



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

1. DA UNIDADE REQUISITANTE

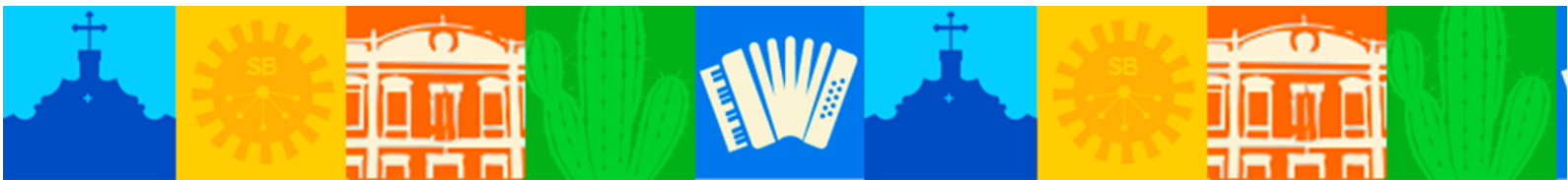
- 1.1. Secretaria Municipal De Educação e Esporte de Senhor do Bonfim - Ba.

2. DO OBJETO

- 2.1. O objeto deste Estudo Técnico Preliminar visa buscar a melhor alternativa para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à elaboração do cardápio relativo à Merenda Escolar dos Alunos Matriculados na Rede Municipal de Ensino do Município de Senhor do Bonfim-BA do ano letivo de 2026.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E JUSTIFICATIVA

- 3.1. Tendo em vista o início do ano letivo de 2026, torna-se imprescindível estabelecer a melhor solução para a aquisição dos gêneros alimentícios destinados à manutenção da alimentação escolar das unidades municipais de ensino (escolas e creches), incluindo aquelas que funcionam em tempo integral, de modo a garantir a qualidade nutricional das refeições e a promoção de hábitos alimentares saudáveis;
- 3.2. A aquisição dos gêneros alimentícios voltados para a merenda escolar para o Município de Senhor do Bonfim é de fundamental importância para garantir uma alimentação saudável, balanceada e de qualidade aos alunos da rede municipal de ensino. A merenda escolar desempenha um papel crucial no desenvolvimento físico e cognitivo das crianças, além de promover o aprendizado, combater a evasão escolar e contribuir para a redução de desigualdades sociais.
- 3.3. Conforme preconizado pela Lei nº 14.133/2021, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para a administração pública, a aquisição de merenda escolar deve ser conduzida de forma transparente, eficiente e com base no planejamento adequado das necessidades dos estudantes. Dessa forma, busca-se garantir que os recursos públicos sejam aplicados de maneira eficiente e que os insumos adquiridos sejam de boa qualidade, respeitando as especificações nutricionais e sanitárias determinadas.
- 3.4. A contratação ora discutida, para a merenda escolar, também está fundamentada pela Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009, que regulamenta a Lei nº 11.947/2009.
- 3.4.1. Dados do Jornal USP de São Paulo, publicado em 29/05/2019, que informa que “a oferta de alimentação escolar reduz o consumo de alimentos ultraprocessados, como salgados e refrigerantes, entre adolescentes de escolas públicas de ensino fundamental. A conclusão é apontada em pesquisa da Faculdade de Medicina da USP (FMUSP) descrita em artigo da revista Scientific Reports, do grupo Nature. O estudo da nutricionista Priscilla Noll aponta a contribuição do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) do governo federal no apoio à alimentação escolar e mostra as dificuldades para criar hábitos alimentares mais saudáveis nas escolas, como recursos inadequados, a baixa adesão dos estudantes e o acesso a refrigerantes no ambiente escolar. O estudo utilizou o banco de dados utilizado na Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE), realizada em 2015, que investigou informações sobre os fatores de risco e proteção à saúde dos adolescentes. A pesquisa foi realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e Ministério da Saúde, com apoio do Ministério da Educação. Uma das etapas do PeNSE



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

ouviu 102.272 estudantes do 9º ano do ensino fundamental, e os dados apontam que o consumo de alimentos ultraprocessados é maior em escolas que possuem cantinas do que naquelas que oferecem alimentação escolar". Portanto, carreado de informações e cumprindo as Leis que regem a Educação de nosso País, do qual faz parte o Município de Senhor do Bonfim-Bahia, urge a necessidade do cumprimento da legislação vigente na garantia da alimentação saudável aos alunos atendidos por este município, zelando pelo o princípio constitucional da economicidade no qual a relação custo-benefício no setor público refere-se não apenas à relação custo-benefício em termos monetários, mas também à relação custo-benefício social das políticas públicas, no qual preza obter a manutenção da qualidade e a celeridade na prestação do serviço, aplicando a Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 26/2013.

- 3.5. Considerando que a Secretaria de Educação compreende a necessidade de incluir alimentos que além de garantir uma alimentação saudável, diversificada e sustentável em quantidades suficientes, respeitando assim a cultura alimentar local, também ver a necessidade de adquirir alimentos que atendam as especificidades alimentares dos alunos atendidos pelo município;
- 3.6. Considerando, que a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 no artigo 17, preconiza que os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.
- 3.7. Dessa forma, a presente contratação de gêneros alimentícios se justifica pela necessidade de assegurar a continuidade do fornecimento de merenda escolar, garantindo que os alunos tenham acesso a uma alimentação balanceada e nutritiva, que cumpra com os parâmetros estabelecidos pela legislação vigente e atenda às necessidades nutricionais diárias.
- 3.8. Por fim, a aquisição se justifica pela responsabilidade do município em atender as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e assegurar o direito à alimentação de qualidade para todos os alunos da rede pública de ensino de Senhor do Bonfim, contribuindo diretamente para a melhoria das condições de ensino e do bem-estar dos estudantes.

4. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

- 4.1. O Plano de Contratações Anual (PCA) está em fase de planejamento e elaboração, sendo importante destacar que esse plano será utilizado para as aquisições de 2025, sendo assim, tal plano ainda precisa de regulamentação.
- 4.2. Contudo, conforme publicação da Lei PPA-LOA 1.857/2025, publicada no dia 21 de novembro de 2025, edição 5.733/Ano 13 foi alocado um orçamento destinado à necessidade supracitada. A presente previsão orçamentária visa proporcionar os recursos necessários para a execução e desenvolvimento das atividades. Portanto, a referida contratação está em consonância com a Lei Orçamentária Anual - LOA, através da dotação conforme ofício expedido pelo setor de contabilidade do Município que seguirá anexo a este Estudo Técnico Preliminar.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 5.1. Para a aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis destinados à merenda escolar no Município de Senhor do Bonfim, com base na Lei nº 14.133/2021, é essencial estabelecer requisitos técnicos detalhados que garantam a qualidade dos produtos e o atendimento às necessidades nutricionais dos



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

estudantes. Esses requisitos seguem os princípios da eficiência, economicidade, competitividade e transparência previstos na legislação.

Para os itens de Gêneros alimentícios não perecíveis

5.2. Condições de Qualidade e Segurança Alimentar

- 5.2.1. Todos os produtos devem atender aos padrões de qualidade e segurança estabelecidos pela ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), assegurando que estejam livres de contaminantes e em conformidade com a legislação vigente.
- 5.2.2. Os produtos devem ser devidamente registrados e certificados, quando aplicável, e contar com o selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal, conforme as normas sanitárias.
- 5.2.3. Os gêneros alimentícios não perecíveis devem apresentar uma composição química consistente e equilibrada, sem a presença de substâncias nocivas.
- 5.2.4. Deve ser livre de contaminação microbiológica, química e física. Isso inclui a inexistência de bactérias, vírus, parasitas, pesticidas, metais pesados e outros poluentes.
- 5.2.5. Os gêneros alimentícios não perecíveis devem possuir embalagem própria, sem sujidades ou perfurações.

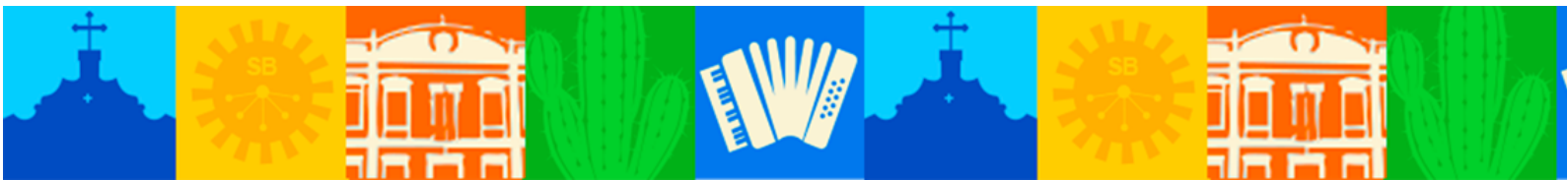
5.3. Condições de Embalagem e Armazenamento

- 5.3.1. As embalagens devem ser resistentes, seladas e garantir a integridade dos produtos durante o transporte e o armazenamento, além de evitar contaminação ou deterioração.
- 5.3.2. As especificações de armazenamento, como proteção contra umidade, luz e temperaturas extremas, devem ser seguidas rigorosamente.

5.4. Validade dos Produtos

- 5.4.1. Todos os gêneros alimentícios não perecíveis devem ter um prazo de validade adequado, que permita o consumo seguro pelos alunos ao longo do ano letivo, considerando o período de estocagem e distribuição nas escolas.
- 5.4.2. De acordo com a Lei nº 15.226, de 30 de setembro de 2025, que altera a Lei nº 11.947/2009 para dispor sobre o prazo de validade dos gêneros alimentícios adquiridos no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), os alimentos que possuam obrigatoriedade de determinação de prazo de validade deverão ser entregues com **prazo restante igual ou superior à metade do período entre a data de fabricação e a data de vencimento final**.
- 5.4.3. Essa exigência visa garantir a qualidade, segurança sanitária e o pleno aproveitamento dos produtos no preparo e oferta da alimentação escolar, evitando desperdícios e preservando as condições adequadas de consumo.
- 5.4.4. O fornecedor deverá apresentar documentação idônea que permita a conferência dos prazos de fabricação e validade, ficando sujeito à **rejeição do produto e demais sanções previstas no edital** em caso de descumprimento.
- 5.4.5. Controle de Lote: Os produtos devem ser entregues com identificação clara dos lotes, para facilitar o controle de qualidade e segurança alimentar quando da aquisição.

5.5. Entrega e Logística



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

5.5.1. O fornecedor deve garantir que os itens sejam entregues conforme cronograma acordado, em condições adequadas de transporte, com veículos apropriados que assegurem a qualidade e segurança dos produtos.

5.5.2. A entrega deve ser feita diretamente nas unidades escolares ou em depósitos designados pela Secretaria de Educação, conforme demanda, sem custos adicionais.

5.6. Responsabilidade Técnica e Amostras

5.6.1. É recomendável que o fornecedor apresente amostras dos produtos para verificação de conformidade antes da efetiva contratação, como forma de garantir que os itens atendam plenamente às especificações técnicas e nutricionais.

Para os itens de Gêneros alimentícios frio e congelado

5.7. Especificações dos Produtos

5.7.1. **Classificação:** Produtos de origem animal e vegetal devem estar adequadamente classificados de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

5.7.2. **Rotulagem:** Todos os produtos devem apresentar rotulagem conforme exigências legais, indicando nome do produto, peso, data de fabricação, validade, lote, informações nutricionais e modo de armazenamento.

5.7.3. **Conservação e Armazenamento:** Os produtos frios e congelados devem ser entregues com a temperatura adequada para cada tipo de alimento. Produtos congelados devem ser mantidos a -18°C ou menos, e os frios devem ser mantidos a temperaturas entre 0°C e 4°C, conforme recomendações específicas.

5.7.4. **Qualidade Nutricional:** Os produtos devem atender às exigências nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com base em uma dieta equilibrada e nutritiva, que atenda às necessidades das crianças e adolescentes.

5.8. Normas Sanitárias e de Segurança Alimentar

5.8.1. **Boas Práticas de Manipulação:** Os fornecedores devem seguir as Boas Práticas de Manipulação e Transporte de Alimentos, garantindo que os produtos não sofram contaminações durante o manuseio, transporte e entrega.

5.8.2. **Certificações:** Os produtos devem possuir certificados de origem e controle de qualidade, como SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou similar, garantindo que estão livres de contaminações e aptos para o consumo.

5.8.3. **Condições de Transporte:** O transporte dos gêneros alimentícios deve ser realizado em veículos apropriados, que mantenham a cadeia de frio, com câmaras refrigeradas ou congeladas devidamente certificadas. A limpeza e conservação dos veículos também devem seguir as normas sanitárias vigentes.

5.9. Os Gêneros Alimentícios Frios e Congelados **quando se tratarem de alimentos fracionados**, devem estar acondicionados em embalagens próprias e/ou acondicionados em embalagens de isopor ou plástico devidamente fechados/lacrados, com etiquetas de pesagem para aferir as quantidades.

5.10. Os Gêneros Alimentícios Frios e Congelados **quando se tratarem de alimentos não fracionados**, devem estar em suas embalagens próprias, com quantidades previamente informadas na mesma



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

contendo informações detalhadas sobre a origem, composição e data de validade, permitindo que a Administração Pública faça averiguações quando necessário.

5.11. Requisitos de responsabilidade social e econômica

- 5.11.1. A responsabilidade pela oferta da alimentação escolar aos alunos da rede pública de ensino compete à Secretaria Municipal de Educação, que tem ciência de que parte dos estudantes depende desse reforço alimentar para a garantia de suas necessidades nutricionais básicas.

5.12. Critérios de Sustentabilidade

- 5.12.1. A contratação pode incluir exigências relacionadas à sustentabilidade, tais como o uso de embalagens biodegradáveis ou recicláveis e a adoção de boas práticas agrícolas no caso de produtos de origem vegetal.

5.13. Garantia de Competitividade e Equalização de Preços

- 5.13.1. A aquisição deve observar a compatibilidade dos preços de mercado, utilizando-se de fontes de referência oficiais para elaboração de planilhas de custo e estimativas de preços, em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

- 5.14. Os requisitos estabelecidos têm por objetivo assegurar que a alimentação escolar fornecida esteja em conformidade com os padrões de qualidade, segurança alimentar e eficiência, observando os princípios previstos na Lei nº 14.133/2021 e reafirmando o compromisso do Município com a promoção da saúde, da nutrição adequada e do bem-estar dos alunos da rede pública de ensino.

6. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

6.1. Quantidades estimadas considerando consumo anual.

- 6.1.1. Entende-se necessária a contratação dos quantitativos descritos na tabela, considerando consumo anual.

Nº	DESCRIÇÃO	UNID ADE	QUANT I
01	CHOCOLATE EM PÓ CACAU 70%- Características Técnicas: contenha o percentual de cacau explícito na embalagem. Deve apresentar como ingredientes cacau em pó, açúcar e aromatizante. Sem glúten, sem lactose, leite e derivados. Características Técnicas: Não deverá apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica ao produto, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem de 200g deve ser de plástico atóxico, resistente, vedada adequadamente, livre de sujidades, parasitas e larvas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data	PCT	12.000



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

	de fabricação e de validade, lote e informações nutricionais. Validade: mínimo de 10 (dez) meses.		
02	ARROZ BRANCO - Características Técnicas: subgrupo polido, classe longo fino, tipo 01. Embalagem contendo 01 kg, que deve estar intacta, de material transparente, em polietileno, atóxico, isenta de sujidades e materiais estranhos. Deve ser de procedência nacional. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, número de lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informação nutricional, procedência, atendendo as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá ser transportado de acordo com os preceitos técnicos da ANVISA. Validade: Não poderá ser inferior a 150 dias, contados a partir da data de sua entrega.	KG	15.000
03	ARROZ PARBOILIZADO - Características Técnicas: Longo fino, tipo 01, constituído de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade, isento de sujidades, materiais estranhos, toxinas, parasitas e larvas, mau estado de conservação, incluindo os processos de fermentação e mofo, com rendimento após a cocção de no mínimo 2,9 vezes. A embalagem deve ser transparente, atóxico com identificação do produto e peso líquido de 01 kg, acondicionados em fardos de plástico resistente, de 15 a 30 kg. Deverá conter externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, número de lote, registro do Ministério de Agricultura, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informação nutricional, procedência, seguindo a Portaria nº 269 de 17 de novembro de 1988 do Ministério da Agricultura. O produto deverá ser transportado de acordo com os preceitos técnicos da ANVISA. Validade: Não poderá ser inferior a 150 dias, contados a partir da data de sua entrega.	KG	20.000
04	AÇÚCAR CRISTAL - Características Técnicas: Açúcar cristal, de origem vegetal, constituído por sacarose de cana-de-açúcar, com aspecto sólido apresentando-se sob forma de cristais irregulares de coloração clara e uniforme, com aspecto, cor e cheiro próprios e sabor doce, teor de sacarose mínimo de 99,5%, admitindo umidade máxima de 0,1%, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado primariamente em pacote plástico atóxico com 01 kg e secundariamente em fardos com 30 kg. A embalagem deverá conter 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 seguir a Instrução Normativa nº 47,	KG	32.000



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
MERENDA ESCOLAR 2026

	de 30 de agosto de 2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega.		
05	AVEIA FLOCOS FINOS- Características Técnicas: Aveia integral, em flocos finos, resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens com peso 200 g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, número de lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informação nutricional. Validade: 10 (dez) meses a contar a partir da data de entrega.	PCT	800
06	CAFÉ EM PÓ- Características Técnicas: Café em pó, tradicional, de primeira qualidade, torrado e moído, com certificado de selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC, devendo estar com aspecto homogêneo, isento de odores estranhos e com aroma e sabor característico. Deve ser acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 250 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. 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. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega. Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: Torres.	PCT	20.000
07	FLOCÃO DE MILHO- Características Técnicas: Flocos de milho amarelo, pré-cozido, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas e larvas, 100% natural, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve possuir adequado cozimento, sem aspecto de “cru”. A embalagem deverá ser de 500 gramas em material plásticos, transparentes, limpos, não violados e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá conter externamente dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação e validade, informação nutricional e peso líquido, seguindo as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Validade: não poderá ser inferior a 150 dias, contados a partir da data de sua entrega.	PCT	40.000



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

08	MACARRÃO PARAFUSO (COM OVOS)- Características Técnicas: tipo parafuso, a base de farinha, massa com ovos. Fabricados a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, fungos e gorgulho. O macarrão ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado e/ou rançoso. Apresentando cor (cozida): creme claro, sabor e odor próprios de massa cozida e consistência macia. Peso líquido de 500g. Embalagem primária de saco plástico de polietileno transparente, atóxico, resistente, inviolável e hermeticamente vedado. Deverá conter externamente dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e validade, atendendo as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Embalagem secundária em fardos, em sacos resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega. Unidade de Fornecimento: PACOTE 500 gramas. Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: Petyan.	PCT	20.000
09	MACARRÃO ESPAGUETE (COM OVOS)- Características Técnicas: tipo espaguete, à base de farinha, com ovos. Fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, fungos e gorgulho. O macarrão ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado e/ou rançoso. Apresentando cor (cozida): creme claro, sabor e odor próprios de massa cozida e consistência macia. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Embalagem secundária em fardos, em sacos resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega. Unidade de Fornecimento: PACOTE 500 gramas. Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: Petyan	PCT	20.000
10	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER- Características Técnicas: Biscoito salgado, tipo Cream Cracker, à base de farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, leite (ou soro) e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e mencionados. O produto não deverá conter soja nem quaisquer substâncias corantes artificiais. Características organolépticas: - Aspecto: massa	PCT	30.000



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

	torrada - Cor: própria - Odor: próprio - sabor: próprio - textura: crocante/macia. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e quebradiços em excesso. Apresentação em embalagem primária dupla de polietileno atóxico intacto e hermeticamente vedado, contendo 350 a 400 gramas. Na embalagem deverá conter rótulo com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e validade, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS. As embalagens secundárias no qual os pacotes de biscoito deverão estar acondicionados devem ser de papelão, resistentes, intactas e higienicamente adequadas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Validade: mínima de 08 (oito) meses. Prazo de fabricação: não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Gramatura entre 350- 400g cada unidade. Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: Petyan; Tupy; Delite; Supradely.		
11	COLORAU EM PÓ, FINO- Características Técnicas: Colorau colorífico em pó, fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e sujidades. Cor: vermelho intenso. Embalagem deverá ser plástica, de polietileno atóxico intacto e vedado contendo no mínimo 100 g, com cheiro e sabor próprios, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. A embalagem secundária deverá ser plástica e reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Validade: mínimo de 06 (seis) a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	6.000
12	COMINHO EM PÓ- Características Técnicas: Cominho em pó, com coloração adequada, sem adição de corantes e aditivos químicos. Não deve estar embolorado. Deve ser livre de umidade e isento de matéria terrosa. A	PCT	4.000



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

	embalagem deverá ser plástica, de polietileno atóxico intacto e vedado contendo no mínimo 100 g, com cheiro e sabor próprios, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. A embalagem secundária deverá ser plástica e reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Validade: mínimo de 06 (seis) a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
13	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO- Características Técnicas: Farinha de trigo, com fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Estar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Não deve apresentar características macroscópicas, microbiológicas e microscópicas e substâncias nocivas à saúde acima dos limites estabelecidos por legislação específica vigente. A embalagem deve conter 01 kg, e deverá ser de material de polietileno, transparente, atóxico, não violados, resistentes e que protejam o produto de dano interno ou externo e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Portaria 354/98 - ANVISA e Portaria 74/94 do MS/SNVS. Validade: o produto não poderá ser inferior a 120 dias, contados a partir da data de sua entrega	KG	6.000
14	FEIJÃO CARIOCA- Características Técnicas: Tipo carioquinha, com características (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, devendo as maiores partes dos grãos após o cozimento, estarem cozidos, sem aparência de “papa”, sem danos químicos, físicos e biológicos, isento de sujidades, não violados. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com peso líquido de 01 Kg. Apresentando rótulo de acordo com as normas vigentes. A	KG	8.000



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

	embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O estabelecimento deve ser certificado, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013 e com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002. Validade: Prazo mínimo de 06 meses, contados a partir da data de sua entrega.		
15	LEITE DE COCO- Características Técnicas: Leite de coco, tradicional, obtido do leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição. Ingredientes: Leite de Coco, água, conservadores, acidulante, espessante, estabilizante, emulsificante. Não contém glúten. Características organolépticas - Aspecto: característico; Cor: branco-leitosa; Odor: Próprio, não rançoso; Sabor: Próprio, não rançoso. O produto deve estar de acordo a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA/MS e Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente e transparente, contendo peso líquido de 500 ml. Deverá conter rótulo com identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada ou envolvida em material plástico transparente e resistente, adequado ao empilhamento recomendada. Deverá ser lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Validade: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNID	7.000
16	CANELA EM CASCA- Características Técnicas: Canela, em casca, obtida da casca de espécimes vegetais genuínos, são e limpos, de coloração pardos amarelados ou marrons claro, com aspecto cheiro aromáticos e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico contendo 20 gramas. Deverá conter rótulo com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. Validade: mínima de 06 (seis) meses.	PCT	4.000



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

17	CANELA EM PÓ- Características Técnicas: Canela, em pó fina homogênea, de primeira qualidade, obtida da casca de espécimes vegetais genuínos, grãos são e limpos, de coloração pardo amarelada ou marrom claro, com aspecto cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Deverá estar acondicionada em embalagem de 50 gramas, de material plástico, atóxico, resistente e sem violação. Deverá apresentar externamente dados do fabricante, lote, prazo de fabricação e validade, rotulagem nutricional e selos de inspeção, de acordo com a legislação vigente. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA. Validade: mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega.	PCT	2.500
18	CRAVO EM FLOR- Características Técnicas: Cravo em flor, seco, constituído por botões florais de espécimes vegetais genuínos, são e limpos. Deverá possuir aspecto de botão floral maduro, cor: pardo-negra, pardo-escura, ou pardo avermelhada, cheiro: fortemente aromático, característico, bem como sabor: pungente, característico. A embalagem deverá ser de 07 gramas, sendo de material de polietileno atóxico, transparente e resistente. A rotulagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Validade: mínima de 06 (seis) meses.	PCT	2.500
19	MILHO AMARELO, TIPO MUNGUNZÁ- Características Técnicas: Milho amarelo, tipo mungunzá fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. O produto não pode estar ardido, mofado, carunchado ou não desgerminado. Características organolépticas Aspecto: grãos inteiros; Cor: amarela; Odor: próprio; Sabor: próprio; Umidade máxima de 13%. A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica, atóxica e resistente, contendo o peso líquido de 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Portaria nº 109, de 24 de fevereiro de 1989 do Ministério da Agricultura. Validade: não poderá ser inferior a 150 dias, contados a partir da data de sua entrega.	PCT	12.000
20	ÓLEO DE SOJA- Características Técnicas: Óleo de soja, comestível, puro, refinado, tipo 1, sem colesterol, rico em vitamina E, obtido de vegetal de origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e	PET	5.000



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

	outras características indesejáveis. Como óleo refinado, deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p. Não deverá apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Deve apresentar teores de vitamina E e 0% de gordura trans. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária adequada tipo PET de 900ml, transparente, resistente, intacta, sem amassamento e vazamento e embalagem secundária de caixas de papelão resistente. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 50 (Normas Técnicas para Óleos e Gorduras Comestíveis – Decreto 12.486 de 20/10/78 e Resolução RDC nº 270 ANVISA. 22/09/2005). Deverá conter rótulo com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Validade: mínimo 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega.		
21	EXTRATO DE TOMATE- Características Técnicas: Extrato de tomate, concentrado, obtido da polpa de frutos do tomateiro, devendo conter no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais de tomate, a base de: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 10% de cloreto de sódio por porção). Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sem semente. Deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Sem aditivos ou conservantes, assim como não ter um aspecto de diluído, sendo portanto de forma concentrada. A embalagem deverá ser em sachê com 300 a 340 gramas, não podendo ser violada. Deverá conter rótulo com dados de identificação do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, estando de acordo a Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS e Resolução - RDC nº 276, de 1º de outubro de 2003 e Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega.	SACHÊ	18.000
22	SAL REFINADO- Características Técnicas: Sal, refinado, iodado, para consumo doméstico, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Acondicionado em embalagem plástico transparente de 01 kg, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e validade, número de registro. Deverá seguir a Resolução RDC nº 130, de 26 de maio de 2003 e as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS ou registro no Ministério da Agricultura. Validade: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	3.000



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

23	LEITE EM PÓ, INTEGRAL- Características Técnicas: Leite, em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca, sem adição de açúcar e soro, apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Características: a) Organolépticas: Aspecto - pó uniforme sem grânulos, Cor - branco amarelada, Odor e sabor - agradável, não rançoso, semelhante ao do leite fluido. b) Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem deverá ser de poliéster aluminizado, rotulado, hermeticamente fechado por termossoldagem, contendo 200g do produto, acondicionado em caixa de papelão reforçado de até 20 kg. A embalagem primaria do produto deverá ser de material resistente com comprovada taxa de permeabilidade ao vapor de agua - TPVA máxima individual de 0,77g agua/m(2) /dc a 38°C 90% UR em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro corpo-de-prova do material da embalagem. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Abastecimento e deverá seguir a Instrução normativa nº 53, de 1º de outubro de 2018/ MAPA. Validade: não poderá ser inferior a 08 (oito) meses, contados a partir da data de sua entrega.	PCT	150.00 0
24	PÃO DE LEITE- Características Técnicas: Pão de leite (Tipo de cachorro quente). Características Técnicas: Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sal, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservador: propionato de cálcio, melhoradores de farinha: cloreto de amônio, sulfato de cálcio, fosfato monocalcico e ácido ascórbico. O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos, em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com grumos, dutos, fora do peso, em quantidade inferior à solicitada, amassados e não será permitida a adição de farelos e corantes. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação e os Procedimento Operacionais Padronizados para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, conforme determina a Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993 do Ministério da Saúde, a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997 da Secretaria de Vigilância Sanitária/MS e a RDC nº 275, de	UNID	180.00 0



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

	21 de outubro de 2002 da ANVISA. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Embalagem: O produto deverá ser embalado em saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com 10 unidades cada de 50 gramas. O pacote deverá estar fechado e rotulado como a especificação do produto, marca e informações do fabricante, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional e registro dos órgãos competentes. Deverá ser entregue no dia da fabricação. Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona Rural) do município.		
25	PÃO DE QUEIJO - Características Técnicas: Pão de queijo: Características técnicas: Pãozinho de queijo, tipo delícia. Embalados em saquinhos, um a um. 60 gramas. O pacote deverá estar fechado e rotulado como a especificação do produto, marca e informações do fabricante, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação e os Procedimento Operacionais Padronizados para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, conforme determina a Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993 do Ministério da Saúde, a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997 da Secretaria de Vigilância Sanitária/MS e a RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 da ANVISA. Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona Rural) do município.	UNID	300
26	SARDINHA AO ÓLEO - Características Técnicas: Sardinhas ao próprio suco com óleo comestível, contendo naturalmente ômega 3, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Deve apresentar cor, odor e sabor característico. Embalagem: em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas, com peso líquido de 125g. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, informação nutricional, número do lote, peso, data fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Validade: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade.	LATA	22.000
27	OVOS DE GALINHA - De galinha, tamanho padrão (médio), de 1ª qualidade, com boa aparência, fresco, íntegro, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades,	DÚZIA	10.000



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

	fungos e substâncias tóxicas; proveniente de avicultor com inspeção oficial. Embalagem: bandeja de papelão com envoltório de plástico atóxico, que garanta segurança no manuseio, contendo uma dúzia, devendo estar intacta e atender a legislação vigente. O produto deve ter rótulo e com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) e estabelecimento registrado no Ministério da Agricultura (SIF). Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.		
28	ALHO TIPO ESPECIAL- Características Técnicas: Alho nobre tipo especial, calibre/tamanho nº 06. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve apresentar bulbo inteiro, de primeira qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido e sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Embalagem em sacos plásticos ou caixas resistentes, com etiqueta informando o peso. Validade: Não poderá ser inferior a 120 dias, contados a partir da data de sua entrega.	KG	700
29	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO- Características Técnicas: Farinha de trigo, sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Estar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Não deve apresentar características macroscópicas, microbiológicas e microscópicas e substâncias nocivas à saúde acima dos limites estabelecidos por legislação específica vigente. A embalagem deve conter 01 kg, e deverá ser de material de polietileno, transparente, atóxico, não violados, resistentes e que protejam o produto de dano interno ou externo e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Portaria 354/98 - ANVISA e Portaria 74/94 do MS/SNVS. Validade: o produto não poderá ser inferior a 120 dias, contados a partir da data de sua entrega.	KG	200
30	PROTEÍNA DE SOJA- Características Técnicas: Proteína de soja, texturizada, cor clara e/ou escura. Deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado. Deve apresentar cor, odor e sabor característico, e estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Deve apresentar umidade máxima de	PCT	3.500



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

	8% e proteína em base seca mínima de 50%. Embalagem bem vedada com 400 gramas. Deve conter rótulo com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. A validade do produto não poderá ser inferior a 12 meses, contados a partir da data de sua entrega.		
31	MAÇÃ FUJI- Nacional, Fuji, tamanho grande, categoria de 1ª qualidade. Classe ou calibre 110 (peso da maçã variando de 157g a 171g). As maçãs devem-se apresentar: inteiras; sãs; limpas, isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis, de parasitas; isentas de umidade exterior anormal, de odores estranhos, de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As maçãs devem ser cuidadosamente colhidas, apresentarem apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares; suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas; chegar ao local de destino em condições satisfatórias. As frutas devem ser firmes, com coloração vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afetem a sua aparência. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. Deverão ser transportadas em caixas de forma que mantenha a condição higiênico-sanitária adequada e que evitem a sua deterioração ao longo da entrega. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO Nº 09 de 12 de Novembro de 2002.	KG	800
32	MILHO PARA PIPOCA- Milho para pipoca – classe amarelo, polido, tipo 1, grupo duro, limpo, contendo 80% de grãos inteiros e no máximo 15% de umidade. Deverá apresentar sabor, cor, rendimento adequados. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico transparente (embalagem de 500g), com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote, prazo de validade de no mínimo 10 meses. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores.	PCT	2.500



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

33	FEIJÃO PRETO- Características Técnicas: Tipo feijão preto, com características (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, devendo as maiores partes dos grãos após o cozimento, estarem cozidos, sem aparência de “papa”, sem danos químicos, físicos e biológicos, isento de sujidades, não violados. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com peso líquido de 01 Kg. Apresentando rótulo de acordo com as normas vigentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O estabelecimento deve ser certificado, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013 e com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO Nº 09 de 12 de Novembro de 2002. Validade: Prazo mínimo de 06 meses, contados a partir da data de sua entrega. Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: BDA e BDA premium	KG	1.500
34	BISCOITO TIPO MARIA- Características Técnicas: Biscoito doce, tipo Maria, 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. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e quebradiços em excesso. Não permitido o uso de corantes (Resolução-CNNPA Nº 12 de 1938) Apresentação em embalagem primária dupla de polietileno atóxico intacto e hermeticamente vedado, contendo 350 a 400 gramas. Na embalagem deverá conter rótulo com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e validade, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS. As embalagens secundárias no qual os pacotes de biscoito deverão estar acondicionados devem ser de papelão, resistentes, intactas e higienicamente adequadas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Validade: mínima de 08 (oito) meses. Prazo de fabricação: não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: Petyan; Tupy; Delite; Supradely.	PCT	28.000
35	FUBÁ DE MILHO TIPO MIMOSO- Características técnicas: Fubá de milho, tipo mimoso, 100% milho enriquecido com ferro e ácido fólico, obtido a partir da moagem do grão de milho, isento de resíduos, impurezas, bolor e odor não característicos. Deverá apresentar uma textura fina e homogênea, que contribui para a cremosidade e suavidade do mingau. Rotulagem: de acordo com a	PCT	7.000



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

	legislação vigente. Características: a) Organolépticas: Aspecto - pó uniforme sem grânulos e ao diluir não formar grumos. Cor - amarelada, Odor e sabor - agradável, não rançoso, característico do sabor de milho. b) Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitas. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; Peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega . Embalagem: deverá ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado contendo 500g . Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.		
36	TAPIOCA GRANULADA- Características Técnicas: Produto alimentício obtido a partir da fécula de mandioca hidratada e granulada, pronta para preparações de mingau. Ingredientes: Fécula de mandioca hidratada (único ingrediente), livre de conservantes, corantes, aromatizantes ou aditivos químicos. Características sensoriais: Produto de cor branca, inodoro e com sabor característico da mandioca. Granulação uniforme, sem presença de corpos estranhos, grumos endurecidos ou partículas escuras. Peso líquido de 500g. Odor e sabor - agradável, não rançoso, característico do sabor da tapioca. b) Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitas. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; Peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote. Deverá estar acondicionado em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Período de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	PCT	5.000
37	MARGARINA VEGETAL- Características Técnicas: Margarina, vegetal, constituída de no mínimo 60% de lipídeos, com sal, produzida a partir da interesterificação dos ácidos graxos, recebendo assim, comercialmente, a designação "livre de gordura trans". Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar refrigerados e isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Acondicionado em embalagem resistente com tampa, de polietileno atóxico, contendo 500g. Deverá conter na rotulagem a identificação do produto, marca do fabricante, lote, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente, seguindo as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS ou Ministério da Agricultura. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega.	UNID	7.000
38	LINGUIÇA, TIPO JOSEFINA- Características Técnicas: Linguiça calabresa, tipo Josefina de 1ª qualidade. A carne pode ser de aves, carneiro, bovinos. Deverá	KG	5.000



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

	apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquidos na embalagem primária, devendo estar em perfeito estado de conservação, livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos: Alteração de cor e odor no momento de entrega; Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade; Embalagens danificadas. Validade: não poderá ser inferior a 45 dias, contados a partir da data de sua entrega.		
39	CARNE BOVINA, MÚSCULO- Características Técnicas: Carne, bovina, músculo, congelada, sem osso. Não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. Acondicionado em embalagens à vácuo, em saco não violado, resistente que garanta a integridade do produto. Validade mínima de 180 dias. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela secretaria de agricultura. O transporte deverá estar em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas. Unidade de Fornecimento: Kg (QUILOGRAMA).	KG	15.000
40	CARNE BOVINA, MOÍDA- Características Técnicas: Carne bovina moída, congelada, sem osso, com no máximo 10% de gordura e isenta de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. A carne deve: apresentar aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem manchas esverdeadas; estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminantes que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura. Validade mínima de 180 dias. Embalagem a	PCT	28.000



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

	vácuo deve conter 0,5kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitárias n.5504/99 Com SIF/SIE. Unidade de Fornecimento: pacote de 500g. Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: Fortboi; Fribarreiras; JF Agropecuária.		
41	LINGUIÇA DEFUMADA- Características Técnicas: Linguiça defumada, tipo calabresa de 1ª qualidade, composta de carne suína, mecanicamente separada. Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquidos na embalagem primária, devendo estar em perfeito estado de conservação, livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos: Alteração de cor e odor no momento de entrega; Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade; Embalagens danificadas. Validade mínima de 60 dias a contar da data da entrega.	KG	600
42	Frango inteiro- Características Técnicas: Frango inteiro, congelado, de primeira qualidade, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades, com no máximo 12% de água. Deverá ser congelado à temperatura de -18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características microscópicas e microbiológicas: Deverá ser isento livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS inclusive apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos	KG	35.000



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

	procedimentos administrativos determinados pela secretaria de agricultura. O transporte deverá estar em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas. Data de fabricação/abate: no máximo 02 meses da data de entrega. Data de validade: de 06 a 18 meses a partir da data de entrega. Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos: Alteração de cor e odor no momento de entrega; Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade; Embalagens danificadas; Produto em processo de descongelamento. Unidade de Fornecimento: Kg (QUILOGRAMA).		
43	PEITO DE FRANGO SEM OSSO- Características Técnicas: Peito de frango sem osso – Cortado em fatias (filé), sem pele, congelado, limpo, sem tempero. Coloração: Cor própria sem manchas esverdeadas; Textura e odor: característico. Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades, com no máximo 12% de água. Deverá ser congelado à temperatura de -18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características microscópicas e microbiológicas: Deverá ser isento livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS inclusive apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela secretaria de agricultura. O transporte deverá estar em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas. Data de fabricação/abate: no máximo 03 meses da data de entrega. Data de validade: de 04 a 18 meses a partir da data de entrega. Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos: Alteração de cor e odor no momento de entrega; Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade; Embalagens danificadas; Produto em processo de descongelamento. Unidade de Fornecimento: Kg (QUILOGRAMA). . Apresentar em anexo	KG	2.000



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

	à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.		
44	FÍGADO BOVINO- Características Técnicas: Fígado bovino, congelado, com aspecto próprio, firme, não pegajoso, isenta de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. Acondicionado em embalagens a vácuo, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 decreto 12486 de 20/10/78 e ma 2244/97, Portaria nº304 de abril de 1996 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela secretaria de agricultura. O transporte deverá estar em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas. Data de fabricação/abate: no máximo 02 meses da data de entrega. Data de validade: de 04 a 18 meses a partir da data de entrega Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos: Alteração de cor e odor no momento de entrega; Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade; Embalagens danificadas; Produto em processo de descongelamento.	KG	2.000
45	PÃO INTEGRAL- Características Técnicas: Elaborado com de farinha de trigo integral, sendo que este deve ser o ingrediente em maior quantidade. O produto deverá ser fatiado, sendo cada fatia de aproximadamente 25g, isento de matérias estranhas, sujidades e bolores, apresentar superfície lisa, macia, não quebradiça, com sabor e odor característicos. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico, devidamente lacrado, podendo variar de 300g a 500g, além de constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. Deverá ser entregue no dia da fabricação. Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona Rural) do município	PCT	100
46	ALIMENTO COM PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA (LEITE DE SOJA)- Características Técnicas: alimento em pó à base de proteína vegetal, enriquecida com vitaminas e minerais. Indicado para maiores de 01 ano. Não deve conter em seus ingredientes produtos oriundos do leite de vaca ou outro animal. O produto deverá poder ser ingerido por pessoas com intolerância a lactose e ao glúten e por alérgicos a proteína do leite de vaca. Características: a) Organolépticas: Aspecto – pó uniforme sem grânulos, Cor - branco amarelada, Odor e sabor - agradável, não rançoso. b) Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem deverá ser de poliéster aluminizado, rotulado,	LATA	50



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

	hermeticamente fechado por termossoldagem, contendo 300g do produto. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Abastecimento e deverá seguir a Instrução normativa nº 53, de 1º de outubro de 2018/ MAPA. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega.		
47	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO- Características Técnicas: Adoçante, dietético com stévia, líquido transparente, acondicionado em recipiente contendo entre 80 a 100 ml, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS. Ingredientes: Água, Sorbitol, Edulcorantes Artificiais Ciclamato de Sódio, Sacarina Sódica e Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol; Conservantes Benzoato de Sódio e Sorbato de Potássio; Acidulante Ácido Cítrico. Não Contém Glúten. Validade: mínimo 01 (um) ano a contar a partir da data de entrega.	UNID	20
48	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE- Características Técnicas: Leite em pó, sem lactose. Características técnicas: Composto lácteo, zero lactose. Ingredientes: Leite fluido integral e enzima lactase. Embalagem com peso mínimo de 300g. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Deverá seguir a Resolução - RDC nº 135, de 08 de fevereiro de 2017/ ANVISA. Validade: Mínimo de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	SACHÊ	400
49	MACARRÃO PARAFUSO (SEM OVOS)- Características Técnicas: Sêmola de trigo, sem ovos, tipo parafuso. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, fungos e gorgulho. O macarrão ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado e/ou rançoso. Apresentando cor (cozida): creme claro, sabor e odor próprios de massa cozida e consistência macia. Peso líquido de 500g. Embalagem primária de saco plástico de polietileno transparente, atóxico, resistente, inviolável e hermeticamente vedado. Deverá conter externamente dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e validade, atendendo as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Embalagem secundária em fardos, em sacos	PCT	100



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

	resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega. Unidade de Fornecimento: PACOTE 500 gramas. Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: Petyan.		
50	MACARRÃO ESPAGUETE (SEM OVOS)- Características Técnicas: tipo espaguete, sêmola de farinha, sem ovos. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, fungos e gorgulho. O macarrão ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado e/ou rançoso. Apresentando cor (cozida): creme claro, sabor e odor próprios de massa cozida e consistência macia. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e validade, peso liquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Embalagem secundária em fardos, em sacos resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega. Unidade de Fornecimento: PACOTE 500 gramas. Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: Petyan.	PCT	100
51	BISCOITO TIPO MARIA SEM LACTOSE- Características Técnicas: Biscoito doce tipo Maria isento de lactose. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hydrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteinase, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação e de caracteres organolépticos normais. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e quebradiços em excesso. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico intacto e hermeticamente vedado, contendo 350 a 400 gramas. Na embalagem deverá conter rótulo com registro, nome e endereço do fabricante, informação	PCT	200



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

	nutricional, lote, data de fabricação e validade. As embalagens secundárias no qual os pacotes de biscoito deverão estar acondicionados devem ser de papelão, resistentes, intactas e higienicamente adequadas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Validade: 180 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
52	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER SEM LACTOSE- Características Técnicas: Biscoito tipo Cream cracker isento de lactose. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabisulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteinase, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação e de caracteres organolépticos normais. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e quebradiços em excesso. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico intacto e hermeticamente vedado, contendo 350 a 400 gramas. Na embalagem deverá conter rótulo com registro, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade. As embalagens secundárias no qual os pacotes de biscoito deverão estar acondicionados devem ser de papelão, resistentes, intactas e higienicamente adequadas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Validade: 180 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	200
53	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL- Características Técnicas: Biscoito tipo Cream cracker integral Ingredientes: INGREDIENTES: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, açúcar, sal, fermento químico bicarbonato de sódio. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio. O biscoito deverá estar em perfeito	PCT	50



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

	estado de conservação e de caracteres organolépticos normais. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e quebradiços em excesso. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico intacto e hermeticamente vedado, contendo 350 a 400 gramas. Na embalagem deverá conter rótulo com registro, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade. As embalagens secundárias no qual os pacotes de biscoito deverão estar acondicionados devem ser de papelão, resistentes, intactas e higienicamente adequadas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Validade: 180 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
54	IOGURTE SEM LACTOSE- Características Técnicas: Iogurte sem lactose, sabor morango indicado para pessoas com intolerância à lactose. Com embalagem de material plástico (tipo barriga mole ou recipiente de polietileno, com tampa rosqueada) devidamente selado, atóxico, resistente, de 1,5 litros cada, elaborado a partir de leite e/ou leite reconstituído, fermentos lácteos e enzima lactase, polpa de morango; estabilizante, acidulante, conservante; A adição de corantes deve estar em conformidade com a legislação, seguindo a Resolução nº 04/88 da CNS/MS. Deve estar escrito na embalagem “zero lactose”. Deve ser conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22 de 24/11/05, do MAPA, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais. Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona Rural) do município.	UNI	1000

- 6.1.2.** O levantamento dos quantitativos foi realizado a partir de solicitação da Nutricionista Responsável Técnica pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que subscreve o presente Estudo Técnico Preliminar, tendo como base o número efetivo de matrículas apuradas no ano letivo de 2025, conforme dados oficiais do Censo Escolar, disponível em: <https://www.gov.br/inep/pt-br/areas-de-atuacao/pesquisas-estatisticas-e-indicadores/censo-escolar/resultados>.
- 6.1.3.** Foram consideradas, ainda, a estimativa de ampliação da demanda da rede municipal de ensino, a previsão de abertura de novas vagas e a expansão da oferta de ensino em tempo integral, em consonância com as diretrizes do FNDE/PNAE. Tais fatores fundamentam o aumento dos quantitativos dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar para o exercício de 2026, assegurando o atendimento adequado às necessidades nutricionais dos estudantes, a regularidade do fornecimento e a segurança alimentar e nutricional.



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

6.1.4. Unidade de fornecimento nas entregas:

6.1.4.1. Para os itens 06 (café em pó), 35 (fubá de milho tipo mimoso) e 36 (tapioca granulada), o fornecimento deverá ocorrer em fardos, conforme a embalagem original de fábrica, íntegros, lacrados e sem quaisquer indícios de violação ou danos.

6.1.4.2. Quanto ao item 10 (biscoito tipo *cream cracker*), a unidade de fornecimento deverá observar o peso do produto: para as marcas com embalagem de 400 g, o fornecimento deverá ser realizado em caixas contendo 20 (vinte) unidades; para as marcas com embalagem de 350g, o fornecimento deverá ocorrer em caixas contendo 24 (vinte e quatro) unidades.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

7.1. O levantamento de mercado teve por finalidade identificar, analisar e comparar as alternativas disponíveis para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à elaboração do cardápio da merenda escolar dos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Senhor do Bonfim/BA, no ano letivo de 2026, de modo a subsidiar a escolha da solução mais vantajosa sob os aspectos técnico, econômico e operacional, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021.

7.2. Foram consideradas as soluções usualmente praticadas no mercado e adotadas por outros entes da Administração Pública, especialmente no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, observando-se os critérios de qualidade nutricional, regularidade no fornecimento, conformidade sanitária e atendimento às normas do FNDE.

Alternativa	Descrição da Solução	Vantagens	Desvantagens
Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios	Fornecimento parcelado de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis), conforme especificações do cardápio escolar	Maior previsibilidade de entrega; padronização dos produtos; facilidade de gestão contratual; ampla competitividade	Dependência de fornecedor externo; variação de preços conforme mercado
Aquisição direta de produtores da agricultura familiar (Chamamento Público – PNAE)	Compra de gêneros alimentícios diretamente de agricultores familiares e empreendedores rurais	Estímulo à economia local; atendimento às diretrizes do PNAE; produtos frescos	Limitação de quantitativos; sazonalidade; nem todos os itens do cardápio são atendidos.
Aquisição por meio de Atas de Registro de Preços de outros entes	Adesão a atas vigentes de outros órgãos públicos	Redução de tempo administrativo; preços previamente registrados	Risco de inadequação às especificidades do cardápio local; limitação de quantitativos

7.3. A contratação de empresa do ramo, por meio de processo licitatório próprio, revelou-se a alternativa mais vantajosa sob o aspecto econômico, por possibilitar a obtenção de preços mais competitivos, assegurar o fornecimento contínuo e atender de forma adequada ao planejamento nutricional



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

elaborado pela equipe técnica do Município. A análise comparativa com contratações similares realizadas por municípios de porte equivalente demonstra que essa modalidade apresenta melhor relação custo-benefício, considerando o custo total da operação, que engloba logística, armazenamento e regularidade no abastecimento.

- 7.4. Diante das análises realizadas, conclui-se que a solução mais adequada e vantajosa para atender às necessidades da Administração é a contratação de empresa **do ramo para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios**, assegurando regularidade no fornecimento, qualidade e eficiência administrativa e conformidade legal, ressaltando-se que, em cumprimento às diretrizes do PNAE e à Lei nº 15.226/2025, 45% dos recursos deverão ser destinados à aquisição direta de produtos da agricultura familiar, por meio de processo distinto, na modalidade de credenciamento.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO.

- 8.1. A aquisição de gêneros alimentícios tem por finalidade garantir o fornecimento de produtos saudáveis e de qualidade para o preparo das refeições ofertadas nas unidades escolares da rede pública municipal, assegurando uma alimentação equilibrada e adequada aos estudantes, de modo a contribuir para seu desenvolvimento integral e processo de aprendizagem, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- 8.2. A aquisição será realizada com base na Lei nº 14.133/2021, que estabelece normas gerais de licitações e contratos administrativos, e na Lei nº 11.947/2009, que regulamenta o PNAE, em consonância com a Lei nº 15.226/2025, que altera dispositivos da legislação mencionada.
- 8.3. Os gêneros alimentícios não perecíveis abrangem uma ampla variedade de produtos, como arroz, feijão, macarrão, farinha de trigo, óleo vegetal, açúcar, leite em pó, entre outros itens básicos que são essenciais para a preparação de refeições nutritivas e adequadas aos padrões nutricionais exigidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- 8.4. A aquisição será feita de acordo com a demanda de cada unidade escolar, considerando o número de alunos atendidos e os cardápios elaborados por nutricionistas, conforme as diretrizes estabelecidas pela legislação vigente. A logística de distribuição será organizada de forma a garantir a qualidade e a integridade dos alimentos até seu destino final.
- 8.5. Os produtos a serem adquiridos devem cumprir os requisitos de qualidade, frescor e estar em conformidade com as normas sanitárias vigentes. Além disso, é necessário o compromisso com a qualidade dos itens ofertados, a prática de preços justos e competitivos, e a regularidade fiscal e cadastral dos produtores.
- 8.6. A entrega dos produtos será acompanhada pela equipe de nutricionistas e técnicos responsáveis pelo cardápio escolar, garantindo o cumprimento das exigências contratuais e das normas de segurança alimentar. A qualidade e o prazo de validade dos alimentos serão monitorados de forma rigorosa.
- 8.7. Com essa ação, pretende-se promover a inclusão social e alimentar dos estudantes, contribuindo diretamente para a redução de índices de evasão escolar e melhorando o rendimento acadêmico, por meio de uma alimentação adequada e nutritiva, conforme as necessidades de crescimento e desenvolvimento de cada faixa etária.



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

9. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

- 9.1. Quando esta Administração Pública concluiu pela necessidade de instauração deste Procedimento Licitatório, verificou a possibilidade técnica e econômica de dividir o objeto em vários itens, pela descrição e correlacionando-os pelas características dos itens, permitindo que um número maior de interessados participe da disputa, o que, em decorrência, aumenta a competitividade e viabiliza a obtenção de melhores propostas. A opção de licitar pelo ITEM, dá-se em razão da economia de escala, bem como das recomendações expedidas pelo Tribunal de Contas da União. Desta forma, mantém-se preservada a competitividade.
- 9.2. Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento (divisibilidade) como forma de garantir a ampla concorrência, razão porque parcelado em itens conforme especificado acima.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 10.1. Com o objetivo de subsidiar e complementar a pesquisa de preços, a secretaria demandante considerou o histórico de contratações anteriores para o fornecimento do mesmo objeto, de modo a apurar a média dos valores praticados em processos similares.
- 10.2. O valor estimado para a presente contratação foi calculado com base na contratação anterior de objeto semelhante, realizada no exercício de 2024, por meio do Pregão Eletrônico nº 059/2024, com o objetivo de apurar a média dos valores praticados em aquisições equivalentes. Registra-se que, no último contrato firmado pelo Município para o fornecimento de itens de natureza similar — dos quais parte possui especificações idênticas às atualmente demandadas — o valor inicialmente estimado foi de R\$ 3.262.647,20, tendo sido homologado pelo montante de R\$ 2.362.986,50. Dessa forma, justifica-se a utilização desse valor homologado como base de referência para o cálculo do valor estimado da nova contratação, mediante a aplicação do percentual de reajuste anual cabível.
- 10.3. Recomenda-se, adicionalmente, a solicitação de cotações atualizadas, de forma a alinhar os valores estimados à realidade vigente do mercado. Tal medida mostra-se ainda mais necessária tendo em vista a inclusão de itens que nunca foram anteriormente contratados pelo município, exigindo, portanto, a obtenção de referências atualizadas diretamente com fornecedores especializados.
- 10.4. A divulgação do valor estimado da contratação, entretanto, não é recomendada neste caso. O Art. 24 da Lei nº 14.133/2021 estabelece que, quando devidamente justificado, o orçamento estimado poderá ter caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação dos quantitativos e demais informações necessárias para a elaboração das propostas pelos licitantes.
- 10.5. Conforme entendimento de Zymler e Dios (2014, p. 177), a estratégia de não revelar o orçamento estimado busca impedir que as propostas apresentadas pelos licitantes se alinhem demasiadamente ao valor previamente definido pela administração pública. Essa medida visa promover maior competitividade entre os participantes, incentivando a apresentação de propostas mais vantajosas e condizentes com a realidade econômica de cada fornecedor, especialmente em certames com lances fechados.
- 10.6. Segundo os autores, essa abordagem obriga os licitantes a realizarem uma análise mais criteriosa de seus próprios custos e capacidades operacionais, afastando o risco de propostas baseadas exclusivamente nos valores previamente divulgados, o que pode acarretar dificuldades na execução contratual, caso tais valores não reflitam adequadamente a realidade de mercado.



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

- 10.7. Portanto, a ocultação do orçamento estimado visa intensificar a competição e garantir que as propostas apresentadas reflitam de forma fidedigna as condições econômicas dos licitantes, resultando em uma seleção mais eficaz e vantajosa para a administração pública.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. Benefícios Diretos:

- a) Garantia de disponibilização de merenda escolar para os alunos da Rede Municipal de Ensino;
- b) Observar uma elevação direta na produtividade e no desempenho acadêmico dos alunos devido ao estado adequado de alimentação.
- c) Contribuir diretamente para a saúde física e mental contínua dos alunos por meio da presença regular de merenda escolar.
- d) Obter uma diminuição direta no consumo de alimentos diversos, promovendo hábitos alimentares mais saudáveis.
- e) Estabelecer um ambiente escolar diretamente associado à saúde e ao bem-estar dos alunos.
- f) Beneficiar os alunos carentes que adentram à rede Municipal de Ensino que na maioria dos casos, dependem da alimentação escolar para complemento da alimentação diária.

Benefícios Indiretos:

- a) Alcançar um aumento indireto na satisfação dos alunos da rede municipal, refletindo positivamente nos estudos.
- b) Incentivar indiretamente a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis, refletindo-se na escolha consciente dos alimentos que são consumidos nas unidades escolares por opções de consumo mais saudáveis.
- c) Contribuir indiretamente para a formação de uma cultura organizacional positiva, onde o cuidado com a saúde e o bem-estar é valorizado.
- d) Observar uma diminuição indireta nas taxas de abstenção e evasão escolar.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO.

12.1. Providências Gerais:

- 12.2. A celebração de um contrato exige uma análise prévia criteriosa para garantir sua viabilidade técnica, jurídica e econômica. Inicialmente, é fundamental definir com precisão o escopo dos serviços, especificando as atividades a serem executadas, os materiais ou recursos necessários e as normas aplicáveis, assegurando que as obrigações contratuais sejam cumpridas de maneira eficaz e dentro dos padrões exigidos.
- 12.3. No aspecto jurídico, deve-se assegurar que o processo de contratação atenda às exigências da legislação vigente, especialmente no caso de contratações públicas, que devem observar a Lei de



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

Licitações e Contratos Administrativos (Lei nº 14.133/2021). Além disso, é essencial a indicação formal do gestor e do fiscal do contrato, responsáveis pelo acompanhamento da execução, verificação do cumprimento das cláusulas pactuadas e adoção de medidas preventivas ou corretivas, minimizando riscos de inexecução ou falhas.

- 12.4.** Sob a ótica econômica, a elaboração de um orçamento detalhado é essencial para garantir a viabilidade financeira do contrato. Deve-se considerar os custos envolvidos, possíveis reajustes, bem como a necessidade de recursos adicionais para eventuais adequações. A previsão de um cronograma bem definido permitirá minimizar impactos operacionais e assegurar a execução dentro do prazo estipulado, evitando custos extras decorrentes de atrasos ou retrabalho.
- 12.5.** Por fim, a adoção de boas práticas de gestão contratual, aliada a uma fiscalização eficiente, será fundamental para assegurar a qualidade da execução e o cumprimento dos objetivos estabelecidos. Com uma análise prévia bem conduzida e uma gestão estruturada, o contrato pode ser celebrado com maior segurança e eficiência, garantindo melhores resultados e mitigando riscos.
- 12.6. Providências específicas:**
- 12.7.** Elaborar cronograma de entrega em tempo hábil para o suprimento dos estoques, evitando assim a falta dos itens nas respectivas unidades escolares;
- 12.8.** Administração deverá adotar como critério de planejamento e em casos de pedido de solicitação de distrato e dispensa do fornecimento (dispensa de contratos) para processos licitatórios, a garantia de entrega mínima das quantidades de até 03 (três) meses subsequentes dos quantitativos estipulados no item 6 ou a entrega dos últimos 03 (três) meses anteriores à solicitação de dispensa de fornecimento para contratos ou atas de registro de preços.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

- 13.1.** Não foram identificadas contratações interdependentes neste caso, considerando que as unidades receptoras já possuem itens para acondicionamento dos produtos aqui discutidos.

14. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

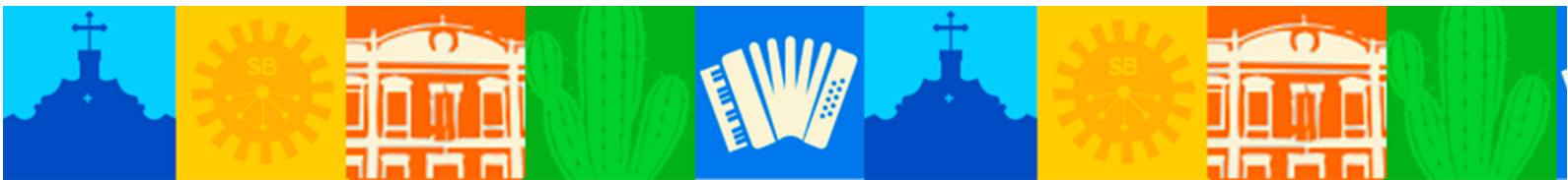
- 14.1.** A contratação para fornecimento de gêneros alimentícios para a Merenda Escolar no Município de Senhor do Bonfim-BA deve considerar critérios de sustentabilidade em todas as etapas, desde o planejamento até a gestão de resíduos. A seguir, são apresentados os possíveis impactos ambientais e as respectivas medidas mitigadoras.

14.2. Possíveis Impactos Ambientais

a. Impactos da Produção e Transporte

- **Emissão de Gases de Efeito Estufa:** O transporte de alimentos gera emissões que contribuem para as mudanças climáticas.
- **Desmatamento e Perda de Biodiversidade:** A produção de alimentos pode levar à exploração inadequada de recursos naturais.

b. Geração de Resíduos



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MERENDA ESCOLAR 2026

- **Resíduos Orgânicos:** O descarte inadequado de sobras alimentares pode causar poluição e danos ao solo e à água.
- **Embalagens:** O uso excessivo de embalagens plásticas contribui para a poluição.

c. Consumo de Recursos Naturais

- **Água e Energia:** A produção de alimentos consome grandes quantidades de água e energia, podendo causar escassez.

14.3. Medidas Mitigadoras

a. Redução de Emissões

- **Transporte Sustentável:** Priorizar fornecedores locais para reduzir distâncias de transporte e, consequentemente, as emissões de CO₂.
- **Uso de Veículos Eficientes:** Incentivar o uso de veículos que utilizem fontes de energia limpa.

b. Gestão de Resíduos

- **Compostagem de Resíduos Orgânicos:** Implementar um sistema de compostagem para as sobras alimentares, transformando resíduos em adubo.
- **Reciclagem de Embalagens:** Estabelecer parcerias com empresas de logística reversa para a reciclagem de embalagens.

c. Conservação de Recursos

- **Critérios de Sustentabilidade na Contratação:** Definir especificações técnicas que priorizem produtos de baixo consumo de água e energia.
- **Adoção de Práticas Agrícolas Sustentáveis:** Incentivar fornecedores que utilizem práticas de cultivo que respeitem o meio ambiente, evitando a degradação do solo e da água.

- 14.4. A inclusão de critérios de sustentabilidade na contratação de gêneros alimentícios para a Merenda Escolar não apenas atende à legislação vigente, mas também promove uma gestão responsável dos recursos naturais, contribuindo para a formação de cidadãos mais conscientes e comprometidos com o meio ambiente.

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO E ESCOLHA DA SOLUÇÃO/MODALIDADE

- 15.1. Recomenda-se a adoção da modalidade Pregão, na forma eletrônica, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, tendo em vista a natureza comum do objeto e a viabilidade de definição objetiva de critérios de julgamento.
- 15.2. Pelo exposto, declaramos a **viabilidade da contratação** nos termos dispostos nas solicitações e neste Estudo Técnico Preliminar.

16. ANEXOS DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

- 16.1. São anexos do presente ETP os seguintes documentos:

Anexo I – Dotação orçamentária;



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR MERENDA ESCOLAR 2026

Senhor do Bonfim – BA, 24 de novembro de 2025.

DANIELA ALMEIDA GONÇALVES
(Nutricionista, Matrícula 4980)