ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PNAE – CHAMADA PÚBLICA – AGRICULTURA FAMILIAR

Padre Bernrdo-GO, 18 de agosto de 2026.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO

INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Oficialização da Demanda, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

Referência: Art. 11º da IN SGD/ME nº 1/2019.

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Sabe-se que atender às necessidades alimentares é um dever do Estado, conforme prevê a legislação brasileira. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB nº 9.394/96 – nos seus Art. 2° e 3°, os quais explicita a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais, a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola. O direito à alimentação com boa qualidade certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes. Ademais, a Lei n° 8.069/90, em seu Art. 4°, determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a "destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude".

Neste contexto, a Lei nº 11.947/09 possibilitou a transferência de recursos financeiros aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). O PNAE tem por objetivo 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.

Isto posto, a contratação dos gêneros alimentícios, objeto do presente estudo, permitirá garantir o preparo das refeições destinadas aos alunos matriculados na rede básica de ensino do município de Padre Bernardo-GO, proporcionando uma alimentação de qualidade, além de possibilitar condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis ao objeto.

2 – ÁREA REQUISITANTE

ÁREA	RESPONSÁVEL
REQUISITANTE - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, DESPORTO E LAZER.	ROSILENE GENEROSO DA COSTA DIAS

TÉCNICO - SETOR DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	CARLA FERNANDA DOS S. DO CARMO E JOZINA MARIA DE MORAIS OLIVEIRA

3 – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

Em sujeição às normas técnicas, os gêneros alimentícios devem atender aos requisitos mínimos de qualidader e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes;

A contratada deverá entregar os gêneros alimentícios, quando da solicitação da Contratante, de forma parcelada, semanalmente, na sede de cada unidade escolar, no horáio das 7h `as 17h;

A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos gêneros alimentícos que serão entregues;

A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

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;

Na nota fiscal deverá conter a indicação do Banco do Brasil, número da conta e agência, para fins de pagamento;

Os gêneros perecíveis, como hortaliças e frutas, devem ser transportados em carro apropriado, devidamente armazenados em caixas organizadoras de hortifruti;

Os produtos serão recebidos pelo (a) responsável de cada unidade escolar, para efeito de verificação no ato do recebimento dos produtos conforme as especificações constantes neste documento;

Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste documento, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de fornecedor (a) especializado (a) cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

A aquisição dos gêneros alimenticios objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas

as suas esferas. Sendo assim, verifica-se disponibilidade de fornecedores aptos ao fornecimento dos produtos a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

5 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Para atendimento da demanda em questão, a solução proposta é a realização de processo de Chamada Pública da Agricultura Familiar conforme a Lei nº 11.947/2009, no âmbito do PNAE, para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo e distribuição de alimentação escolar para os alunos do município de Padre Bernardo-GO, com entrega parcelada, semanalmente, de acordo com a necessidade de consumo de cada unidade escolar, até a quantidade limite e entrega de acordo com as exigências contidas no cronograma a ser estabelecido pela Nutricionista RT do município;

O certame deverá possibilitar a ampla concorrência entre os fornecedores interessados, desde que atendam os requisitos mínimos de habilitação e do objeto, a se fazerem constantes no Edital e Termo de Referência. No caso específico, justifica-se a propositura da utilização do preço de aquisição conforme previsto Art. 31 da Resolução CD/FNDE nº 04, de 26 de fevereiro de 2026.

6 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A estimativa das quantidades fora levantada pela Nutricionista RT pelo PNAE, levando-se em consideração os seguintes parâmetros:

I. Necessidade das quantidades dos alimentos a serem fornecidos para um período de 12 meses;

II. Previsão de 4.587 alunos baseado no Censo Escolar do ano anterior;

III.Conforme a Elaboração dos Cardápios.

As estimativas de consumo encontram-se consignadas na tabela a seguir:

Item	Descrição do Produto	Quant.	Unid.
01	**Abacaxi Pérola** de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, de colheita recente, casca sem manchas, ferimentos, podridão ou deformidade, sem sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, grau de amadurecimento ideal para consumo.	600	UND
02	**Abóbora Japonesa (kabotiá)** de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, apresentar casca firme, de colheita recente, sem sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	1.000	KG
03	**Abobrinha Verde** de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, de colheita recente, sem sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	200	KG
04	**Alface** de boa qualidade, coloração uniforme devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Não serão aceitas peças murchas.	2.500	UND
05	**Banana Prata** de 1ª qualidade, graúdas, pencas, frutos com 60 a 80% de maturação climatizada, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	14.000	KG

06	**Batata Doce** de 1ª qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	700	KG
07	**Batata Inglesa**, especial, lavada, tamanho médio, uniformes, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	1.500	KG
08	**Beterraba** de 1ª qualidade, de tamanho médio a grande, no ponto de maturação, se ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos e fertilizantes.	500	KG
09	**Cebola** de 1ª qualidade, branca, tamanho médio, firme viçosa no ponto de maturação sem ferimentos ou defeitos, de colheita recentes.	1.800	KG
10	**Cenoura** de 1ª qualidade, produto fresco e com grau de maturação intermediária. Apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar perfurações, machucados, nem ombro verde. Corpo cilíndrico uniforme, sem deformidades.	2.500	KG
11	**Chuchu** de 1ª qualidade, tamanho médio, de cor verde brilhante, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos e fertilizantes.	200	KG
12	**Couve manteiga** de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, talo verde ou roxo, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, com ausência de sujidades, parasitas e larvas aderentes à superfície externa, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos e intactos.	1.600	MÇ
13	**Laranja Pêra** de 1ª qualidade, aspecto fresco, sem defeitos, apresentando tamanho, cor e formação uniforme. Fruta bem desenvolvida e madura. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto.	11.000	KG
14	**Mamão Tipo Formosa** de 1ª qualidade, aspecto globoso, de cor própria, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física.	400	KG
15	**Manga Tommy** de 1ª qualidade, aspecto globoso, de cor própria, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física.	80	KG
16	**Maracujá** de 1ª qualidade, tipo azedo, frutos frescos e maduros, tamanho médio, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, grau máximo de evolução e tamanho tal que permita suportar manipulação, com ausência de sujidades, parasitas e larvas aderente à superfície externa, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra e de corpos estranhos, intactos.	150	KG
17	**Melão Amarelo** boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme.	300	KG
18	**Melancia de 1ª qualidade**, casca lisa, graúda de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e lavras, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre 6 a 10 Kg/cada.	16.000	KG
19	**Morango Congelado** espécie comum, graúdo, no grau máximo de evolução e tamanho, aroma e sabor da espécie. Embalagem de 1 kg.	80	KG
20	**Repolho Verde** de 1ª qualidade, redondo, de folha lisa. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamentos e transporte. Deverá apresentar-se sem danos mecânicos e sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação.	2.000	KG

21	**Tomate** in natura de 1ª qualidade, tamanho médio a grande, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, com ausência de ferimentos ou defeitos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo.	1.500	KG

7 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

No âmbito das aquisições públicas, a pesquisa de preços possui como uma das principais finalidades, estimar o custo do objeto para fins de análise quanto à existência de recursos orçamentários suficientes para o pagamento da despesa com a contratação e servir de parâmetro objetivo para julgamento das ofertas apresentadas quando da aceitação das propostas.

No processo de aquisição da Chama Pública da Agricultura Familiar, o Preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da Agricultura Familiar, acrescidos dos insumos exigidos no Edital de Chamada Pública, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaiquer outros necessários para o fornecimento do produto. (Art. 31 da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020).

Os valor de aquisição de cada item foi obtido através de 03 de pesquisa de preços de mercado, conforme previsto na legislação supracitada. O resultado das pesquisas encontra-se detalhado no quadro abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QUANT	UND	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	**Abacaxi Pérola** de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, de colheita recente, casca sem manchas, ferimentos, podridão ou deformidade, sem sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, grau de amadurecimento ideal para consumo.	600	UND		
2	**Abóbora Japonesa (kabotiá)** de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, apresentar casca firme, de colheita recente, sem sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	1.000	KG		
3	**Abobrinha Verde** de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, de colheita recente, sem sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	200	KG		
4	**Alface** de boa qualidade, coloração uniforme devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. Não serão aceitas peças murchas.	2.500	UND		
5	**Banana Prata** de 1ª qualidade, graúdas, pencas, frutos com 60 a 80% de maturação climatizada, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	14.000	KG		

6	**Batata Doce** de 1ª qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	700	KG		
7	**Batata Inglesa**, especial, lavada, tamanho médio, uniformes, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	1.500	KG		
8	**Beterraba** de 1ª qualidade, de tamanho médio a grande, no ponto de maturação, se ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos e fertilizantes.	500	KG		
9	**Cebola** de 1ª qualidade, branca, tamanho médio, firme viçosa no ponto de maturação sem ferimentos ou defeitos, de colheita recentes.	1.800	KG		
10	**Cenoura** de 1ª qualidade, produto fresco e com grau de maturação intermediária. Apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar perfurações, machucados, nem ombro verde. Corpo cilíndrico uniforme, sem deformidades.	2.500	KG		
11	**Chuchu** de 1ª qualidade, tamanho médio, de cor verde brilhante, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos e fertilizantes.	200	KG		
12	**Couve manteiga** de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, talo verde ou roxo, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, com ausência de sujidades, parasitas e larvas aderentes à superfície externa, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos e intactos.	1.600	MÇ		
13	**Laranja Pêra** de 1ª qualidade, aspecto fresco, sem defeitos, apresentando tamanho, cor e formação uniforme. Fruta bem desenvolvida e madura. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto.	11.000	KG		
14	**Mamão Tipo Formosa** de 1ª qualidade, aspecto globoso, de cor própria, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física.	400	KG		
15	**Manga Tommy** de 1ª qualidade, aspecto globoso, de cor própria, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física.	80	KG		
16	**Maracujá** de 1ª qualidade, tipo azedo, frutos frescos e maduros, tamanho médio, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, grau máximo de evolução e tamanho tal que permita suportar manipulação, com	150	KG		

	ausência de sujidades, parasitas e larvas aderente à superfície externa, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra e de corpos estranhos, intactos.				
17	**Melão Amarelo** boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme.	300	KG		
18	**Melancia de 1ª qualidade**, casca lisa, graúda de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e lavras, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre 6 a 10 Kg/cada.	16.000	KG		
19	**Morango Congelado** espécie comum, graúdo, no grau máximo de evolução e tamanho, aroma e sabor da espécie. Embalagem de 1 kg.	80	KG		
20	**Repolho Verde** de 1ª qualidade, redondo, de folha lisa. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamentos e transporte. Deverá apresentar-se sem danos mecânicos e sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação.	2.000	KG		
21	**Tomate** in natura de 1ª qualidade, tamanho médio a grande, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, com ausência de ferimentos ou defeitos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo.	1.500	KG		
				TOTAL GERAL R$	

8 – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do Art. 40º da Lei n.º 14.133/21, de 1º de abril de 2021, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, semanalmente, conforme necessidade de cada unidade escolar, haja visto, a comprovação técnica e economicamente viável, com o intuito de propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

9 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se fazem necessárias contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação em referência.

10 – ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

Considerando o Art. 191 da Lei nº 14.133/21, de 1º de abril de 2021, o qual assegura que até o decurso do prazo de que trata o inciso II do caput do Art. 193, a Administração poderá optar por licitar ou contratar diretamente de acordo com esta Lei ou de acordo com as leis citadas no referido inciso, e a opção escolhida deverá ser indicada expressamente no edital ou no aviso ou instrumento de contratação direta, vedada a aplicação combinada desta Lei com as citadas no referido inciso.

Ademais, esta contratação começará a ter vigência em 2026 com término em 2027, onde a Administração Pública do município de Padre Bernardo-GO ainda está considerando o artigo apresentado acima. Deste modo, o município ainda não apresenta o Plano Anual de Contratação, mas já está providenciando.

11 – RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação a instituição almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes benefícios:

1. O emprego da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;
2. A promoção da alimentação adequada e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional no contexto educacional;
3. A promoção do direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.

Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos alunos da rede municipal de ensino um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

12 – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Elaborar cardápio para que sejam confeccionadas as refeições de acordo com as indicações nutricionais repassadas pela nutricionista RT do município.

Considerar a necessidade de capacitação de servidores lotados nas Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares no que se refere a higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, conforme o item 4.6.7 da Resolução ANVISA nº 216/2004, possibilitando desta forma, o uso adequado dos alimentos no preparo da alimentação escolar.

13 – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação

incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens dos itens devem passar por um processo de triagem e, posteriormente, serem destinadas ao serviço de coleta específico.

Outra categoria de resíduo proveniente das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular das áreas das Unidades são os resíduos orgânicos. Quando não tratados adequadamente, podem causar risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de microrganismos como as bactérias ou pela atração de vetores e pragas. A principal norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos é a Resolução ANVISA nº 216/2004. Ela determina que os estabelecimentos devem dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Ainda, os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. O normativo dispõe também que os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

14 – DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Esta equipe declara **viável** esta contratação.

Após todas as considerações registradas nos itens anteriores, a Coordenação de Nutrição e Alimentação Escolar aponta como viável a contratação considerando a essencialidade da demanda, a natureza comum dos itens, a manifesta suficiência de fornecedores no mercado e, pelo fato da solução apontada revelar-se calcada nos normativos que regem a matéria, resguardando assim a imprescindível legalidade e o interesse público.

15 – ASSINATURA

INTEGRANTE TÉCNICO	INTEGRANTE REQUISITANTE
_____ CARLA FERNANDA DOS S. DO CARMO _____ JOZINA MARIA DE MORAIS DE OLIVEIRA Padre Bernardo-GO, 18 de agosto de 2026.	_____ ROSILENE GENEROSO DA COSTA DIAS Padre Bernardo-GO, 18 de agosto de 2026.