

ANEXO V

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

ÁREA REQUISITANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CARMOLÂNDIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 346/2026

1. INTRODUÇÃO

1.1. O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

1.2. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO – Inciso I do § 1º do artigo 18 da Lei 14.133/2021

2.1. O presente estudo técnico preliminar tem como objetivo suprir as necessidades precípua que permeiam o interesse público e a coletividade. A Secretaria através do Departamento de Alimentação Escolar e Nutrição visa fornecer alimentação aos alunos matriculados na rede de ensino, norteados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

2.2. O PNAE consiste no repasse de recursos financeiros federais para o atendimento de alunos matriculados em todas as etapas e modalidades da educação básica nas redes municipal, distrital, estadual e federal, e nas entidades qualificadas como filantrópicas ou por elas mantidas, nas escolas confessionais mantidas por entidade sem fins lucrativos e nas escolas comunitárias conveniadas com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, com o objetivo de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de

ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

2.3. Nesse contexto, faz-se necessária a garantia de refeições adequadas nutricionalmente atendendo assim todas as exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

2.4. A busca da melhor solução para esta necessidade tem como foco o interesse público que se materializa através da atividade fim da instituição que é a oferta de ensino público, gratuito e de qualidade.

3. ALINHAMENTO AO PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO E AO PCA-A – Inciso II do § 1º do artigo 18 da Lei 14.133/2021

3.1. A presente contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da alimentação escolar, não se encontra em pleno alinhamento com o Plano de Contratação Anual da entidade para o exercício financeiro de 2026, pois a gestão anterior planejou. No entanto, está em fase de planejamento, e demonstra uma cuidadosa ação preliminar de planejamento e gestão, em consonância com os princípios de eficiência e economicidade previsto na Lei nº 14.133/2021.

4. DESCRIÇÃO DOS PRÉ-REQUISITOS – Inciso III do § 1º do artigo 18 da Lei 14.133/2021

4.1. Os requisitos gerais abrangem o seguinte:

- a) O objeto deste estudo técnico será prestado por empresa especializada no ramo, devidamente regulamentada e autorizada pelos órgãos competentes, em

- conformidade com a legislação vigente e padrões de sustentabilidade descritos no Edital e Termo de Referência;
- b) A CONTRATADA deverá fornecer produtos de 1ª qualidade e deverá observar, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental, contidos na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG e no Decreto n.º 7.746, de 05/06/2012, da Casa Civil, da Presidência da República;
 - c) A CONTRATADA deverá obedecer às legislações do PNAE, resoluções da ANVISA e demais normas vigentes;
 - d) Os produtos deverão estar de acordo com as especificações descritas no Termo de Referência, em embalagem original e intacta, contendo unidade de medida, marca, data de fabricação, prazo de validade, lote e registro do órgão fiscalizador (SIM, SIE, SIF ou outros), quando couber;
 - e) Observar o que dispõe o art. 39, inciso VIII, da Lei n.º. 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor);
 - f) Comprovar a aptidão para o fornecimento de gêneros alimentícios em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;
 - g) Os produtos entregues deverão estar no terço inicial de validade e/ou apresentar as características constantes nas especificações do edital e termo de referência;
 - h) A CONTRATADA ficará responsável pela entrega “in loco”, de forma mensal, quinzenal ou semanal, de acordo com a necessidade e/ou através da Ordem de Fornecimento e cronograma de cada Unidade Escolar;
 - i) A CONTRATADA se obriga a cumprir o cronograma mensal de entregas semanais, anexado a Ordem de Fornecimento, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, obedecendo aos quantitativos máximos, objeto deste termo. Sendo que caso o último dia cair em final de semana, feriado ou ponto facultativo, será entregue no próximo dia útil;
 - j) Os produtos contratados não poderão ser substituídos por outros, salvo por produtos com qualidade superior comprovada e por meio de justificativa por escrito, necessitando de aprovação do setor competente;
 - k) Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos

previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;

- l) A proposta da contratada deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal. Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;
- m) A CONTRATADA deverá fornecer diretamente o objeto licitado, não podendo transferir a responsabilidade para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;
- n) Será exigido do(s) licitante(s) vencedor(es) a garantia da proposta para que se evite:
- a alegação de defasagem dos preços registrados, fazendo com que não assinem os contratos ou retirem as notas de empenho;
 - a solicitação de reequilíbrio econômico-financeiro logo após a assinatura do contrato, ou seja, já nos primeiros fornecimentos.

4.2. Da Sustentabilidade Ambiental

4.2.1. A contratação deverá se dar em conformidade com as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental, em especial as contidas art. 5º da Instrução Normativa/SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010 e no Decreto nº 7.746/2012 da Casa Civil da Presidência da República.

4.2.2. A aquisição deverá seguir os seguintes parâmetros de Responsabilidade Socioambiental:

4.2.2.1. Os critérios de sustentabilidade da demanda deverão estar alinhados a Lei 14.133/21, que define como um dos objetivos do processo incentivar a inovação e o desenvolvimento nacional sustentável.

4.2.2.2. Da sustentabilidade ambiental: a empresa deverá apresentar material constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei nº 6.938/81 e regulamentos, com os respectivos registros comprovações oficiais (ex. Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras, ANVISA, ou certificação energética), além de atentar para as exigências da Política de Resíduos Sólidos.

4.2.2.3. A Lei nº 9832/1999 proíbe o uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados.

4.2.2.4. As embalagens em geral são isentas da obrigatoriedade de registro junto à Anvisa, de acordo com a Resolução RDC n. 27/2010, o que não as desobriga de atender às exigências definidas nos regulamentos técnicos em vigor. No entanto as embalagens obtidas por novas tecnologias como, por exemplo, embalagens de PET pós consumo reciclado para contato com alimentos, têm obrigatoriedade de registro previamente à sua comercialização.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO, INCLUINDO A ESTIMATIVA E OS RISCOS INERENTES DE CADA SOLUÇÃO - Inciso V do § 1º do artigo 18 da Lei 14.133/2021

5.1. O levantamento de mercado consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. Após a verificação do objeto demandado e dos requisitos da contratação (apresentados no item anterior), a EQUIPE DE PLANEJAMENTO realizou o levantamento de mercado e identificou as seguintes características:

- a) O objeto a ser demandado possui contratações similares por outros órgãos e entidades públicas, ou seja, não se trata de demanda exclusiva ou estranha para o mercado;
- b) Em razão da baixa complexidade do objeto demandado não será necessário a realização de audiência e/ou consulta pública, junto ao mercado para coleta de contribuições.

5.2. Diante do cenário apresentado, a aquisição do objeto deste ETP nos remete a 03 (três) soluções viáveis de mercado, quais sejam:

- **Solução 1** – Cada unidade escolar será responsável pela própria aquisição de gêneros alimentícios.
- **Solução 2** – Contratação de empresa terceirizada para o fornecimento de refeições prontas.
- **Solução 3** – Secretaria Municipal da Educação será responsável pelo processo de aquisição de gêneros alimentícios para abastecer todas as unidades escolares.

5.3. A primeira solução torna-se inviável, considerando que a aquisição de gêneros alimentícios pela própria escola aumenta de forma expressiva o número de licitações realizadas no âmbito da Administração Pública Municipal. Apesar de aparentemente ser vantajoso cada unidade escolar possuir autonomia para executar seus processos, tendo em vista que tudo seria feito conforme a necessidade particular de cada uma, verifica-se que nas unidades escolares não há equipes de servidores qualificados para assumirem todo o processo licitatório, tendo em vista que o inciso II, art. 24 da Resolução FNDE 06/2020 exige que as licitações para

aquisição de gêneros alimentícios sejam através de Pregão Eletrônico.

5.3.1. Além disso, ao realizar tantas licitações de forma individual com o mesmo objeto corre-se o risco de itens ficarem sem ofertas de lances, tendo em vista que o montante particular pode não ser tão atraente e vantajoso para as empresas licitantes, considerando, aqui, os custos operacionais e de logística de entrega. Concomitante a isto, surge a possibilidade de haver divergências significativas de preços ofertados entre as licitações e com isso gerar a possibilidade de se adquirir itens por um preço mais elevado se comparado ao que seria caso o volume comprado fosse maior.

5.4. Quanto a segunda solução, contratar uma empresa terceirizada para o fornecimento de refeições prontas, ao realizar um estudo de valores, constatou-se que a contratação de um terceiro avultaria o financiamento do programa, devido a contratação de mão de obra, materiais, gêneros alimentícios e além de encargos e tributos. Outro ponto é que no quadro de servidores do município, já possui merendeiras concursadas e de carreira e que o remanejamento desses servidores para outras funções dificultaria o processo, podendo haver entraves. Além disso, todas as nossas unidades escolares possuem cozinhas aparelhadas com materiais e equipamentos para a manipulação, cocção e distribuição dos alimentos, além de investimentos em infraestrutura. Caso se opte por esta solução, todo o investimento realizado seria caracterizado como desperdício de dinheiro público.

5.5. Com relação a terceira solução entende-se ser mais vantajosa uma vez que reduziria os custos operacionais, administrativos, além da eficiência do controle do consumo dos alimentos. A economicidade a ser obtida pela administração, em relação à aquisição dos produtos em questão, poderá ser conseguida pelo recurso da competitividade entre empresas do ramo, mediante regular e adequado processo licitatório. A necessidade da administração pública em garantir equidade dos preços e adquirir preços mais vantajosos à medida em que o quantitativo por item se torna maior quando unificada a demanda das unidades escolares.

5.6. A Administração obterá maior economia dos recursos ao adquirir produtos com preços praticados no mercado fornecedor, pois a escolha recairá naquele que cotar o menor preço observando as especificações de cada produto.

5.7. Por se tratar de aquisição de itens comuns, facilmente encontradas no mercado não há muitas opções de mercado diferenciadas para essa aquisição.

6. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

6.1. A aquisição dos itens objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas, assim como pretende a SEMED, fluindo como as demais secretarias de educação sendo a responsável pela aquisição de gêneros alimentícios para compor a alimentação escolar dos alunos matriculados na Rede Pública Municipal de Ensino.

6.2. Uma análise de contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Secretaria Municipal da Educação, não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da(s) empresa(s) a(s) qual(is) se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

6.3.1. A gestora da unidade escolar poderá se concentrar em outras atividades, como o ensino, enquanto a SEMED cuida da operacionalização da oferta da alimentação para os alunos.

6.3.2. Adquirir os itens licitados a preços mais vantajosos para a Administração Pública, ou seja, haverá o ganho econômico na compra, diante do fato de que os licitantes tendem a ofertar melhores preços ao diminuírem suas margens de lucro, visto que ganharão no quantitativo maior vendido.

6.3.3. A SEMED terá um maior controle gerencial das despesas, como também maior transparência de suas ações.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES – Inciso IV do § do artigo 18 da Lei 14.133/2021

7.1. Os quantitativos previstos foram baseados conforme as diretrizes estabelecidas pela Resolução nº 06/2020. Em obediência ao que dispõe esta normativa, o Setor de Alimentação Escolar e Nutrição da SEMED elabora os cardápios para atender os alunos matriculados nos ensino fundamental e Educação de Jovens e Adultos (EJA).

7.2. Ressalta-se que os cardápios são elaborados conforme o tempo que o aluno é assistido nas unidades de ensino, a idade e também para atender as necessidades alimentares especiais. Portanto, há cardápios para o Ensino Parcial, para o Integral e para as Necessidades Alimentares Especiais (alergia alimentar, diabético, celíaco, intolerante à lactose, dentre outras). Além disso, são ofertados cardápios que enfatizem sempre hábitos alimentares saudáveis e com respeito a cultura local.

7.3. Os quantitativos e especificações seguem descritos no quadro abaixo:

ITEM	ALIMENTO	UNID	VARIEDADE	DESCRIÇÃO	QUANT
1.	Abacaxi	kg	Havaí ou pérola	1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, sem danos físicos e/ou mecânicos (perfurações ou cortes) oriundos do manuseio e transporte. Deve, estar acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	850
2.	Abóbora	kg	Madura, moranga, cabotiá ou paulista	1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, sem danos físicos e/ou mecânicos (perfurações ou cortes) oriundos do manuseio e transporte. Deve, estar acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	250
3.	Abóbriinha	kg	verde, menina	1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, sem danos físicos e/ou mecânicos (perfurações ou cortes) oriundos do manuseio e transporte. Deve, estar acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	60
4.	Alface	maço ou molho	Lisa, crespa ou em forma de repolho (americana)	1ª qualidade, folhas verdes e/ou arroxeadas, in natura, tamanho uniforme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, sem danos físicos e/ou mecânicos (perfurações ou cortes) oriundos do manuseio e transporte. Deve, estar acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. Pesando no mínimo 350 g cada maço/molho.	350
5.	Alho	kg	Branco ou roxo, bulbo inteiro	De 1ª qualidade, coloração branca; com tamanho uniforme; sem perda de búbilho; sem estar brotado; chocho; deteriorado; desidratado; queimado; polpa externa; sem perfuração de praga; dano mecânico, graúdo, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados. Deve, estar acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	300
6.	Banana	kg	Nanica, maçã, prata	1ª qualidade, em pencas, in natura, não podendo o talo estar rígido e verde, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, sem danos físicos e/ou mecânicos (perfurações ou cortes) oriundos do manuseio e transporte. Deve, estar acondicionadas em caixas de polietileno, atóxico e intacto.	850
7.	Chuchu	Kg		1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, sem danos físicos e/ou mecânicos (perfurações ou cortes) oriundos do manuseio e transporte. Deve, estar acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	135
8.	Batata	kg	Inglesa	Lavada e selecionada; em perfeito estado de conservação. De primeira, suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, sem ferimentos ou defeitos de origem física ou mecânica que afete sua aparência, devem estar livres de enfermidades (parasitas, larvas, fungos). Deve, estar acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	480
9.	Beterraba	kg		Fresca; firme; intacta; média; não apresentar defeitos interno e	180

				externo; sem folhas, primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou terra. Deve, estar acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	
10.	Cebola	kg	Branca ou roxa	1ª qualidade fresca; graúda; mais de 70% da superfície do bulbo coberta pela película externa da cebola; sem defeitos externo e interno; como brotado; dano mecânico mancha negra; sem película; sem podridão. não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas. Deve, estar acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	600
11.	Cenoura	kg		1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, sem danos físicos e/ou mecânicos (perfurações ou cortes) oriundos do manuseio e transporte. Deve, estar acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	450
12.	Cheiro-verde	maço ou molho	Cebolinha e salsinha e/ou coentro	1ª qualidade, folhas verdes escuros, in natura, tamanho uniforme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, sem danos físicos e/ou mecânicos (perfurações ou cortes) oriundos do manuseio e transporte. Deve, estar acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. Pesando no mínimo 150 g cada maço/molho.	410
13.	Couve	maço ou molho	Manteiga	1ª qualidade, folhas verdes escuros, in natura, tamanho uniforme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante, sem danos físicos e/ou mecânicos (perfurações ou cortes) oriundos do manuseio e transporte. Deve, estar acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. Pesando no mínimo 450 g cada maço/molho.	240
14.	Laranja	kg	tipo bahiana	Fruta in natura; bem conservada; produto de 1ª qualidade, casca livre de fungos, tamanho médio a grande, consistência íntegra e com maturação natural, não apresentando cortes, fissuras, colorações e manchas verdes, amareladas, cinzentas, azuis, negras ou de ferrugem. exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo. Deve, estar acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	270
15.	Limão	kg	Galego, taití	Fruta in natura; bem conservada; produto de 1ª qualidade, casca livre de fungos, tamanho pequeno, consistência íntegra e com maturação natural, não apresentando cortes, fissuras, colorações e manchas, amareladas, cinzentas, azuis, negras ou de ferrugem. exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo. Deve, estar acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	100
16.	Mamão	kg	Formosa	1ª qualidade; livre de sujidades, parasitos e larvas; tamanho e coloração uniforme, casca livre de fungos, tamanho médio a grande, consistência íntegra e com maturação natural, não apresentando cortes, fissuras, colorações e manchas verdes, amareladas, cinzentas, azuis, negras ou de ferrugem. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo. Deve, estar acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	750
17.	Melao	kg		1ª qualidade; livre de sujidades, parasitos e larvas; tamanho e coloração uniforme, casca livre de fungos, tamanho médio a grande,	480

				consistência íntegra e com maturação natural, não apresentando cortes, fissuras, colorações e manchas verdes, amareladas, cinzentas, azuis, negras ou de ferrugem. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo. Deve, estar acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	
18.	Mexerica	kg		Fruta in natura; bem conservada; produto de 1ª qualidade, casca livre de fungos, tamanho médio a grande, consistência íntegra e com maturação natural, não apresentando cortes, fissuras, colorações e manchas verdes, amareladas, cinzentas, azuis, negras ou de ferrugem. exclui- se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo. Deve, estar acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	600
19.	Maçã	kg		1ª primeira qualidade, polpa firme, sem ferimentos ou defeitos de origem física ou mecânica que afete sua aparência, devem estar livres de enfermidades (parasitas, larvas, fungos) como também devem estar limpas, sem terra aderida a sua casca, com cor e característica da espécie. Deve, estar acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	1000
20.	Mandioca	kg		1ª qualidade, com casca, selecionada de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Deve, estar acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	200
21.	Melancia	kg		Livre de resíduos de fertilizantes; sem lesão física e mecânica; rachadura e corte; tamanho e cor uniforme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte do produto sujeito a verificação no ato da entrega. de 1ª qualidade, cor característica da espécie, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. devendo estar bem desenvolvidos e maduros. Deve, estar acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	2500
22.	Pepino	kg		1ª primeira qualidade; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto , retirando as folhas em excesso e deixando algumas para proteção. Aparência frescas e sã, ótima qualidade, compacto, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe altere a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Deve, estar acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	120
23.	Repolho	kg	Branco ou Roxo	1ª primeira qualidade; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto , retirando as folhas em excesso e deixando algumas para proteção. Aparência frescas e sã, ótima qualidade, compacto, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe altere a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Deve, estar acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	180
24.	Tomate	kg		1ª qualidade, polpa firme e intacto; isento de enfermidades; material	600

				terroso e umidade externa anormal; livres de resíduos de fertilizantes; sujidades; parasitas e larvas; esterilizado em atmosfera modificada. Tamanho médio, apresentando grau médio de maturação, com casca sã, sem rupturas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Deve, estar acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	
25.	Carne Bovina em cubos de 2ª	kg	Acém, maminha, músculo, fraldinha	2ª qualidade de aspecto; cor, cheiro e sabor característico da espécie; não amolecida; nem pegajosa; vermelha brilhante ou purpura; sem manchas esverdeadas; de acordo com a legislação sanitária e ministro de agricultura; nome e composição do produto; lote; data de fabricação e validade; número de registro no órgão oficial; endereço de fabricante, e embalados em saco plástico de polietileno, atóxico. com percentual aceitável de 10% de gordura, sua apresentação deve ser resfriada (0° a 7°c)	850
26.	Carne Bovina em tiras de 2ª	kg	Acém, maminha, músculo, fraldinha	2ª qualidade de aspecto; cor, cheiro e sabor característico da espécie; não amolecida; nem pegajosa; vermelha brilhante ou purpura; sem manchas esverdeadas; de acordo com a legislação sanitária e ministro de agricultura; nome e composição do produto; lote; data de fabricação e validade; número de registro no órgão oficial; endereço de fabricante, e embalados em saco plástico de polietileno, atóxico. com percentual aceitável de 10% de gordura, sua apresentação deve ser resfriada (0° a 7°c)	120
27.	Carne Suína	kg	Lombo	Carne suína sem osso e sem pele, de cor vermelha brilhante, resfriada (0° a 4°) e embalados em saco plástico de polietileno, atóxico. Com percentual aceitável de 10% de gordura, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. de aspecto firme não amolecido nem pegajoso, cor uniforme sem manchas esverdeadas ou pardacentas e odor próprio.	500
28.	Carne Bovina Moída de 2ª	kg	Acém, maminha, músculo, fraldinha	2ª qualidade de aspecto; cor, cheiro e sabor característico da espécie; não amolecida; nem pegajosa; vermelha brilhante ou purpura; sem manchas esverdeadas; de acordo com a legislação sanitária e ministro de agricultura; nome e composição do produto; lote; data de fabricação e validade; número de registro no órgão oficial; endereço de fabricante, e embalados em saco plástico de polietileno, atóxico. com percentual aceitável de 10% de gordura, sua apresentação deve ser resfriada (0° a 7°c)	1450
29.	Frango, tipo filé	kg	filé de frango	característica (in natura) congelado (ate -12°c); validade de 03 meses; acondicionada em saco plástico atóxico e inviolável de fácil visualização; e etiqueta que identifique: prazo de validade, carimbo de inspeção, etc. Devem ser isentas de manchas, parasitas e larvas. Devem apresentar odor e sabor característico.	1200
30.	Frango, tipo peito	kg	peito de frango	característica (in natura) congelado (ate -12°c); validade de 03 meses; acondicionada em saco plástico atóxico e inviolável de fácil visualização; e etiqueta que identifique: prazo de validade, carimbo de inspeção, etc. Devem ser isentas de manchas, parasitas e larvas. Devem apresentar odor e sabor característico.	200
31.	Frango, tipo coxa e sobrecoxa	kg	coxa e sobrecoxa	característica (in natura) congelado (ate -12°c); validade de 03 meses; acondicionada em saco plástico atóxico e inviolável de fácil visualização; e etiqueta que identifique: prazo de validade, carimbo de inspeção, etc. Devem ser isentas de manchas, parasitas e larvas. Devem apresentar odor e sabor característico.	850
32.	Embutidos, lingüiça tipo	kg	Bovina/mist a/ toscana mista	Congelada (até-12°C) ou resfriada(0° a 7°C). Devem estar embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, intacto e etiqueta que	500

	toscana			identifique: prazo de validade, carimbo de inspeção, etc. Devem ser isentas de manchas, parasitas e larvas. Devem apresentar odor e sabor característico. Deve ser entregue fatiado ou em peça, conforme solicitado.	
33.	Ovos de granja	cartela 12 unid	Branco ou de cor	Vermelhos ou brancos de galinha, frescos, tamanho médio ou superior, pesando no mínimo 50g por unidade, deve estar embalado em caixa descartável, com capacidade para uma dúzia, com identificação do produtor e prazo de validade. embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo e etiqueta, conforme legislação vigente. Deve ter certificado de inspeção estadual (sie) ou federal (sif), validade mínima de 30 dias da data de entrega.	900
34.	Açafrão	Kg	em pó	Constituído de pó fino de coloração cor amarelo- dourado, extraída da raiz seca e moída da planta, isento de sujidade e materiais estranhos. Acondicionado em saco plástico contendo 100g do produto, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	13
35.	Açúcar	pct 02 kg	crystal, refinado ou mascavo	1ª qualidade de origem vegetal, Acondicionada em plástico atóxico com rótulo e contendo 2kg do produto; constituído fundamentalmente de sacarose de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Deverá conter dados de identificação, data de fabrica, validade mínima de 12 meses.	400
36.	Amido de Milho	Caixa 200grs		Produto de boa qualidade 100% puro, em embalagem de caixa de papelão fino, acondicionado internamente em saco de papel impermeável ou saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, embalagem de 200grs. Apresentar validade superior a 3 meses a parte da data de entrega.	5
37.	Arroz	pct 05 kg	agulhinha, tipo 1, parbolizado ou integral	Tipo 1. Constituídos de grãos inteiros, com aspecto, sabor e cheiro próprios, o produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impureza acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5kg, em polietileno transparente. Validade: mínimo de 6 meses a partir da entrega.	750
38.	Biscoito tipo maisena	pct 0,400grs	maisena	Sem recheio, devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados. Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 400g. Validade: mínimo de 10 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e Informações nutricionais.	5
39.	Biscoito tipo peta	pct 0,200grs	salgado	Sem recheio, de polvilho, sem glúten, devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados. Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 200g. Validade: mínimo de 10 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes,	10

				data de validade, lote e Informações nutricionais.	
40.	Cacau 100%	pct 0,500grs	em pó	Cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino, embalagem 500 g, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, sem açúcar, livre de gordura trans, sem lactose. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	90
41.	Coco tipo ralado	pct 0,100grs	ralado	Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada, sem açúcar. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	200
42.	Corante de urucum	pct 0,500grs	em pó	Constituído de pó fino de coloração avermelhada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, mistura e peso insatisfatório. Embalagem: íntacta, condicionadas em pacotes de polietileno transparente contendo 500g de peso líquido. Fabricação: máximo até 60 dias. Validade: mínimo de 1 ano	50
43.	Extrato de tomate	sache/caixa 0,340G		Simples e concentrado embalado em latas ou caixa com peso líquido de 340 g aproximadamente; Prazo mínimo de validade 6 meses. O produto deve estar acondicionado em caixas de papelão lacradas com fita adesiva de modo a garantir o transporte e armazenamento; não devem estar amassados; enferrujados e estufados. Não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna e deve conter rótulo.	500
44.	Farinha de mandioca	pct	amarela ou branca	Tipo 1, com aspecto, sabor e cheiro próprios, isento de sujidades, materiais terrosos, detritos animais e vegetais. Acondicionada em embalagem de polipropileno original do fabricante com 1 Kg do produto; livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem.	200
45.	Farinha de trigo	pct 01kg	COM fermento	Tipo 1. Enriquecido com ácido fólico e ferro na composição, com aspecto, sabor e cheiro próprios, isento de sujidades, materiais terrosos, detritos animais e vegetais. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: íntacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1Kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	800
46.	Feijão	pct	de corda, trepa pau ou verde	Tipo 01 - Pacote 1 Kg, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente claros os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	200

47.	Feijão	pct	carioca	Tipo 01 - Pacote 1 Kg, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente claros os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	350
48.	Feijão	pct	preto	Tipo 01 - Pacote 1 Kg, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente claros os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	30
49.	Fermento químico	frasco	em pó	Em pó, para elaboração de bolos, com aspecto, sabor e cheiro próprios, isento de sujidades, materiais terrosos, detritos animais e vegetais. Embalagem: intacta, condicionadas em latas ou pacotes resistentes de 100g peso líquido. Validade: mínimo de 8 meses.	340
50.	Fermento biológico	pct 0,500grs	granulado	Em granulos, para elaboração de bolos, com aspecto, sabor e cheiro próprios, isento de sujidades, materiais terrosos, detritos animais e vegetais. Embalagem: intacta, condicionadas em latas ou pacotes resistentes de 100g peso líquido. Validade: mínimo de 8 meses.	250
51.	Macarrão	pct 0,500grs	parafuso	Com massa alimentícia de sêmola de trigo, seca, vitaminada, enriquecido com ferro e ácido fólico, aspecto, sabor e cheiro próprios, isento de sujidades, materiais terrosos, detritos animais e vegetais, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, contendo 500 g do produto; prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	650
52.	Macarrão	pct 0,500grs	espaguete	Com massa alimentícia de sêmola de trigo, seca, vitaminada, enriquecido com ferro e ácido fólico, aspecto, sabor e cheiro próprios, isento de sujidades, materiais terrosos, detritos animais e vegetais, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, contendo 500 g do produto; prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	700
53.	Macarrão de arroz	pct 0500grs	parafuso/ espaguete/ conchinha/ letrinhas	Macarrão de arroz, sem ovos, sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, ou caixa tipo box, atóxica, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando 500 g. Validade: mínimo de 10 meses.	60
54.	Margarina	pote 01kg	vegetal	Margarina com sal, ingredientes: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite desnatado reconstituído, vitamina a (1.500 u.i./ 100g), estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido láctico, aromatizantes, antioxidantes: edta cálcico dissódico, bht e ácido cítrico e corante natural de urucum e cúrcuma. Não contém glúten.	50

				Embalagem: pote de polietileno resistente, contendo 01kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	
55.	Manteiga	Pote 0,500grs	animal	Manteiga pura embalagem contendo 500 gramas, de primeira qualidade, de origem animal. Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	40
56.	Massa para cuscuz	pct 0,500grs	de milho	Em flocos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em pacote atóxico contendo 500g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1400
57.	Milho para canjica	pct 0,500grs		Seco beneficiado, polido, de 1ª qualidade, para o preparo de canjica, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Contendo 500g do produto.	150
58.	Milho verde	lata/caixa /sache 200grs	em conserva	Adicionada em embalagem original da fábrica, embalado em lata, sem adição de sódio, sendo que esta não deve apresentar vestígios de ferrugens, ou amassadura. Contendo 200 g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	300
59.	Milho verde	kg	in natura	1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, sem rupturas, retirado todas as palhas, deixando na primeira palha a espiga, isentos de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de fragmentos úmidos e estranhos. Embalados em saco plástico.	400
60.	Óleo	frasco	de soja	Isento de ranço e/ou outras substâncias estranhas. Os frascos não podem estar amassados e/ou sujidades. Óleo de soja refinado, 100% natural, não deve apresentar cheiro forte e intenso, volume insatisfatório, mistura de outros óleos. Embalagem: intacta, acondicionadas em embalagens plásticas 900 ml de peso líquido. Validade: mínimo de 10 meses	800
61.	Orégano	pct 0,100grs		Deve ser constituído de folhas, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens: embalagem de 100g, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Validade: mínimo de 6 meses.	40
62.	Pão carequinha	unid	tipo carequinha	Pesando 50g, com uma vida útil de 06 horas, contendo rótulo com as informações exigidas e embaladas em sacos plásticos atóxicos com data de validade e de fabricação.	9000
63.	Pão francês	unid 25grs	tipo francês	Pesando 25g, com uma vida útil de 06 horas, contendo rótulo com as informações exigidas e embaladas em sacos plásticos atóxicos com data de validade e de fabricação.	5000
64.	Polvilho	pct	tipo doce ou azedo	Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, tipo 1. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem em polietileno atóxica, resistente bem vedada, contendo 1kg do produto e prazo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.	310

65.	Polpa de Frutas	kg	in natura	Sabores diversos, manga, acerola, abacaxi, cajú, tamarindo, goiaba, congelado, contendo aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em saco de polietileno atóxico contendo 1kg do produto e com rótulo. 100% polpa segundo MAPA.	1500
66.	Queijo mussarela ralado	kg	ralado	Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em pct de plástico atóxico contendo 1kg do produto, contendo identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem em polietileno de baixa densidade atóxico. Prazo de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega do requisitante.	200
67.	Queijo mussarela	kg	peça	Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em pct de plástico atóxico contendo 1kg do produto, contendo identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem em polietileno de baixa densidade atóxico. Prazo de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega do requisitante.	160
68.	Sal	pct	refinado	Tipo 1, com aspecto, sabor e cheiro próprios, isento de sujidades, materiais terrosos, detritos animais e vegetais. Acondicionada em plástico atóxico contendo 1kg do produto, deve constar na embalagem: composição, registro, peso líquido e prazo de validade de no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.	150
69.	Torrada	PCT 0,200grs	tradicional/i ntegral	Torrada contendo farinha de trigo integral, enriquecida com acido folico e ferro, sem açúcar, fonte de fibras e livre de gorduras trans. Embalagem: saco plástico transparente, resistente e atóxico, hermeticamente vedado de forma que o produto seja entregue íntegro, com o rótulo contendo a identificação da empresa e telefone, nome do produto, peso de 200 g e prazo de validade de no mínimo 30 dias a partir da data da entrega.	10
70.	Uva passas	Kg	Preta/Branca	Preta ou branca, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo de 200g/500g ou 01 kg. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	30
71.	Vinagre	frasco	tinto	Com aspecto, sabor e cheiro próprios, isento de sujidades. acondicionada em frasco de plástico atóxico, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no ministério da agricultura, contendo 750ml do produto. Validade mínima de 6 meses, a contar da data da entrega.	40
72.	Leite de vaca	caixa/1lt	UHT (temperatura ultra alta de pasteurizaçã	Integral UHT longa vida, composto de 3% de gorduras totais, 2% de gorduras saturadas, 3% de proteína, 4,5% de carboidrato, embalado em caixa tetra pak estéreis e contendo 1l do produto	3900
73.	Leite Zero Lactose	caixa/1lt	UHT (temperatura ultra alta de pasteurizaçã	Leite integral, sem lactose, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizantes trifosfatos de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio. Deverá constar na embalagem do produto, tabela de informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade e registro no ministério da agricultura. validade mínima de 90 dias podendo ficar armazenado em temperatura ambiente.	70
74.	Formula	lata	Und.	Formula infantil de seguimento com 400g Formula infantil para	120

Infantil Seguimentar	lactentes de 06 a 12 meses com proteínas lácteas, óleos vegetais, enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos, atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS. Com no mínimo 80% do prazo de validade. Exemplo de produtos: Aptamil 2, Milupa 2, Nestogeno 2, Similac 2, Enfamil Premium 2, NanProb 2.
-------------------------	---

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO – Inciso VI do § 1º do artigo 18 da Lei 14.133/2021

7.1. Com base em especificações preliminares, o método para estimativa de preços, seguindo as diretrizes dos normativos, foi a obtenção de preços junto a fornecedores locais. Esta pesquisa é preliminar, com vistas a se obter informação prévia da despesa e poderá ser refinada, na elaboração do Termo de Referência, sendo, portanto, aprimorada para efeito de estimativa dos valores de referência para a licitação, cujos documentos de suporte seguirão anexos a este Estudo.

7.2. O Mapa de Preços, que traz os valores das pesquisas de preços realizadas, consta anexo a este documento.

7.3. Metodologia de cálculo será a média aritmética dos preços cotados.

7.4. O valor estimado é de **R\$ 582.610,45 (quinhentos e oitenta e dois mil seiscientos e dez reais e quarenta e cinco centavos)**.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO – Inciso VII do § 1º do artigo 18 da Lei 14.133/2021

8.1. As escolas de responsabilidade da Secretaria Municipal da Educação, necessitam ofertar diariamente refeições balanceadas nutricionalmente, com cardápios bem elaborados, regionalizadas e que garantam segurança alimentar a todos os beneficiados.

8.2. O ETP discrimina todos os requisitos necessários para a contratação de empresas especializadas em conformidade com as disposições legais e possui todos os elementos necessários à completa caracterização do objeto.

8.3. Esta aquisição e/ou contratação se caracteriza como bens e serviços comuns, ou seja, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo

edital, por meio de especificações usuais no mercado, conforme regra ínsita no art. 6º, inciso XIII da Lei nº 14.133/2021.

8.4. A solução proposta se refere a aquisição de alimentos através de Pregão Eletrônico, utilizando como procedimento auxiliar da licitação o SRP e como instrumento vinculativo a Ata de Registro de Preço o que deverá garantir a oferta de refeições a todos os alunos matriculados na rede municipal de Carmolândia-TO, durante 200 (duzentos) dias letivos. Nesse sentido, a solução visa atender a demanda das unidades escolares.

8.5. Para os itens definidos neste ETP, há diversas empresas fornecedoras com uma variedade de marcas capazes de atender a demanda, bem como proporcionar competitividade ao processo licitatório.

8.6. Será observado todos os parâmetros da Instrução Normativa nº 73, de 5 de agosto de 2020 que dispõe sobre procedimentos administrativos básicos para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral.

8.7. Todas as despesas com o carregamento, transporte, descarregamento e entrega correrão por conta da empresa CONTRATADA.

8.8. Durante o fornecimento, a empresa deverá apresentar um responsável técnico, com capacidade de atestar as especificações de cada item. A SEMED designará fiscais em cada unidade escolar para o recebimento dos produtos.

8.9. Na entrega, o responsável técnico da empresa CONTRATANTE irá avaliar juntamente com os fiscais de cada unidade escolar, se cada item contém as devidas especificações acordadas no Edital e seus anexos.

8.10. Caso todos os itens estejam de acordo com as especificações, será assinado um termo de atesto (ato formal do recebimento definitivo), considerando-se aceita as notas fiscais dos produtos.

8.11. Caso algum item não seja entregue, ou não esteja de acordo com as especificações, ou apresente algum tipo de defeito, como furo, amassado, rasgos ou lacre rompido, o produto não deverá ser aceito, oportunidade em que a empresa será notificada para corrigir as inconsistências, com os custos correndo por conta da empresa CONTRATADA.

8.12. O pagamento à empresa CONTRATADA só será realizado após o recebimento dos itens de forma parcelada, constantes na ordem de fornecimento, que deverão estar em

conformidade com as especificações descritas e dentro do prazo de validade.

8.13. A subcontratação não será admitida.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO – Inciso VIII do § 1º do artigo 18 da Lei 14.133/2021

9.1. O objeto a ser contratado deve ser dividido em itens variados, conforme cardápio pré-estabelecido, haja vista suas descrições detalhadas, unidades de venda e preços unitários diversos. Itens que, por sua vez, poderão ser reunidos em grupos/lotos de aquisição, por tipo (similaridade), segmento produtor/fornecedor, e/ou local de entrega, de forma a obter certo ganho de escala sem, no entanto, amplia 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 como forma de garantir a ampla concorrência.

9.3 - Considerando o mercado atual, o parcelamento da solução será aplicado na contratação, de acordo com o inciso VIII do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

10. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS – Inciso IX do § 1º do artigo 18 da Lei 14.133/2021

10.1. A aquisição de itens para compor a alimentação escolar, visa garantir uma alimentação de qualidade, sustentável e acessível para os estudantes, promovendo seu bem-estar e seu desenvolvimento educacional.

10.2. Dentre os resultados pretendidos podemos listar:

10.2.1. Qualidade dos Alimentos: Garantir a aquisição de alimentos de qualidade, frescos e saudáveis para os alunos, promovendo uma alimentação balanceada e nutritiva.

10.2.2. Variedade e Diversidade: Oferecer uma variedade de opções alimentares para atender às diferentes preferências e necessidades dos alunos, incluindo opções para restrições alimentares, preferências culturais e dietas especiais.

10.2.3. Preços Competitivos: Obter preços competitivos e acessíveis para os alimentos

adquiridos, garantindo o melhor uso dos recursos financeiros disponíveis para a alimentação escolar.

10.2.4. Sustentabilidade: Promover práticas sustentáveis na aquisição de alimentos, como priorizar produtos orgânicos, locais e sazonais, minimizando o impacto ambiental e apoiando os produtores locais.

10.2.5. Atendimento às Normas e Regulamentações: Assegurar que a aquisição de alimentos esteja em conformidade com as normas e regulamentações vigentes, incluindo legislação sanitária, ambiental e de segurança alimentar.

10.2.6. Transparência e Integridade: Garantir um processo de licitação transparente, justo e livre de corrupção, promovendo a integridade e a confiança nas aquisições públicas.

10.2.7. Eficiência na Distribuição: Assegurar uma logística eficiente na distribuição dos alimentos, garantindo que cheguem às escolas no momento adequado e em condições adequadas de armazenamento.

10.2.8. Satisfação dos Usuários: Atender às expectativas dos alunos, professores, funcionários e pais em relação à qualidade, variedade e quantidade dos alimentos oferecidos na alimentação escolar.

11. PROVIDENCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO – Inciso X do § 1º do artigo 18 da Lei 14.133/2021

11.1. Não se verifica a necessidade de providências específicas a serem adotadas para adequação do ambiente da organização.

11.2. Capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual.

11.3. Em atendimento ao Art. 42 da Resolução CD/FNDE nº 6/2020, os manipuladores de alimentos devem estar com a capacitação em boas práticas atualizada, para garantir que as condições higiênico-sanitárias, do recebimento à distribuição, estejam adequadas à legislação atual.

11.4. Além disso, as unidades escolares precisam estar com as estruturas adequadas para o armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição, além de também estarem com os equipamentos e utensílios adequados e em bom estado de conservação para o devido cumprimento da norma.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES – Inciso XI do § 1º do artigo 18 da Lei 14.133/2021

12.1. Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda, pois as unidades escolares já possuem toda a estrutura para a execução do objeto, dando continuidade ao modo de funcionamento do ano anterior.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS – Inciso XII do § 1º do artigo 18 da Lei 14.133/2021

13.1. A aquisição de gêneros alimentícios pode causar alguns impactos ambientais através da utilização de embalagens e do desperdício de alimentos.

13.2. A quantidade de embalagens utilizadas para os alimentos da alimentação escolar pode gerar resíduos significativos. A disposição inadequada desses resíduos pode causar poluição ambiental. Incentivar práticas de redução, reutilização e reciclagem pode minimizar esses impactos.

13.3. O desperdício de alimentos nas escolas é uma preocupação ambiental significativa. Práticas inadequadas de armazenamento, distribuição e consumo podem resultar em grandes quantidades de alimentos indo para o lixo o que contribui significativamente para a pressão sobre os recursos naturais.

13.4. A busca por parcerias com produtores locais, a introdução de cardápios mais conscientes do ponto de vista ambiental e a educação ambiental junto aos estudantes são estratégias que podem ser adotadas para tornar a alimentação escolar mais amigável ao meio ambiente. Essas iniciativas não apenas reduzem os impactos negativos, mas também educam as gerações futuras sobre a importância da sustentabilidade.

14. ADEQUAÇÃO E VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO – Inciso XIII do § 1º do artigo 18 da Lei 14.133/2021

14.1. Com base na análise realizada em observância aos requisitos estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, concluímos de maneira favorável quanto à viabilidade e razoabilidade desta contratação. Esta conclusão é embasada nas seguintes considerações jurídicas e práticas, alinhadas aos objetivos da referida lei.

14.1.1. A contratação está alinhada aos princípios da eficiência, economicidade e desenvolvimento nacional sustentável, conforme preconizado pelo Art. 5º da Lei nº

14.133/2021, ao promover a aquisição de gêneros alimentícios necessários para o atendimento eficaz da alimentação escolar para os alunos devidamente matriculados na Rede Pública Municipal de Ensino.

14.1.2. A seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública é garantida pelo processo de licitação na modalidade de Pregão Eletrônico, de acordo com o Art. 28, inciso I da Lei nº 14.133/2021, combinado com a adoção de práticas de mercado que asseguram a obtenção de preços competitivos e justos.

14.1.3. A metodologia de pesquisa de mercado adotada para a estimativa do valor da contratação segue as exigências do Art. 23 da Lei nº 14.133/2021, garantindo que o valor estimado da contratação esteja em conformidade com os valores praticados pelo mercado.

14.1.4. Por fim, a decisão de adotar o Sistema de Registro de Preços foi cuidadosamente considerada, baseada na natureza específica da demanda e pelo valor da pretensa contratação.

14.2. Portanto, levando em consideração a legislação aplicável, a diligente avaliação das necessidades desta Secretaria, os estudos preliminares realizados, e a robusta fundamentação legal na Lei nº 14.133/2021, posicionamo-nos favoravelmente à realização desta contratação. Estamos convictos de que a mesma é não apenas viável, mas também profundamente alinhada com os princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência e atendimento ao interesse público, garantindo assim a melhor aplicação dos recursos públicos em prol do público atendido pela SEMED e para o atingimento de sua missão.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO DE COMPRAS – EPAC

Nome: Celma Batista de Melo

CPF: 022.271.661-42

Assinatura:

Nome: Thayslanne Holanda dos Santos

CPF: 084.998.561-79

Assinatura:

Aprovação da Autoridade Competente:

Carmolândia-TO, em 25 de março de 2026.

**Francisca Fábila de Gois Holanda Ramos
Secretária Municipal de Educação**