

## DOCUMENTO DE OFICIALIZAÇÃO DA DEMANDA - DOD

### PREÂMBULO

Em conformidade com o art. 18 do Decreto Municipal nº 048, de 03 de agosto de 2023, a fase de início do Processo de Contratação tem início com a elaboração do Documento de Oficialização da Demanda.

**MENSÃO - Art. 18 do Decreto Municipal nº 048/2023.**

### 1. IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE DEMANDANTE

**Unidade Solicitante:** Secretaria de Educação

**Responsável pela Requisição:** Jamille Santos Mendes

**Mat. 5698**

**Telefone/ Ramal:**  
(73) 98169-4451

**E-Mail:** milliafro@gmail.com

### 2. IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA

- 2.1. A presente demanda refere-se à necessidade de contratação de empresa para **CREDENCIAMENTO DESTINADO AO ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA O DESTINADO A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE AURELINO LEAL BA.**

### 3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE

- 3.1.1. A alimentação escolar visa contribuir com as necessidades nutricionais, dos alunos matriculados na Rede Pública de Ensino, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.
- 3.1.2. A aquisição da agricultura familiar para a alimentação escolar está regulamentada pela Resolução CD/ FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, (atualizada pela Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020), que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE.
- 3.1.3. A conexão entre a agricultura familiar e a alimentação escolar fundamenta-se nas diretrizes estabelecidas pela Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, em especial no que se refere a:
- 3.1.3.1. Ao emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis e;
- 3.1.3.2. Ao apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, sazonais, produzidos em âmbito local e pela agricultura familiar.
- 3.1.4. A combinação da alimentação escolar com a agricultura familiar tem promovido uma

importante transformação na alimentação nutritiva necessária, ao permitir que alimentos saudáveis e com vínculo regional, produzidos diretamente pela agricultura familiar possam ser consumidos diariamente pelos alunos da rede pública de ensino.

- 3.1.5. Assim, a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações visa promover a melhoria da qualidade da alimentação nas Instituições Educacionais deste Município, bem como criar oportunidades de geração de renda e valorização da produção local/regional das famílias agricultoras.

#### 4. DA ESPECIFICAÇÃO DETALHADA E DA JUSTIFICATIVA DA QUANTIDADE ESTIMADA REQUERIDA

- 4.1. Para satisfazer as demandas identificadas, as quantidades necessárias de veículos foram determinadas, conforme tabela a seguir:

ITEM	DESCRIMINAÇÃO	UND	QUANT	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1.	<b>ABÓBORA</b> graúda, coloração e tamanho uniforme, apresentando ótima qualidade, firme, com casca integral, sem lesões de origem física e mecânica, rachaduras e/ou cortes, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas.	KG	1.000		
2.	<b>ABACATE</b> manteiga, de primeira. Maturação que permita manuseio e transporte, sem danos ao alimento. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais. (nos produtos e/ou embalagens).	KG	400		
3.	<b>ABACAXI:</b> De primeira qualidade, apresentando tamanho de médio a grande, cor e formação uniforme, aroma característico, devendo ser bem desenvolvido próprio para consumo imediato, casca intacta sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio ou transporte livre de sujidades, materiais terrosos, rachaduras ou cortes	UNID	7.000		
4.	<b>AIPIM, descascado congelado.</b> A polpa deve estar intacta e limpa. Descascada, embalada em embalagens plásticas transparentes até 1 kg. Livres de umidade externa, em bom estado de conservação.	KG	1.000		
5.	<b>ALFACE,</b> O MAÇO DEVERÁ PESAR A MÉDIA DE 400G (VARIAÇÃO DE 10%), Fresca, em maços, de primeira qualidade, folhas com coloração uniforme, bem desenvolvida, intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio ou transporte e livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas.	MOL	600		

6.	<b>AMENDOIM COM CASCA:</b> De tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Deverá constar na embalagem, de forma legível, a data de fabricação e o prazo de validade.	KG	1.000		
7.	<b>BANANA, DA PRATA,</b> Em pencas, tamanho e colorações uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em embalagem própria. Respeitar maturação conforme temperatura do ambiente.	KG	3.000		
8.	<b>BANANA, DA TERRA,</b> Em pencas, tamanho e colorações uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em embalagem própria. Respeitar maturação conforme temperatura do ambiente.	KG	3.000		
9.	<b>BEIJU, 60G,</b> produto contendo goma de mandioca, açúcar, com recheio de coco ralado ou goiabada. Embalagem fechada mecanicamente pesando 60g.	UN	9.000		
10.	<b>BISCOITO DE FECULA DE MANDIOCA. PACOTE COM 50 GRAMAS.</b> fechada mecanicamente. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do ministério da agricultura, rotulagem contendo no mínimo peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Rotulagem: fabricante, ingredientes, data de fabricação e validade.	UN	9.000		
11.	<b>BOLO DE BANANA PRATA, MINI.</b> com ovos, leite, óleo, açúcar, farinha de banana, fermento em pó, manteiga e banana passa, produzido de forma artesanal sem adição de conservantes. Peso média de <b>60gr.</b> Informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. Contidos em formas de papel impermeável (CUPCAKES) e embalagem transparentes adequadas, com rotulagem: fabricante, ingredientes, data de fabricação e validade.	UN	15.000		
12.	<b>BOLO DE SABOR COCO, FUBÁ DE MILHO,</b>	UN	28.000		

	<b>CENOURA E TAPIOCA MINI, MEDIA DE 60G</b> - a base de farinha de trigo enriquecidas com ferro e ácido fólico (de acordo com a Resolução - RDC nº 344, de 13/12/2002), ovo, margarina ou óleo, leite, e fermento químico, e ingredientes naturais, sem adição de conservantes ou usos de mistura pronta para bolo. Contidos em formas de papel impermeável (CUPCAKES) e embalagem transparentes adequadas, com rotulagem: fabricante, ingredientes, data de fabricação e validade.				
13.	<b>BROA DE MILHO. UNIDADE COM 70 GRAMAS</b> a base de farinha de trigo e farinha de milho enriquecidas com ferro e ácido fólico (de acordo com a Resolução - RDC nº 344, de 13/12/2002), ovo, creme vegetal, leite em pó, óleo de soja, fibra de trigo e fermento químico. Validade: 30 dias Embalagem: <b>embalagem de no mínimo 70g</b> , fechada mecanicamente, acondicionado em caixa de papelão.	UN	50.000		
14.	<b>CEBOLINHA.</b> O MAÇO DEVERÁ PESAR A MÉDIA DE 200G (VARIAÇÃO DE 10%)	UNI	2.000		
15.	<b>COCO RALADO.</b> Coco seco puro, descascado, ralado, de primeira qualidade, isento de fermentação, mofo, parasitas e larvas, sem sujidades, <b>congelado</b> devendo constar embalagem com os dados de identificação e procedência, data de fabricação e de validade.	KG	50		
16.	<b>COENTRO,</b> O MAÇO DEVERÁ PESAR A MÉDIA DE 200G (VARIAÇÃO DE 10%)	MOL	2.000		
17.	<b>COENTRO LARGO,</b> O MAÇO DEVERÁ PESAR A MÉDIA DE 100G (VARIAÇÃO DE 10%)	MOL	500		
18.	<b>COMINHO</b> - EMBALAGEM PRIMÁRIA CONTENDO NO MÍNIMO 50G	KG	80		
19.	<b>COLORAL</b> - EMBALAGEM PRIMÁRIA CONTENDO NO MÍNIMO 50G	KG	80		
20.	<b>COUVE,</b> O MAÇO DEVERÁ PESAR A MÉDIA DE 400G (VARIAÇÃO DE 10%)	MOL	2.000		
21.	<b>GOIABA, VERMELHA,</b> De primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniforme, aroma característico, devendo ser bem desenvolvida própria para consumo imediato, com polpa firme, casca intacta sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em embalagem própria. Grau de maturação ideal para transporte conforme temperatura do ambiente. Acondicionada em embalagem própria.	KG	5.000		
22.	<b>GOMA FERMENTADA</b> - goma pronta para	KG	150		

	tapioca, 500g 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten. não precisa peneirar. solta. macia. embalagem plástica e resistente, com identificação, rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 4 meses. com informação nutricional. ingredientes: fécula de mandioca e água.				
23.	<b>HORTELÃ:</b> Fresca, em maços, de primeira qualidade, com coloração uniforme, bem desenvolvida, intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio ou transporte e livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Em embalagem própria. Maço com 100 gramas	MOL	2.000		
24.	<b>IOGURTE CHUPETINHA</b> - Iogurte integral com polpas de frutas, nos sabores morango, coco e ameixa. O iogurte deve apresentar-se refrigerado, com aspectos próprios, cor e sabor característicos, livres de sujidades e qualquer substância contaminant°. Rotulagem e embalagem: acondicionados em embalagem apropriada, nome e endereço do fabricante, nome e composição do produto, informação nutricional, data de fabricação e validade, número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente. Identificação do Selo Nacional da Agricultura Familiar (SENAF). Embalagem <b>de 120g. Apresentar amostra</b>	UN	27.000		
25.	<b>IOGURTE SLEEVE (COCO, MORANGO, AMEIXA)</b> - Iogurte integral com polpas de frutas, nos sabores morango, coco e ameixa. O iogurte deve apresentar-se refrigerado, com aspectos próprios, cor e sabor característicos, livres de sujidades e qualquer substância contaminante. Rotulagem e embalagem: acondicionados em embalagem apropriada, nome e endereço do fabricante, nome e composição do produto, informação nutricional, data de fabricação e validade, número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente. Identificação do Selo Nacional da Agricultura Familiar (SENAF). Embalagem de <b>900g. Apresentar amostra.</b>	UN	3.000		

26.	<b>LARANJA PERA</b> , De primeira qualidade, selecionada, apresentando tamanho uniforme, cor e aroma característico, bem desenvolvido de colheita recente, com casca intacta e firme, sem danos físicos e/ou mecânicos oriundos do manuseio ou transporte, sem resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Que não esteja seca/ amarga por dentro.	KG	7.000		
27.	<b>MANGA</b> , de primeira qualidade, selecionada, sem maturação avançada apresentando tamanho uniforme, cor e aroma característico, bem desenvolvida de colheita recente própria para consumo imediato, com casca.	KG	3.000		
28.	<b>MELANCIA</b> , De primeira qualidade, selecionado, apresentando <b>tamanho uniforme de 10 a 12 kg</b> , coloração específica e uniforme, bem desenvolvido de colheita recente próprio para consumo imediato, com casca intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio ou transporte, sem resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas.	UND	3.300		
29.	<b>MILHO VERDE - Espiga</b> - Descrição: In Natura - <b>ESPIGA</b> , selecionado e de tamanho médio com aspecto firme, consistente, com casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, isento de: matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores, mofo, odor desagradável, exsudação de líquidos, sujidades e defensivos agrícolas. Em grau de maturação tal qual que permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação em condições adequadas para o consumo.	UNI	6.000		
30.	<b>PÃOZINHO DE AIPIM SEM RECHEIO, EMBALAGEM INDIVIDUAL, MÍNIMO 50G</b> , massa com farinha de trigo enriquecida, ovos, leite e aipim.	UND	30.000		
31.	<b>PÃOZINHO DE AIPIM RECHEADO, EMBALAGEM INDIVIDUAL, MÍNIMO 70G</b> , embalagem individual, mínimo 70g, fechada mecanicamente- recheio de <b>FRANGO OU CARNE</b> com legumes.	UND	12.000		
32.	<b>PÃOZINHO DE AIPIM COM QUEIJO PARMESÃO RALADO, EMBALAGEM INDIVIDUAL, MÍNIMO 50G</b> , massa com farinha de trigo enriquecida, queijo parmesão ralado, ovos, leite e aipim.	UNI	16.000		
33.	<b>PIMENTA DOCE (CHEIRO)</b> de primeira; tamanho e coloração uniformes, isenta de	KG	50		

	fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, oriundos do manuseio e transporte; perfurações e cortes;				
34.	<b>POLPA, DE FRUTA, NATURAL, SABOR CAJÁ.</b> Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. 1 kg, embalagem secundária plástica transparente com 10kg.	KG	3.000		
35.	<b>POLPA, DE FRUTA, NATURAL, SABOR ACEROLA.</b> Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. 1 kg, embalagem secundária plástica transparente com 10kg.	KG	3.000		
36.	<b>POLPA, DE FRUTA, NATURAL, SABOR MANGA.</b> Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. 1 kg, embalagem secundária plástica transparente com 10kg.	KG	3.000		
37.	<b>POLPA, DE FRUTA, NATURAL, SABOR GOIABA.</b> Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. 1 kg, embalagem secundária plástica transparente com 10kg.	KG	3.000		
38.	<b>POLPA, DE FRUTA, NATURAL, SABOR, COQUETEL DE FRUTAS.</b> Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. 1 kg, embalagem secundária plástica transparente com 10kg.	KG	2.000		
39.	<b>POLPA, DE FRUTA, NATURAL, SABOR, GRAVIOLA.</b> Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. 1 kg, embalagem	KG	2.000		

	secundária plástica transparente com 10kg.				
40.	<b>POLPA, DE FRUTA</b> , natural, sabor <b>UMBU</b> . Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. MAPA. 1 kg, embalagem secundária plástica transparente com 10kg.	KG	3.000		
41.	<b>POLPA, DE FRUTA</b> , natural, sabor <b>CUPUAÇU</b> . Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. MAPA. 1 kg, embalagem secundária plástica transparente com 10kg.	KG	2.000		
42.	<b>QUIABO</b> , formato cilíndrico, pele lisa e verde escura.	KG	150		
43.	<b>SALSINHA</b> , O MAÇO DE aproximadamente 200G (VARIACÃO DE 10%)	MOL	2.000		
44.	<b>SEQUILHO, 50g</b> , produto fabricado com farinha de trigo, amido de milho, margarina, açúcar, leite, fermento químico e sal. Embalagem pesando 50g	UN	9.000		
45.	<b>TANGERINA</b> , formato arredondado, casca fina e solta, coloração alaranjada.	KG	7.000		
46.	<b>TAPIOCA GRANULADA</b> , Subgrupo Granulada, Tipo1. Embalagem: saco plástico transparente, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Peso líquido de 500g. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega	KG	400		
47.	<b>TEMPERO NATURAL</b> , sal, alho, óleo, alvafaca, pimenta do reino, pimenta cominho, pimenta doce, coentro, salsa, orégano e açafrão. Identificação do produto, fabricação e validade. Embalagem pesando 250g.	KG	100		

#### DA JUTIFICATIVA DO QUANTITATIVO:

- 4.1.1. O planejamento de cardápio para os programas de ensino fundamental, pré-escola e EJA, são organizados de maneira unificada, fornecendo uma média de 300 Kcal/dia por aluno. As creches possuem cardápio diferenciado, ofertando alimentação no desjejum, lanche da manhã, almoço e jantar, fornecendo em média 800 Kcal/dia por criança.
- 4.1.2. Cada alimento tem um valor per capita por aluno. Baseando-se neste indicador, calcula-se o número de alunos de aproximadamente 3648 (três mil, seiscentos e quarenta e oito alunos de acordo com o censo de atualizado) multiplicado pela quantidade per capita de cada alimento, o resultado multiplica-se pelo número de vezes que esse alimento será utilizado no cardápio e por fim, multiplica-se pelo

número de meses que será ofertada a alimentação escolar estimada para o período.

- 4.1.3. Baseando-se nas informações acima, foi elaborada a memória de cálculo do quantitativo de cada alimento, a qual segue anexa a este termo.

#### **Estimativas do Valor da Contratação**

- 4.1.4. O custo estimado total da contratação consta em anexo aos autos do processo.

#### **4.2. Da Vigência**

- 4.2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses da data de assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.
- 4.2.2. A contratação de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar reveste-se de caráter essencial e contínuo no âmbito da Administração Pública Municipal, tendo em vista que o fornecimento regular desses alimentos é indispensável para garantir a oferta da alimentação escolar, componente obrigatório para o cumprimento da Política Nacional da Alimentação Escolar - PNAE. Trata-se de demanda recorrente e estratégica para assegurar a oferta alimentar adequada aos estudantes e a continuidade das atividades pedagógicas.
- 4.2.3. Ressalta-se que o fornecimento deve ser contínuo, sob pena de comprometer a execução das atividades escolares e a observância das normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A indisponibilidade dos gêneros alimentícios implicaria prejuízos diretos à alimentação dos alunos, ao cumprimento do planejamento pedagógico e à valorização dos agricultores familiares que fornecem os produtos.
- 4.2.4. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

### **5. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

- 5.1.11.2. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento, para o exercício de 2026, na classificação abaixo:

**UNIDADE GESTORA:** PREFEITURA MUNICIPAL DE AURELINO LEAL  
**ÓRGÃO:** 0203 - SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO  
**UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:** 020301 - SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO  
**ATIVIDADE/PROJETO:** 2005 - MANUTENÇÃO DA SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO  
**ELEMENTO DESPESA:** 33903000000 - MATERIAL DE CONSUMO  
**FONTE RECURSO:** 150000000000 - RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS  
1720000 - Transferência da União

**UNIDADE GESTORA:** PREFEITURA MUNICIPAL DE AURELINO LEAL  
**ÓRGÃO:** 0205 - FUNDO MUN. DE EDUCAÇÃO - FNDE  
**UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:** 020502 - FUNDO MUN. DE EDUCAÇÃO - FNDE  
**ATIVIDADE/PROJETO:** 2025 - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE  
**ELEMENTO DESPESA:** 33903000000 - MATERIAL DE CONSUMO  
**FONTE RECURSO:** 155200000000 - Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional

**ÓRGÃO:** 0205 - FUNDO MUN. DE EDUCAÇÃO - FNDE

**UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:** 020503 - EDUCAÇÃO - DESPS. COM RECS. PROPRIOS 25%  
**ATIVIDADE/PROJETO:** 2032 - MANUTENCAO DO ENSINO BASICO/FUNDAMENTAL - 25%  
**ELEMENTO DESPESA:** 33903000000 - MATERIAL DE CONSUMO  
**FONTE RECURSO:** 150010010000 - Recursos não Vinculados de Impostos - (Educação)

## 6. INDICAÇÃO DOS MEMBROS DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO E SE NECESSÁRIO OS RESPONSÁVEIS PELA FISCALIZAÇÃO

São indicados os servidores abaixo como **Gestores dos Contratos:**

Gestor Titular dos Contratos: Jamille Santos Mendes

Matrícula: 5698

Gestor Substituto dos Contratos: Alan Da Conceição Cesar

Matrícula: 4302

São indicados os servidores abaixo como **Fiscais dos Contratos:**

Fiscal Titular dos Contratos: Patrícia Meireles Bahia

Matrícula: 4152

Fiscal Substituto dos Contratos: Ávila De Santana Brito Dos Santos

Matrícula: 4144

## 7. ENCAMINHAMENTO

7.1. Em conformidade com a legislação que rege o tema, encaminhe-se à autoridade competente para análise de conveniência e oportunidade para a contratação e havendo concordância encaminhamento à supervisão do Setor de Compras, para os demais procedimentos relativos à contratação.

7.2. Considerando a faculdade prevista no inciso IV, Artigo 10 do Decreto Municipal nº 030/2024, que possibilita que contratações repetitivas possam ser realizadas sem a necessidade de elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares, e considerando, ainda, a ausência de complexidade do objeto que se pretende contratar, sugere-se o prosseguimento do processo sem a necessidade de apresentação dos Estudos Preliminares.

7.3. Embora a elaboração do Estudo Técnico Preliminar seja a regra geral, constituindo a primeira etapa do planejamento de licitação, o próprio legislador optou por excepcioná-lo em alguns casos, especialmente diante da elevada dificuldade técnica para o seu desenvolvimento. Nesse sentido o município regulamentou os casos em que sua elaboração é facultada ou dispensada, buscando, nesse sentido, a avaliação em cada caso concreto que torna sua elaboração desnecessária diante da atenção ao princípio da eficiência e celeridade.

7.4. Considerando que a contratação e aquisição dos itens são realizadas de forma contínua, sendo assim, essa contratação se enquadra na exceção prevista no inciso IV, Artigo 10 do Decreto Municipal nº 030/2024.

7.5. Nos termos do art. 4º do Decreto Municipal nº. 014/2024, que conferem discricionariedade à Administração para elaboração da Análise de Riscos, entende-se, para os fins dos presentes autos, que a menor complexidade do objeto torna prescindível a necessidade de elaboração desse documento. De toda forma, as informações necessárias e suficientes capazes de demonstrar o interesse público, provendo a devida segurança transacional, estarão registradas nos documentos que compõem a instrução processual.

Aurelino Leal BA, 08 de abril de 2026.

---

**Jamille Santos Mendes**

Nutricionista/RT, CRN5. 10642  
SETOR DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**APROVO O PRESENTE TERMO DE REFERÊNCIA**

**APROVO** o presente Termo de Referência, cuja finalidade é subsidiar os licitantes de todas as informações necessárias à participação do certame, estando presentes os elementos necessários à identificação do objeto e todos os critérios para participação de forma clara e concisa.

---

**Alessandro Alexandrino Santos**  
Secretário Municipal de Educação