor nutricional, variedade, regularidade no fornecimento e atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A rede pública municipal de ensino de Piatã/BA atende aproximadamente 4.000 (quatro mil) alunos, distribuídos entre creches, Educação Infantil e Ensino Fundamental. Para garantir o preparo adequado das refeições destinadas a esses estudantes, torna-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios que atendam aos critérios de qualidade, valor nutricional e segurança alimentar.

A contratação objeto deste estudo visa assegurar o fornecimento regular da alimentação escolar, promovendo melhores condições de aprendizado e desenvolvimento dos alunos, conforme estabelecido pelas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A escolha pelo Sistema de Registro de Preços se justifica pela necessidade de aquisições contínuas e planejadas, proporcionando economia de escala, gestão eficiente de recursos públicos e maior controle logístico na distribuição dos alimentos. A execução será realizada em conformidade com a Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, e com a Resolução FNDE/CD nº 26/2013, que estabelece as diretrizes do PNAE.

3. ÁREA REQUISITANTE

A presente contratação atende à solicitação da Secretaria Municipal de Educação de Piatã (SEMEP), responsável pela coordenação e execução das políticas educacionais no âmbito municipal. O objetivo é suprir a demanda das unidades escolares da rede pública municipal, incluindo escolas de Ensino Fundamental, Centros de Educação Infantil e o Centro de Educação de Jovens e Adultos (EJA), assegurando a oferta regular e adequada da alimentação escolar aos estudantes atendidos.

4. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A contratação ora em análise encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) do exercício de 2025, elaborado pela Secretaria Municipal de Educação em conformidade com os princípios da governança pública e com as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021. A inclusão no PCA assegura o alinhamento da demanda às necessidades da administração e à adequada programação orçamentária e financeira do município.

Ismael Vinícius P. Pinto



5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 5.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues de forma parcelada, conforme cronograma e autorizações de fornecimento emitidas pela contratante, devendo obedecer rigorosamente às normas sanitárias vigentes em âmbito federal, estadual e municipal, aplicáveis a alimentos de origem animal e vegetal.
- 5.2. A empresa licitante deverá apresentar, obrigatoriamente, os seguintes documentos de habilitação:
 - a) Atestados de capacidade técnica que comprovem a execução de serviços compatíveis em características, prazos e quantidades com o objeto ora licitado;
 - b) Cartão do CNPJ;
 - c) Certidões negativas de débitos nas esferas municipal, estadual, federal, trabalhista e junto ao FGTS;
 - d) Demais documentos exigidos no edital e seus anexos.
- 5.3. A empresa contratada será responsável pelo fornecimento direto dos produtos, sendo vedada a subcontratação total ou parcial do objeto. Todos os itens deverão atender às especificações técnicas, quantidades e condições estabelecidas no Termo de Referência e obedecer rigorosamente aos padrões de qualidade e segurança alimentar.
- 5.4. Os gêneros alimentícios fornecidos deverão ser de primeira qualidade, com excelente aceitação no mercado e fabricados de acordo com as normas sanitárias vigentes. Para os produtos não perecíveis, será exigido prazo de validade superior a seis (6) meses, contados a partir da data da entrega.
- 5.5. Os produtos deverão apresentar garantia contra vícios ou não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo, sendo de responsabilidade exclusiva da contratada todos os custos relacionados à substituição, transporte de devolução e novo envio, sem qualquer ônus para a contratante.
- 5.6. As características exigidas para aceitação dos produtos incluem:
 - a) Identificação clara do produto;
 - b) Embalagem original e intacta;
 - c) Data de fabricação e validade visíveis;
 - d) Peso líquido indicado;
 - e) Número do lote;
 - f) Nome do fabricante;
 - g) Registro em órgão fiscalizador competente, quando aplicável.
- 5.7. Os produtos deverão atender às exigências estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e demais autoridades sanitárias locais, considerando



características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e toxicológicas.

- 5.8. A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que forem solicitados pela Administração Pública, referentes aos produtos fornecidos. Também deverá arcar com todas as despesas diretas e indiretas decorrentes da entrega dos gêneros, bem como repetir, às suas expensas, os procedimentos necessários à substituição de produtos entregues em desacordo com as condições pactuadas.
- 5.9. Por fim, as empresas licitantes deverão observar práticas de produção sustentável, atendendo às legislações e resoluções que orientam a mitigação de impactos ambientais no processo produtivo da indústria alimentícia.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS.

- 6.1. Os quantitativos apresentados neste estudo foram baseados no levantamento das contratações realizadas durante o ano letivo, ajustados para refletir o aumento no número de matrículas de novos alunos na rede municipal de ensino. Além disso, considerando que será oferecida mais de uma refeição diária aos educandos, houve a necessidade de adequar os volumes estimados para atender a essa demanda ampliada.
- 6.2. As estimativas foram elaboradas para atender à demanda da Secretaria Municipal de Educação ao longo de 200 dias letivos, conforme previsto no calendário escolar oficial do município.
- 6.3. O detalhamento das quantidades previstas para cada item alimentar encontra-se discriminado no quadro abaixo, conforme especificações estabelecidas para o ano letivo em questão.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	AÇAFRÃO PURO E MOÍDO. Embalagem contendo 50g, dados de identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, lote e marca do fabricante, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unidades	600
2	AÇÚCAR CRISTALIZADO. Sacarose de cana-de-açúcar, na cor branca. Embalagem em polietileno, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa/ms. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KILO	15.000
3	AMIDO DE MILHO. Tipo maisena, embalagem de 200 g, produto amiláceo, extraído do milho para uso como espessante. Pó fino, branco e puro livre de qualquer alteração de aroma e coloração. Embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da CNNRA. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unidades	1.500



4	ARROZ BRANCO, tipo 01, embalagem contendo 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KILO	5.000
5	ARROZ, parboilizado, classe longo fino, tipo 1. Embalagem contendo 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo as normas e resoluções vigentes da ANVISA/ms. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KILO	12.000
6	AVEIA EM FLOCOS GROSSOS, com embalagem secundária de plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com embalagem primária em caixa de papelão, impermeável, limpo, não violada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 250 g.	Unidades	1500
7	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA. Isento de lactose, glúten e proteína do leite em sua composição. Embalagem plástica de 400 gramas, em pacotes individuais. Informações nutricionais na embalagem, contendo data de fabricação, validade e lote. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacotes	1.000
8	BISCOITO DOCE, tipo maria, com 400 g, a base de farinha de trigo, amido de milho, açúcar, sal, gordura vegetal, leite (ou soro) e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e mencionados. Características organolépticas: - aspecto: massa torrada sem recheio - cor: própria - odor: próprio - sabor: próprio - textura: crocante/macia. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacotes	10.000
9	BISCOITO DOCE, tipo rosquinha. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Sabores: coco, leite, maisena. Embalagem: saco de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo 400g. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacotes	3.000
10	BISCOITO SALGADO, tipo cream craker, obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Tripla embalagem secundária de polietileno. Na embalagem deverá constar, os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, lista de ingredientes, quantidade do produto, informação nutricional e registro do órgão competente. Embalagem de 400g. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unidades	10.000
11	CAFÉ, torrado e moído embalagem a vácuo de 250 gramas, de primeira qualidade, com selo de pureza da associação brasileira da indústria do café - ABIC, o produto deverá ter registro no ministério da saúde e atender a portaria 451/97 do ministério da saúde e a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - CNNPA. Embalagem contendo data de fabricação e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacotes	2.000
12	COCO, ralado, em pacote de 100 g. Embalagem: com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no	Unidades	4.800




	ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
13	COLORAU, produto obtido a partir do urucum, sem adição de sal, embalado em pacotes de 50g, conforme solicitação. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unidades	600
14	EXTRATO DE TOMATE, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionada em embalagens de 200g, sem vazamento e outras alterações a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unidades	8.000
15	FARINHA DE MILHO FLOCADA, flocos grandes, amarela sem sal. Embalada em saco plástico atóxico e selada. Isenta de mofo, bolores, fungos, larvas e livres de sujidades, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem: pacote de 500g, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as normas e ou resoluções, vigentes na ANVISA. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KILO	19.000
16	FARINHA, de trigo, sem fermento. Embalagem contendo 01 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a portaria 354/98 - ANVISA e portaria 74/94 do MS/SNVS. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KILO	200
17	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1, carioquinha, embalagem contendo 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - CNNPA. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KILO	2.000
18	FEIJÃO PRETO, embalados em saco de polietileno transparente. Na embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacotes	2.000
19	FUBÁ DE MILHO, 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para a alimentos - CNNPA. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacotes	6.000
20	LEITE EM PÓ, integral, com 200 gramas. O produto deverá seguir as normas de acordo com SIF/DIPOA do ministério da agricultura. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacotes	25.000
21	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE, com enzima lactase, acrescido de vitaminas e minerais. Embalagem unitária com peso de 200g. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacotes	2.000
22	MACARRÃO DE ARROZ, sem glúten massa proveniente de arroz e sem misturas de outros tipos de macarrão - tipo de macarrão: espaguete, número 8 embalagem transparente. Informações nutricionais na embalagem. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unidades	300




23	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, a base de farinha, com sêmola; embalagem com 500 gramas contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e ou ministério da saúde. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unidades	11.000
24	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, massa de sêmola com ovos produto obtido de farinha de trigo especial tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Acondicionados em embalagem plástica, atóxica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de 500g. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unidades	2.000
25	MARGARINA, produto industrializado, gorduroso em emulsão estável; a base de óleos vegetais líquidos e Interesterificados, com 0% de gorduras trans., podendo conter leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, enriquecidos de vitaminas. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem plástica, atóxica com peso de 250 g. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unidades	5.000
26	MILHO PARA MUGUNZÁ, tipo 1, embalagem com 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unidades	4.800
27	MILHO PARA PIPOCA, classe amarela, tipo 1, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalado em pacotes de 500 g. Em embalagem plástica transparente e atóxica, limpo não violado, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, deverá conter externamente os dados de identificação e procedências, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade de no mínimo 10 (dez) meses a partir da entrega do produto.	Unidades	1.000
28	ÓLEO, comestível, vegetal de soja, puro, refinado, sem colesterol, rico em vitamina e. Embalagem com 900 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/ms. Deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.	KILO	3.000
29	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, texturizada, escura, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Texturizada, embalada em pacotes de 400 g. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, peso líquido. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unidades	15.500
30	SAL REFINADO, iodado, embalado em pacotes de 1 kg. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. De acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/ms ou registro no ministério da agricultura. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unidades	1.200
31	SARDINHA, em conserva, em óleo comestível, embalagem com 125 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, e de	Unidades	4.000

P

[Assinatura]



Praça Isidro Viana, 38. Centro CEP: 46765-000
CNPJ: 13.675.681/0001-30

	acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/ms ou ministério da agricultura. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
32	SUCO, de fruta concentrado, sabor caju. Embalagem com 500 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/ms. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unidades	5.000
33	SUCO, de fruta concentrado, sabor uva embalagem com 500 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/ms. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacotes	5.000

6.4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA POTENCIAL AQUISIÇÃO CARACTERÍSTICAS GERAIS:

- a) A contratação deve ser feita de forma menor preço por item, qual aumentara a gama de fornecedores;

6.5. DA EXECUÇÃO POR CONTA DA CONTRATADA:

- a) Contratado: Assumir todos os custos de preparar os produtos/serviços de acordo com solicitado e especificado no objeto, bem como custos de entrega de acordo com as normas estipuladas no certame licitatório.

6.6. DO VALOR DE MERCADO DO PRODUTOS/SERVIÇOS:

- a) Tendo buscado no mercado valor os produtos/serviços, realizando orçamentos/cotações, usando mínimo de 3 (três) cotações.

7. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA POTENCIAL AQUISIÇÃO CARACTERÍSTICAS GERAIS:

- 7.1. A contratação deve ser feita de forma menor preço por item, qual aumentara a gama de fornecedores;

8. DA EXECUÇÃO POR CONTA DA CONTRATADA:

- 8.1. Contratado:

- 8.2. Assumir todos os custos de preparar os produtos/serviços de acordo com solicitado e especificado no objeto, bem como custos de entrega de acordo com as normas estipuladas no certame licitatório.

9. DO VALOR DE MERCADO DOS PRODUTOS/SERVIÇOS

- 9.1. Tendo buscado no mercado valor os produtos/serviços, realizando orçamentos/cotações, usando mínimo de 3 (três) cotações.

10. DA QUALIDADE DOS PRODUTOS E SERVIÇOS QUE INTEGRAM A SOLUÇÃO.

- 10.1. O padrão de qualidade dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar constitui elemento fundamental nas contratações públicas, implicando em análise abrangente sobre a eficiência da aquisição e o alcance dos objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), especialmente em

relação à viabilidade do parcelamento, conforme disposto no artigo 40, §3º, incisos I e II, da Lei nº 14.133/2021.

- 10.2. Considerando a necessidade de aquisição dos alimentos para composição da merenda escolar, buscou-se a centralização das aquisições, com especificações e características já testadas e aprovadas em contratações anteriores, a fim de evitar a aquisição de produtos de qualidade inferior. Tal procedimento promove vantagens significativas, como a economicidade, redução de inatividade e maior agilidade na execução do serviço público. As autorizações de fornecimento parceladas contribuem para o ganho de escala, tornando a aquisição mais atrativa para os fornecedores e ampliando a competitividade no processo licitatório.
- Os gêneros alimentícios objeto desta contratação enquadram-se como bens comuns, possuindo padrões de desempenho e características específicas usualmente encontradas no mercado, o que justifica a adoção da modalidade Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços para a contratação.
- 10.3. A essencialidade da contratação está fundamentada nos prejuízos que podem ser causados à Administração Pública e à continuidade do atendimento escolar em caso de interrupção no fornecimento dos alimentos. Dessa forma, a presente contratação visa assegurar o fornecimento contínuo e regular da merenda escolar, garantindo o desenvolvimento e a saúde dos estudantes da rede municipal.
- 10.4. A definição das condições para assegurar o padrão de qualidade dos alimentos abrange a escolha da modalidade contratual, as especificações técnicas detalhadas para cada item, os prazos de entrega e as obrigações da contratada, de modo a garantir o atendimento eficiente e seguro às necessidades da merenda escolar.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS.

- 11.1. A contratação de gêneros alimentícios para composição da merenda escolar tem como finalidade garantir a oferta regular, segura e de qualidade das refeições servidas aos alunos da rede pública municipal de ensino de Piatá/BA, ao longo dos 200 dias letivos do calendário escolar.
- 11.2. Com esta contratação, pretende-se alcançar os seguintes resultados:
- a) Assegurar a continuidade e regularidade da alimentação escolar, de forma a atender plenamente às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
 - b) Contribuir para o desenvolvimento físico, cognitivo e social dos estudantes, por meio de uma alimentação balanceada, nutritiva e segura;
 - c) Reduzir a evasão escolar, fortalecendo o vínculo do aluno com a escola e promovendo melhores condições para o aprendizado;
 - d) Garantir a aquisição de alimentos com padrão de qualidade adequado, observando critérios sanitários e nutricionais estabelecidos pelos órgãos competentes (ANVISA, MAPA, FNDE, entre outros);
 - e) Promover o uso eficiente dos recursos públicos, por meio da escolha da modalidade de licitação adequada (Pregão Eletrônico com Sistema de



Registro de Preços), assegurando economicidade, transparência e ampla competitividade;

- f) Evitar desabastecimentos, mediante planejamento adequado dos quantitativos e cronograma de entregas, com entregas parceladas conforme a necessidade das unidades escolares;
- g) Atender com agilidade às demandas das unidades escolares, proporcionando maior flexibilidade logística à Administração.

11.3. Esses resultados estão diretamente vinculados às metas da Secretaria Municipal de Educação e às políticas públicas de combate à insegurança alimentar, permanência escolar e melhoria do desempenho dos estudantes.

12. ANÁLISE DE RISCO.

12.1 Conforme o disposto no artigo 20, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, a presente contratação está sujeita à análise de riscos que possam comprometer o alcance dos resultados pretendidos. Abaixo são apresentados os principais riscos identificados, bem como as medidas preventivas e corretivas adotadas para mitigá-los:

Risco Identificado	Descrição	Consequência Potencial	Medidas Preventivas/Mitigadoras
Atraso na entrega dos gêneros alimentícios	Falhas logísticas por parte da contratada ou rotas de difícil acesso	Desabastecimento nas unidades escolares, prejudicando a alimentação dos alunos	Estabelecimento de cronograma detalhado de entrega; cláusula contratual prevendo penalidades; exigência de logística adequada e capacidade técnica
Fornecimento de produtos fora dos padrões de qualidade	Produtos vencidos, com embalagem danificada ou fora das especificações exigidas	Risco à saúde dos estudantes; descarte de alimentos e prejuízo ao erário	Especificações rigorosas no Termo de Referência; fiscalização ativa da SEMEP; possibilidade de substituição imediata do item
Rescisão contratual ou abandono pela empresa fornecedora	Incapacidade de continuidade do fornecimento por falência, má gestão ou desistência	Interrupção no fornecimento da merenda escolar	Habilitação técnica rigorosa; exigência de atestados de capacidade técnica; previsão de aplicação de sanções; possibilidade de contratação emergencial
Problemas com armazenamento e conservação nas escolas	Falta de estrutura adequada para armazenar alimentos	Perda de alimentos; risco sanitário; contaminação	Avaliação prévia das condições de armazenamento nas escolas; orientação técnica às equipes escolares;




Risco Identificado	Descrição	Consequência Potencial	Medidas Preventivas/Mitigadoras
	perecíveis e não perecíveis		distribuição escalonada conforme capacidade local

12.2. A identificação e o tratamento prévio desses riscos visam garantir a efetividade da contratação, assegurando que os objetivos da alimentação escolar sejam alcançados sem prejuízos à Administração Pública nem aos alunos beneficiados.

13. LEVANTAMENTO DE MERCADO

- 13.1. Considerando as necessidades descritas neste estudo, a contratação deverá ser realizada junto a empresa especializada cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto licitado.
- 13.2. Foi realizada análise comparativa de contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades, mediante consulta a editais públicos, com o objetivo de identificar possíveis metodologias, tecnologias ou inovações que possam otimizar o atendimento às demandas da Administração. Verificou-se que não houve alterações significativas na execução do objeto, sendo a principal variável a modalidade de licitação adotada, conforme previsto na legislação vigente.
- 13.3. No atual cenário, a aquisição dos gêneros alimentícios objeto deste Estudo Técnico Preliminar configura-se como uma necessidade frequente e prioritária para a Administração Pública. O mercado oferece ampla diversidade de fornecedores, incluindo fabricantes, distribuidores e comerciantes, o que indica inexistência de restrições ou limitações para o atendimento da demanda.
- 13.4. A opção pelo Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços está fundamentada no inciso II do artigo 3º do Decreto nº 7.892/2013, que prevê a conveniência para aquisição parcelada de bens e serviços. Essa modalidade favorece o planejamento orçamentário e financeiro das unidades envolvidas, permitindo maior flexibilidade e melhor alocação dos recursos ao longo do exercício fiscal.

14. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 14.1. No contexto das aquisições públicas, a pesquisa de preços tem como principais objetivos estimar o custo do objeto a ser contratado, possibilitando a verificação da existência de recursos orçamentários suficientes para a realização da despesa, além de servir como parâmetro objetivo para o julgamento das propostas apresentadas.
- 14.2. Essa prática está fundamentada na Instrução Normativa nº 73, de 5 de agosto de 2020, que regulamenta os procedimentos administrativos básicos para a realização de pesquisas de preços na aquisição de bens e contratação de serviços em geral, bem como na jurisprudência consolidada do Tribunal de Contas da União (TCU) sobre o tema.
- 14.3. Para a elaboração da estimativa de valor deste estudo, foram coletados dados de preços praticados em contratações similares realizadas por outros entes públicos, por meio da ferramenta Painel de Preços.



- 14.4. A estimativa considerou, ainda, os valores gastos no ano de 2024, acrescidos do aumento proporcional decorrente do incremento nas matrículas de novos alunos previsto para o ano letivo de 2025.

15. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

- 15.1. Conforme disposto na alínea "b", inciso V, do artigo 40 da Lei nº 14.133/2021, o planejamento das aquisições deve observar, entre outros princípios, o do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. O objetivo é garantir o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado, ampliar a competitividade entre fornecedores e preservar a economia de escala.
- 15.2. No presente caso, a demanda será parcelada, pois tal medida se mostra tecnicamente e economicamente viável, considerando que os itens a serem adquiridos são divisíveis e englobam gêneros alimentícios com características perecíveis e não perecíveis.
- 15.3. O parcelamento permite uma melhor adequação ao fluxo de consumo, facilita a logística de entrega e contribui para a ampliação da competitividade entre os fornecedores, refletindo positivamente na eficiência e na economicidade da contratação.

16. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Atualmente, não existe processo licitatório vigente para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar. Dessa forma, a presente contratação é imprescindível para garantir o fornecimento contínuo e regular dos alimentos durante o ano letivo de 2025, evitando riscos de desabastecimento ou atrasos que possam comprometer a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

17. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

- 17.1. A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar é essencial para o cumprimento das atividades educacionais, no entanto, é de suma importância que os produtos adquiridos e os serviços associados ao seu fornecimento observem critérios de sustentabilidade, com o objetivo de minimizar impactos ambientais decorrentes do cultivo, industrialização, transporte, armazenamento, preparo e descarte dos alimentos..
- 17.2. Atendendo ao princípio do desenvolvimento sustentável, as especificações para aquisição dos gêneros alimentícios buscam incorporar critérios ambientais desde a origem da produção até a destinação final dos resíduos, considerando os impactos nos processos produtivos, de distribuição e consumo. A seguir, descrevem-se os principais riscos ambientais e as medidas de mitigação recomendadas:

1. Geração de Resíduos Sólidos (embalagens e sobras):

a) **Impacto:** A aquisição de alimentos gera considerável volume de resíduos sólidos, especialmente embalagens plásticas, caixas de papelão, restos alimentares e resíduos de pré-preparo. O descarte incorreto desses materiais



pode provocar poluição, sobrecarga dos serviços de coleta e aumento da pressão sobre os aterros sanitários.

b) **Tratamento:** Implantar boas práticas de gestão de resíduos nas unidades escolares, promovendo a separação e destinação adequada de materiais recicláveis e orgânicos. Estimular parcerias com cooperativas de reciclagem e promover educação ambiental junto a alunos e colaboradores.

2. Desperdício de Alimentos:

a) **Impacto:** O preparo excessivo, armazenamento inadequado ou vencimento de prazos pode ocasionar o descarte de grandes quantidades de alimentos, gerando impactos ambientais e prejuízo ao erário.

b) **Tratamento:** Capacitar os responsáveis pela alimentação escolar em práticas de controle de estoque, porcionamento e reaproveitamento seguro de alimentos. Adotar cronogramas de entrega ajustados à demanda real das escolas.

3. Uso de Alimentos com Alto Impacto Ambiental na Produção:

a) **Impacto:** Alguns gêneros alimentícios, como carnes processadas, itens ultraprocessados e produtos com alto uso de insumos químicos ou oriundos de monoculturas intensivas, podem gerar maiores impactos ao meio ambiente em sua cadeia de produção.

b) **Tratamento:** Sempre que possível, priorizar alimentos in natura, minimamente processados e de base vegetal, incentivando a aquisição de produtos da agricultura familiar, preferencialmente de produção local e agroecológica, conforme diretrizes do PNAE.

4. Consumo de Água e Energia

a) **Impacto:** As etapas de cultivo, processamento, conservação e preparo dos alimentos exigem elevado consumo de água e energia, sobretudo em produtos industrializados e congelados.

b) **Tratamento:** Estimular o consumo consciente e a adoção de práticas eficientes nas cozinhas escolares, como o uso racional de água e energia durante o preparo e limpeza.

17.3. Dessa forma, a Administração adotará critérios de sustentabilidade como parte integrante da contratação, seja por meio das especificações técnicas do objeto, seja como obrigações contratuais. Tais critérios incluem:

- a) Preferência por fornecedores locais ou regionais;
- b) Redução da geração de resíduos e estímulo à reciclagem;
- c) Incentivo à aquisição de alimentos in natura e com menor impacto ambiental;
- d) Promoção de boas práticas de manipulação, conservação e reaproveitamento de alimentos;
- e) Adoção de logística eficiente e sustentável.

18. ALINHAMENTO ENTRE CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO ANUAL.

A aquisição dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar está integralmente alinhada ao Planejamento Anual de Compras do Município de Piatã para o exercício de



2025, considerando o calendário escolar oficial e as necessidades previstas para o atendimento adequado aos estudantes da rede municipal de ensino.

19. JUSTIFICATIVA DA VIABILIDADE.

- 19.1. Em conformidade com o disposto no inciso XIII do artigo 18 da Lei nº 14.133/2021, declara-se que a presente contratação é razoável e viável, considerando a demanda essencial a ser atendida, conforme determinação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), e a manutenção dos programas a ele vinculados.
- 19.2. A contratação visa garantir a oferta contínua de alimentação escolar de qualidade aos estudantes da rede municipal de Piatã-BA, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Este atendimento é fundamental para promover o desenvolvimento físico, cognitivo, psicomotor, intelectual, social e afetivo dos alunos, favorecendo condições adequadas para o aprendizado, a socialização e contribuindo para a redução dos índices de insegurança alimentar e nutricional no município.
- 19.3. Adicionalmente, a viabilidade da contratação está respaldada pela previsão orçamentária existente para a execução deste objeto no exercício corrente.

20. DA IDENTIFICAÇÃO E ANÁLISE DAS SOLUÇÕES

- 20.1. Este Estudo Técnico Preliminar visa, sobremaneira, analisar e escolher qual a solução que melhor responde às necessidades deste Município, sob os aspectos legais, técnicos, econômicos e ambientais em relação aos produtos a serem adquiridos.
- 20.2. As formas como se é realizada atualmente:

SOLUÇÃO	DESCRIÇÃO
Aquisição	Aquisição de pessoa jurídica.

21. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO.

- 21.1. A escolha da solução apresentada justifica-se por sua aderência às necessidades da rede municipal de ensino e à natureza da demanda recorrente e essencial para a continuidade do serviço educacional.
- 21.2. Dentre os fatores que motivam a escolha da aquisição por meio de pessoa jurídica, destacam-se:
- a) A solução representa a alternativa mais viável, considerando a demanda contínua e sistemática de gêneros alimentícios para as escolas municipais ao longo do ano letivo;
 - b) Trata-se de uma contratação amplamente acessível ao mercado, permitindo ampla competitividade e favorecendo a seleção da proposta mais vantajosa à Administração;
 - c) O planejamento prévio considerou o melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros envolvidos, contemplando as



necessidades das unidades escolares com base em dados históricos e no calendário letivo;

- d) Os padrões definidos estão de acordo com especificações comuns de mercado, permitindo mensuração qualitativa e quantitativa dos resultados e maior controle do contrato;
- e) Os parâmetros estabelecidos para a contratação proporcionam equilíbrio entre qualidade e preço, assegurando a finalidade pública da ação;
- f) As obrigações de sustentabilidade ambiental foram integradas à contratação, conforme detalhado neste ETP, garantindo alinhamento com os princípios da administração pública e com a legislação vigente.

21.3. Assim, em observância ao inciso XIII do artigo 18 da Lei nº 14.133/2021, a contratação é considerada razoável, diante da essencialidade do serviço prestado, e viável, em função da previsão orçamentária existente para sua execução.

22. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO ANTES DA CELEBRAÇÃO CONTRATUAL.

22.1. A Administração Pública deverá assegurar que o Termo de Referência contenha a descrição completa e clara do objeto da contratação, incluindo todos os elementos essenciais e acessórios, com ênfase na qualidade dos gêneros alimentícios, no cumprimento das exigências legais e na obtenção da proposta mais vantajosa, conforme estabelecido no inciso XXI do artigo 37 da Constituição Federal.

22.2. Serão observadas as seguintes premissas antes da celebração contratual:

- a) Valorização da qualidade dos produtos e atendimento às especificações nutricionais, sanitárias e técnicas do PNAE;
- b) Previsão expressa sobre encargos, dotação orçamentária, prazos de entrega, obrigações das partes, formas de pagamento, penalidades, hipóteses de rescisão contratual e demais disposições legais;
- c) Assegurar o devido acompanhamento técnico e fiscalização do fornecimento dos alimentos.

22.3. Instrumentos integrantes do processo deverão contemplar os seguintes aspectos:

22.3.1. **Publicidade dos atos processuais:** Garantida nos termos da Lei nº 14.133/2021, com ampla divulgação em plataformas oficiais.

22.3.2. **Fornecimento, recebimento e aceite do objeto:** Entregas parceladas conforme cronograma e demanda das unidades escolares.

22.3.3. **Forma de pagamento:** Até 30 (trinta) dias após a emissão da nota fiscal e atesto do recebimento dos itens, em conformidade com as condições estabelecidas.

22.3.4. **Alterações de preços:** Solicitações de reequilíbrio econômico-financeiro deverão ser formalizadas via protocolo na sede da Prefeitura de Piatã/BA ou enviadas com Aviso de Recebimento (AR), não sendo aceitas por outros meios. A Administração terá até 10 (dez) dias úteis para análise e resposta.





Praça Isidro Viana, 38. Centro CEP: 46765-000
CNPJ: 13.675.681/0001-30

Piatã, 25 de Julho de 2025

Ícaro Vinicius Pereira Pina
Nutricionista
Secretaria Municipal de Educação

Zalmi de Souza Marques
Secretário Municipal de Educação

Piatã – BA, 25 de Julho de 2025.

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

INFORMAÇÕES GERAIS

1.1-Data prevista para conclusão do processo

25 de Agosto de 2025.

1.2-Descrição sucinta do objeto

aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados à preparação da merenda escolar, com o objetivo de atender aos alunos matriculados nas unidades escolares da Rede Pública Municipal de Ensino de Piatã/BA, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), para o período de 12 (doze) meses, nas condições definidas neste Termo de Referência e demais anexos que integram o instrumento convocatório.

1.3- Grau de prioridade da compra ou da contratação

PRIORIDADE: ALTA

1- JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Justifica-se a aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados à preparação da merenda escolar, com o objetivo de atender aos alunos matriculados nas unidades escolares da Rede Pública Municipal de Ensino de Piatã/BA, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), para o período de 12 (doze) meses, conforme especificações e condições constantes deste Termo de Referência e seus anexos.

No município de Piatã, a Rede Pública Municipal de Ensino atende cerca de 4.000 (quatro mil) estudantes, distribuídos entre a Educação Infantil (creches e pré-escolas), Ensino Fundamental (anos iniciais e finais) e Educação de Jovens e Adultos (EJA). Esses alunos, em sua maioria, se encontram em situação de vulnerabilidade social e econômica, tornando ainda mais relevante o papel da merenda escolar como instrumento de combate à insegurança alimentar e nutricional.

Salienta-se que o interesse público encontra amparo na adequada do fornecimento de gêneros alimentícios para compor o cardápio da Merenda Escolar destinados aos alunos da Educação Fundamental e Educação Infantil deste município de Piatã – Ba.

Deve ainda ser considerando a sazonalidade da demanda, o que não se justifica, pois, os itens da presente licitação têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Com base no calendário escolar de 200 dias letivos e na necessidade de ofertar mais de uma refeição diária em determinadas etapas e turnos, tornou-se imprescindível o planejamento da aquisição de gêneros alimentícios em quantidade, qualidade e diversidade suficientes para atender a todas as unidades educacionais do município durante o ano letivo.

Obs.: não há vinculação ou dependência com objeto de outro documento de formalização de demanda com na referida contratação.

