ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (Inciso XX, art. 6º da Lei Federal nº 14.133/2021)
(PREGÃO - Inciso XLI, art. 6º da Lei Federal nº 14.133/2021)

1. DOS DADOS DO PROCESSO:

Sd(s) nº (s): 043/2026

Descrição da necessidade: Gêneros Alimentícios, para atender a Merenda Escolar, para o ano de 2027.

Secretaria(s) Demandante(s): Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes

2. DO RELATÓRIO:

2.1 EQUIPE TÉCNICA:

O presente estudo técnico foi realizado pelos servidores subscritos.
Gabrielly Azevedo Machado
Keila Severino Coelho

2.2 REGIME REGENTE:

A presente contratação será regida pela Lei 14.133/21 e legislações correlatas.

2.3 LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA PARA O OBJETO:

(X) A SD não indica e esta equipe não identificou legislação específica para o objeto estudado.
( ) Esta equipe identificou e considerou a(s) legislação(ões) abaixo no presente estudo:

2.4 LICITAÇÃO ANTERIOR

OBJETO: Aquisição dos gêneros alimentícios para atender a Merenda Escolar, para o ano de 2026.
Processo: 2937/2025
Pregão Presencial: 001/2026
Ata de registro: 001/2026
Empresas:
EMPRESA REGISTRADA: JALLYS NEVES DE CAMPOS
VALOR: R$ 34.332,48
NELSON ARGENTINO JUNIOR LTDA
VALOR: R$ 274.488,35
SUPERMERCADO SKINAO LTDA
VALOR: R$ 247.616,50
Vigência: 13/02/2026 a 13/02/2027

CONSUMO

ITEM	Descrição do produto	UND	Consumo Proc.002/24 Período: 02/04/24 a 02/04/2025	Consumo Proc.5060/25 Período: 12/02/25 a 18/06/2025	Consumo Proc.2899/2502/10/25 a 08/04/2026	Novo Processo	Justificativa
1.	14973 - ABOBORA MORANGA-DE 1ª QUALIDADE, CONSISTÊNCIA FIRME; CASCA LIVRE DE FUNGOS E UMIDADE EXTERNA, TERRA, PARASITAS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	146,377	27,919	Não licitado	300	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes.
2.	13454 - ABOBRINHA VERDE ITALIANA OU MENINA - (ABÓBORA MENINA) COM AUSÊNCIA DE RACHADURAS OU CORTES NA CASCA. SEM RESSECAMENTO OU QUEIMADURAS. LIVRES DE UMIDADE EXTERNA, TERRA, PARASITAS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM CAIXA DE PLÁSTICO LIMPA E PROTEGIDA, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO	KG	Não licitado	14,958	Não licitado	200	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em

							período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
3.	00003 - AÇAFRÃO 500 GR-COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE	PC	Não licitado	10	Não licitado	20	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
	00002 - ACHOCOLATADO EM PÓ 370 GR - INGREDIENTES BÁSICOS: AÇÚCAR E CACAU EM PÓ. DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO 30% DE CACAU EM PÓ. NÃO DEVERÁ APRESENTAR (PROBLEMAS COM HOMOGENEIDADE, DILUIÇÃO INADEQUADA, EXCESSO DE AÇÚCAR, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO), PRESENÇA DE IMPUREZAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, COLORAÇÃO ESCURA OU CLARA NÃO CARACTERÍSTICA, SABOR ALTERADO POR MISTURA E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM POLIETILENO, LATAS DE FLANDRES OU POTES PLÁSTICOS BEM VEDADOS DE 370 GR, COM PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 5 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE	UN	135	115	Não licitado	500	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de

	VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.						refeições diárias aos estudantes
5.	18273 - AÇUCAR CRISTAL 5KG - EMBALAGEM EM POLIETANO, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÃO VIGENTE DA ANVISA/MS. PACOTE COM 5KG	KG	117	66	Não licitado	450	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
6.	00005 - ALHO A GRANEL GRANDE, APARÊNCIA FRESCA E SÃ, COLHIDOS AO ATINGIREM GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO E PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. ISENTO DE DANOS E DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, TERRA ADERENTE, SUJIDADES MECÂNICA, TERRA ADERENTE, SUJIDADES	KG	70	62,63	Não licitado	150	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
7.	06135 - AMIDO DE MILHO - 500 G EM PÓ FINO, BRANCO, SABOR E ODOR	PC	Não licitado	Não licitado	Não licitado	50	Justifica-se a necessidade de

	CARACTERÍSTICOS, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO. PACOTE COM 500G., COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, MATERIAL ESTRANHO, SEM UMIDADE. VALIDADE DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.						aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
8.	AVEIA EM FLOCOS FINOS PACOTE 500G: NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS, BOLOR, CHEIRO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 500 GRAMAS.	PC	Não licitado	Não licitado	Não licitado	50	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
9.	00007 - ARROZ, LONGO FINO, TIPO I O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORME, PERCENTUAL DE IMPUREZA ACIMA 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRA, CASCA E CARUNCHOS), CHEIRO FORTE, EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA,	KG	546	420	Não licitado	2.000	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios

	ACONDICIONADA EM PACOTES DE 5 KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE.						destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
10.	08083 - AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ML- CONTENDO NO MÍNIMO 500 ML, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE	VD	24	4	Não licitado	50	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
11.	00101 - BANANA MAÇÃ-DE PRIMEIRA QUALIDADE APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS. COM AUSÊNCIA DE RACHADURAS OU CORTES NA CASCA. LIVRES DE UMIDADE EXTERNA, TERRA, PARASITAS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM CAIXA	KG	88	Não licitado	Não licitado	500	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações

	DE PLÁSTICO LIMPA E PROTEGIDA, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO						ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
12.	00106 - BANANA NANICA-CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME. DEVE APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO.	KG	80	217,763	Não licitado	500	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
13.	BANANA DA TERRA - CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA QUANDO CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE	KG	Não Licitado	Não Licitado	Não licitado	150	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No

	UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME. DEVE APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO						último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
14.	00008 - BATATA COMUM ESPECIAL LAVADA-CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEREM SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, COM O TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARÊNCIA. ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES. ESTAREM LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA. ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA. A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA	KG	343,35	143,112	Não licitado	800	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
15.	00009 - BETERRABA S/ FOLHAS LISA DE PRIMEIRA COMPACTA E FIRME SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, COM TAMANHO UNIFORME DEVENDO SER GRAÚDA. ISENTAS DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SEM SUJIDADES .DE PRIMEIRA QUALIDADE, AUSENTES DE RACHADURAS OU CORTES NA CASCA. LIVRES DE UMIDADE EXTERNA, TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM CAIXA DE PLÁSTICO LIMPA E PROTEGIDA, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO.	KG	3,568	4,03	Não licitado	150	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em

							período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
16.	17126 - BISCOITO CASEIRO FEITO A BASE DE POLVILHO-ÓLEO E OVOS DE BOA QUALIDADE LIVRE DE SUJIDADES. BISCOITO CASEIRO DE APROXIMADAMENTE 4G A 5G CADA UNIDADE, SÓ SERÃO ACEITO BISCOITOS COM BOA APARECIA DE MASSA LEVE E AERADA. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL ASSADAS, QUEIMADOS, AMASSADAS, ACHATADOS E "EMBATUMADOS" ASPECTO MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. OS MESMOS DEVERÃO ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUAISQUER OUTROS TIPOS DE CONTAMINANTES COMO FUNGOS E BOLORES.	KG	66,5	34,362	Não licitado	300	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
17.	05346 - BISCOITO ROSQUINHA 600GR - CONTENDO FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, COCO RALADO, FERMENTOS QUÍMICOS, AROMATIZANTES, EMULSIFICANTES.EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO, PVC ATÓXICO COM APROXIMADAMENTE 600GR ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE	PC	48	14	Não licitado	100	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de

							refeições diárias aos estudantes
18.	26611 - CACAU EM PÓ SOLÚVEL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, EMBALAGEM COM 200G, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FORNECIMENTO	PC	25	Não licitado	Não licitado	100	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
19.	00012 - CANELA EM RAMA PACOTE 1 KG	KG	Não licitado	7	Não licitado	15	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
20.	25470 - CARNE BOVINA DE 1ª-SEM OSSO, TIPO "PATINHO", CORTADO EM BIFE OU	KG	619,742	826,988	889,775	2000	Justifica-se a necessidade de

	PEDAÇOS, LIVRE DE GORDURA E DE APARAS, RESFRIADA, COM ASPECTO FIRME, NA COR VERMELHO VIVO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, COM REGISTRO NO SIF OU SIM.						aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
21.	26672 - CARNE BOVINA MOIDA SEM GORDURA E NERVOS RESFRIADA - (TIPO:ACÉM/PEIXINHO/MIOLO DE PALETA). DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES), A CARNE DEVERÁ SER MOÍDA NO DIA DA ENTREGA E RESFRIADA ANTES DA MESMA. SEGUIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO RDC Nº12 DE 02/01/01 ANVISA/MS. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ SER SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, AS EMBALAGENS DEVEM SER IDENTIFICADAS COM O NOME DO PRODUTO, PESO E DATA DE VALIDADE. CASO TRANSPORTADO DE OUTRA CIDADE REALIZAR O TRANSPORTE DAS CARNES EM RECIPIENTE APROPRIADO (CAIXA TÉRMICA) COM TEMPERATURA DE NO MAXIMO 4º C.	KG	Não licitado	1.354,531	475,92	2.800	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
22.	CARNE BOVINA - TIPO MUSCULO, EM PECA DIVIDIDA DE ACORDO COM O PESO, CONGELADA (ENTRE -10C E -25-C), E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS E NOMAXIMO 10% DE SEBO,	KG	Não Licitado	Não Licitado	Não licitado	1.300	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios

	EMBALADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE E ATOXICO, PESANDO SEM SUJIDADES E ACAO MICROBIANA.						destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
23.	CARNE SUÍNA PEDAÇO - CARNE SUÍNA SEM TOUCINHO E SEM PELE, DE COR VERMELHA BRILHANTE, RESFRIADA (0º A 4º) 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	KG	Não Licitado	Não Licitado	Não licitado	800	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
24.	00014 - CEBOLA TAMANHO MÉDIO E UNIFORME DE PRIMEIRA, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, COM O TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PROPRIOS, NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FISICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARÊNCIA.	KG	255,333	245,768	31,318	600	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das

							alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
25.	00015 - CENOURA SEM FOLHAS E TAMANHO MÉDIO DE PRIMEIRA, BOA QUALIDADE, COMPACTAS E FIRMES, SEREM SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, COM O TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PROPRIOS DA ESPECIE, NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FISICA OU MECÂNICA QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA.	KG	153,79	172,123	Não licitado	500	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
26.	CREME DE LEITE - EMB. 200 GR - APRESENTANDO TEOR DE MATÉRIA GORDA MÍNIMA DE 25%, COM VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; EMBALADO EM CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA COM 200GR.	UN	Não Licitado	Não Licitado	Não licitado	300	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal

							de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
27.	05367 - CHÁ MATE 250G - CHÁ; ERVA MATE QUEIMADO; CONSTITUÍDO DE FOLHAS NOVAS; DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS DESSECADOS TOSTADOS E PARTIDOS; NA COR VERDE PARDACENTA; COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ISENTO DE SUJIDADES; PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM: EMBALADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO; PESANDO 250GRS. VALIDADE: MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA ENTREGA	CX	64	61	Não licitado	100	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
28.	00066 - COCO RALADO-CONTENDO: COCO RALADO E ADOÇADO.EMBALAGEM 100G.O PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO, NO MOMENTO DA ENTREGA, NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 2/3 DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM.	PC	Não licitado	Não licitado	Não licitado	50	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de

							turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
29.	11757 - CONDIMENTO COLORÍFICO EM PÓ- DE PRIMEIRA, CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE E APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, CONTENDO NO MÁXIMO10% DE SAL, DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES. REGISTRO NO MS. EMBALAGENS: EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICA DE 1 KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. LEGISLAÇÃO: RESOLUÇÃO - RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.		10	20	Não licitado	30	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
	26612 - COXINHA DA ASA DE FRANGO - EMBALAGEM DE 1 KG, CONGELADO A -12°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM CARIMBO DO SIF OU SISP, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE, RESISTENTE FECHADO MECANICAMENTE COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES DEVIDAMENTE LACRADAS.	KG	768,34	675,50	Não licitado	1500	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da

							oferta de refeições diárias aos estudantes
31.	COSTELA BOVINA - RESFRIADA, COM ASPECTO FIRME, NA COR VERMELHO VIVO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, COM REGISTRO NO SIF OU SIM	KG	Não licitado	Não licitado	Não licitado	800	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
32.	00019 - EXTRATO DE TOMATE - EMB. 840 GR-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO. O EXTRATO DE TOMATE DEVE SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. INGREDIENTES: TOMATE, SAL E AÇÚCAR.EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM LATAS DE FLANDRES NÃO APRESENTANDO FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO, ABAULAMENTO OU EMBALAGEM FERA BRINK ASSÉPTC DE 840 GRAM. PRAZO DE VALIDADE: MINIMO DE 12 MESES. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MINIMO AS SEGUINTES INFORMAÇOES: NOME E/ OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS	LT	282	141	Não licitado	300	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes

33.	00020 - FARINHA DE MANDIOCA PCT 1 KG 0% SÓDIO-GRUPO: SECA, SUBGRUPO: FINA, CLASSE: BRANCA, TIPO: 1. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MISTURAS, RESÍDUOS E/OU IMPUREZAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR ODOR FORTE E INTENSO (NÃO CARACTERÍSTICO DO PRODUTO) ALÉM DE COLORAÇÃO ANORMAL (BRANCAS COM PONTOS AMARELO ESCURO E/OU MARROM). VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	KG	122	84	Não licitado	450	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
34.	FARINHA DE AVEIA (SEM GLÚTEN) PACOTE 250G: INTEGRAL, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, COM RÓTULO, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. INGREDIENTES: AVEIA SEM GLÚTEN. (SEM CONTAMINAÇÃO PELO GLÚTEN AO PASSARA PELO PROCESSO DE PRODUÇÃO) EMBALAGEM DE 250G.	PC	Não licitado	Não licitado	Não licitado	100	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
35.	00021 - FARINHA DE TRIGO 1ª QUALIDADE PCT 1 KG- SEM FERMENTO, EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DE 1 KG, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE	KG	60	70	Não licitado	300	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de

	VALIDADE E PESO LIQUIDO						gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
36.	00058 – FRANGO - COXA E SOBRECOXA - CONGELADA - COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO DE 6%, SEM ADIÇÃO DE TEMPEROS. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. - EMB. DE NO MÁXIMO 2 KG COM REGISTRO NO SIF OU SISP. EMBALAGENS COM NOME DO PRODUTO, PESO E DATA DE VALIDADE. CASO TRANSPORTADO DE OUTRA CIDADE REALIZAR O TRANSPORTE DAS CARNES EM RECIPIENTE APROPRIADO (CAIXA TÉRMICA) COM TEMPERATURA DE NO MAXIMO 4º C.	KG	Não Licitado	Não Licitado	Não licitado	800	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
37.	00022 - FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 PCT 1 KG- NOVO, NÃO PODERÁ APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, COLORAÇÃO DOS GRÃOS COM NUANCES DIFERENTES. IMPUREZAS (GRÃOS PARTIDOS E PEDRAS), BOLOR, MOFO, CARUNCHO, RENDIMENTO INADEQUADO. A TIPAGEM DEVERÁ SER DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO DA CIDASC.	KG	625	486	Não licitado	1100	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar

	EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, CONTENDO 1 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 5 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.						em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
38.	26607- FERMENTO BIOLÓGICO- CARACTERÍSTICA TÉCNICAS: FERMENTO BIOLÓGICO, SECO, INSTANTÂNEO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM LATAS OU PACOTES RESISTENTES DE 500G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS	PC	Não licitado	3	Não licitado	20	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
39.	00023 - FERMENTO QUÍMICO EM PÓ- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTO QUÍMICO, EM PÓ, PARA CONFECÇÃO DE BOLOS EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM LATAS OU PACOTES RESISTENTES DE 250 G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES	LA	05	5	Não licitado	50	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da

	NUTRICIONAIS						rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
0.	13966 - FUBÁ FINO AMARELO - 1KG-COM PROCEDÊNCIA NACIONAL, EM PACOTES DE 1 KG. EMBALADOS EM PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INCOLOR, TERMO SELADA, ISENTA DE MOFO OU BOLORES, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. COM VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES. EMBALAGEM SECUNDÁRIA TIPO FARDO, RESISTENTE, SELADO	KG	Não licitado	11	Não licitado	100	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
41.	26614 - IOGURTE COM POLPA-SABORES DIVERSOS (MORANGO, COCO ETC) - GARRAFA PLÁSTICA RÍGIDA COM LACRE DE ALUMÍNIO CONTENDO 850ML. LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL, AÇÚCAR, FERMENTO LÁCTEO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL E/OU PREPARADO DE FRUTA E CORANTE NATURAL. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS NA DATA DA ENTREGA, CONTENDO O NÚMERO DO SIF	LT	50	70	Não licitado	3.000	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação

							do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
42.	26617 - IOGURTE ZERO LACTOSE – IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS SABORES MORANGO, COCO E PÊSSEGO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. EMBALAGEM PLÁSTICA COM PESO DE 110 GR A 200 ML. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO (RÓTULO) DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	PC	05	Não licitado	Não licitado	200	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
43.	IOGURTE NATURAL INTEGRAL UNIDADE INTEGRA DE 500G. LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E/OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL E FERMENTO LÁCTEO. SEM AÇÚCAR. EMBALAGEM PLÁSTICA COM TAMPA EM ALUMÍNIO CONTENDO: DADOS DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, NO PRAZO MÍNIMO, DE 2 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UM	Não licitado	Não licitado	Não licitado	100	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no

							aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
44.	00027 - LARANJA-FRESCAS, INTEGRAS E FIRMES. NÃO ESTAR AMASSADA OU APRESENTANDO FERIDAS, MANCHAS NA CASCA, OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE AFETE SUA APARÊNCIA. GRAU DE MATURAÇÃO PRÓPRIO PARA O CONSUMO. NÃO CONTER TERRA, INSETOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS NA CASCA. COM AUSÊNCIA DE UMIDADE E BOLOR. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM CAIXA DE PLÁSTICO LIMPA E PROTEGIDA, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO.	KG	167,97	282,045	Não licitado	400	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
45.	00071 - LEITE INTEGRAL UHT- LEITE UHT/UAT, INTEGRAL, TEOR DE MATÉRIA GORDA MÍNIMO DE 3%, EMBALAGEM ESTÉRIL E HERMETICAMENTE FECHADA DE 1 LITRO, CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADM. DETERMINADO PELA MAPA E ANVISA, COM VALIDADE NA DATA DE FABRICAÇÃO DE 120 DIAS E VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS NA DATA DA FABRICAÇÃO. HOMOGENIZADO, MULTILAMINADA, CARTONADA, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E MICROORGANISMO, TIPO TETRA PACK.	LT	1.290	1.308	Não licitado	4.200	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes

46.	19105 - LEITE UHT ZERO LACTOSE-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO LEITE DE VACA, COM LACTOSE HIDROLIZADA, PRÓPRIO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. EMBALADO EM CAIXA DE 01 (UM) LITRO MULTILAMINADA, CARTONADA, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E MICROORGANISMOS, TIPO TETRA PACK	LT	56	23	Não licitado	200	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
47.	01869 - MAÇA-LISA DE PRIMEIRA COMPACTA E FIRME SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, COM TAMANHO UNIFORME, E APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO.	KG	126	270,548	Não licitado	80	
48.	00074 - MACARRÃO ESPAGUETE-A BASE DE FARINHA, MASSA COM OVOS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. PACOTE DE 500G.	PC	539	420	Não licitado	1.800	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias

							aos estudantes
49.	13724 - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE-MASSA SECA DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM CORANTES NATURAIS. DEVERÁ SER ISENTO DE LEITE E DERIVADOS, OVOS E SOJA. PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE APROVADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, OS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADO. PACOTE DE 500GR	PC	06	Não licitado	Não licitado	100	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
50.	00028 - MACARRÃO TIPO PARAFUSO 500 GR A BASE DE FARINHA, MASSA COM OVOS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE, DE 500GR.	PC	128	Não licitado	Não licitado	400	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
51.	13980 - MANDIOCA DESCASCADA-DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM RÉSTIA, SECA,	KG	62,285	15,01	Não licitado	300	Justifica-se a necessidade de

	NOVA, TAMANHO MÉDIO, SEM CASCA SÃ, SEM RUPTURAS. E EMBALADAS EM SAQUINHOS PLÁSTICO HIGIENIZADOS.						aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
52.	00029 - MARGARINA C/SAL - 1 KG - A PRODUTO INDUSTRIALIZADO PELA HIDROGENAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS (80% LIPIDIOS), LEITE PASTEURIZADO E OUTROS PRODUTOS, BATIDA ATÉ FICAR HOMOGÊNEA. ENRIQUECIDA DE VITAMINAS, ADICIONADA DE SAL. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE BOLORES. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 KG COM PROTEÇÃO DE PAPEL ALUMINIZADO APÓS A TAMPA E COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO	KG	47	49	Não licitado	250	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
53.	00031 - MELANCIA-LISA, DE PRIMEIRA COMPACTA E FIRME SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, COM TAMANHO UNIFORME, E APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO.	KG	660,815	324,16	Não licitado	800	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios

							destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
54.	26609 - MILHARINA - EMBALAGEM SEM SINAIS DE ROMPIMENTO OU VIOLAÇÃO, ABERTURAS OU FUROS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTAR AS QUALIDADES NECESSÁRIAS PARA SUA UTILIZAÇÃO. EMBALAGEM DE 500G	PC	Não licitado	Não licitado	Não licitado	30	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
55.	26610 - MILHO VERDE - EM CONSERVA, EMBALAGEM CONTENDO 170G DE PRODUTO, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO DA EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO 280G PESO DRENADO 170G.	SA	Não licitado	Não licitado	Não licitado	250	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações

							ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
56.	05399 - MISTURA P/BOLO SABORES DIVERSOS 400GR -DEVE APRESENTAR EM EMBALAGEM DE 400 G, COM VALIDADES DE 6 MESES APÓS FABRICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO, CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR	PC	225	57	Não licitado	600	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
57.	00033 - ÓLEO SOJA REFINADO 900 ML - A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE	LT	620	520	Não licitado	1.500	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No

							último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
58.	13680 - OREGANO 80 GR- EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICA. PACOTE 80 GRAMAS.	PC	20	Não licitado	Não licitado	60	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
59.	26608 - OVOS DE GALINHA -TAMANHO MÉDIO. BANDEJA COM 30 UNIDADES, COM INVOLUCRO EM PVC ATÓXICO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE	BJ	37	54	Não licitado	180	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em

							período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
60.	PÁPRICA DEFUMADA EM PÓ – PACOTE DE 250G	PC	Não licitado	Não licitado	Não licitado	20	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
61.	PÁPRICA DOCE EM PÓ – PACOTE DE 250G	PC	Não licitado	Não licitado	Não licitado	20	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de

							refeições diárias aos estudantes
62.	00201 - PÃO DE SAL FRANCÊS - 50 GR -. A CASCA DEVERÁ SER DOURADA NA PARTE SUPERIOR E MARROM NA INFERIOR, COM ESPESSURA APROXIMADA DE 1 A 2 MM, NÃO DURA E SIM CROCANTE, SEM A PRESENÇA DE PESTANA OU INCISÃO DA MASSA. COM MIOLO CONSISTENTE, DE COR CREME, COM CAVIDADES IRREGULARES, TEXTURA MACIA, AVELUDADA, SEDOSA E ELÁSTICA. O VOLUME DEVERÁ SER NORMAL PARA O PESO (50 GRAMAS), SIMÉTRICO, UNIFORMIDADE NO ASSADO, AROMA E SABOR TÍPICOS, COM QUEBRA UNIFORME E VISÍVEL	KG	690	344	Não licitado	2.500	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
63.	27081 - PÃO TIPO BISNAGUINHA INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, SAL, FERMENTO E CONSERVANTES. VALIDADE MÍNIMA: 7 DIAS NA DATA DA ENTREGA. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR IMPRESSA DE FORMA CLARA E INDELÉVEL NA EMBALAGEM PRIMÁRIA. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, CONTENDO ENTRE 280 E 300 G.	PC	Não licitado	244	Não licitado	1.000	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
64.	01857 - PEITO DE FRANGO - CONGELADO - ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E	KG	326,54	233,38	203,993	250	Justifica-se a necessidade de

	NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. BEM, COM REGISTRO NO SIF. EMBALAGENS COM NOME DO PRODUTO, PESO E DATA DE VALIDADE. CASO TRANSPORTADO DE OUTRA CIDADE REALIZAR O TRANSPORTE DAS CARNES EM RECIPIENTE APROPRIADO (CAIXA TÉRMICA) COM TEMPERATURA DE NO MÁXIMO 4º C.						aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
65.	00079 - PEPINO- FRESCO. TENDO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. EM GRAU DE DESENVOLVIMENTO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS	KG	Não licitado	80,43	Não licitado	150	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
66.	00035 - POLVILHO AZEDO 500 GR--DE MANDIOCA, SECO AO SOL, EMBALAGEM DE 500GR, PLÁSTICO ATÓXICO, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INDICAÇÃO NÃO CONTÉM GLÚTEN, AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS E DATA	PC	Não licitado	Não licitado	Não licitado	150	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios

	VALIDADE MÍNIMO 10 MESES APÓS ENTREGA						destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
67.	01876 - POLVILHO DOCE - 500G -POLVILHO DOCE, TIPO 1. ORIGEM AMILÁCEO MANDIOCA, TIPO GRUPO FÉCULA.	PC	Não licitado	13	Não licitado	250	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
68.	03158 - QUEIJO TIPO MUSSARELA-EM BARRA ORIGEM: LEITE DE VACA; EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E NUMERO DO LOTE.	KG	4,026	56	Não licitado	300	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações

							ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
69.	08095 - REPOLHO ROXO- FRESCO. DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR VERDURAS DE BOA QUALIDADE, CONSERVEM AS SUAS CARACTERÍSTICAS; TENDO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE EM GRAU DE DESENVOLVIMENTO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA	KG	Não licitado	5,016	Não licitado	250	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
70.	00037 - REPOLHO VERDE- FRESCO. DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR VERDURAS DE BOA QUALIDADE, CONSERVEM AS SUAS CARACTERÍSTICAS; TENDO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE EM GRAU DE DESENVOLVIMENTO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA	KG	61,93	49,287	89,603	700	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No

	CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA						último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
71.	00112 - REQUEIJÃO CREMOSO 200ML INGREDIENTES: CREME DE LEITE, SORO DE LEITE, CASEINATO DE CÁLCIO, ÁGUA, SAL, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTOS LÁCTEOS, ENZIMA PROTEASE, ESTABILIZANTES POLIFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DE SÓDIO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. DEVE SER CONSERVADO EM TEMPERATURA ABAIXO DE 10°C, COM VALIDADE MÍNIMA DE 75 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UN	Não licitado	Não licitado	Não licitado	150	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
72.	0038 - SAL REFINADO-IODADO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: NÃO DEVEM APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE E TER EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE RÁFIA OU SACOS DE POLIETILENO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 11 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	PC	120	111	Não licitado	250	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em

							período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
73.	00040 - TOMATE TIPO SALADA TAMANHO MÉDIO A GRANDE-DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS, NÃO ESTANDO AMASSADO, MUITO MADUROS, NÃO APRESENTANDO FERIDAS E MANCHAS NA CASCA, OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE AFETE SUA APARÊNCIA. NÃO CONTER TERRA, INSETOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS NA CASCA. COM AUSÊNCIA DE UMIDADE E BOLOR. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM CAIXA DE PLÁSTICO LIMPA E PROTEGIDA, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO	KG	243,135	241,751	Não licitado	800	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de refeições diárias aos estudantes
74.	00041 VINAGRE - 750 ML - EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES, CONTENDO 750 ML. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UN	34	30	Não licitado	200	Justifica-se a necessidade de aumento na quantidade de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em virtude das alterações ocorridas no atendimento da rede municipal de ensino. No último ano houve ampliação do número de turmas em período integral, o que implica no aumento da oferta de

							refeições diárias aos estudantes

2.5 FROTA A SER ATENDIDA (SE FOR O CASO)

( ) O objeto ora estudado tem relação com a frota de veículos, sendo considerada a relação atualizada anexa.

( ) O objeto ora estudado atenderá apenas a demanda em comento, não tendo relação com os demais veículos pertencentes a frota do Município.

(X) O objeto ora estudado não tem relação com a frota de veículos.

2.6 ESCOLHA DA MODALIDADE e NATUREZA

Aplica-se a Modalidade prevista no Art. 6º - XLI PREGÃO pois o objeto pretendido se classifica na natureza:

(X) aquisição de bens

( ) serviços comuns;

O objeto possui padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

Nota explicativa: *O Art. 17, § 2º da Lei 14.133/2021 estabelece: As licitações serão realizadas preferencialmente sob a forma eletrônica, admitida a utilização da forma presencial, desde que motivada, devendo a sessão pública ser registrada em ata e gravada em áudio e vídeo. Assim sendo, a preferência é pela utilização do Pregão Eletrônico (inciso I, art. 28, Lei 14.133/2021). Em caso de utilizar o P.P deverá ser devidamente motivado e justificado nos autos. Assim sendo, o item 2.7 deverá ser ajustado de acordo com cada caso concreto.*

2.7 NÃO OPÇÃO DA CONTRATAÇÃO ELETRÔNICA

A seguir demonstraremos através do rol dos motivos da adoção do pregão presencial:

✓ Considerando que no pregão presencial permite inibir a apresentação de propostas irreal, o que na modalidade eletrônica atrasariam e aumentaria seus custos devido a logística.

✓ Possibilidade de esclarecimentos imediatos durante a sessão presencial e facilidade na negociação dos preços, verificação das condições de habilitação e execução da proposta.

✓ Devido a possibilidade de interação do pregoeiro com os licitantes na modalidade presencial detém maior redução de preços, que na modalidade eletrônica.

✓ De acordo com o art. 176, inciso II da Lei 14.133/2021, que dispõe: ***"Os Municípios com até 20.000 (vinte mil) habitantes terão o prazo de 6 (seis) anos****, contado da data de publicação desta Lei, para cumprimento: (...)* ***II - da obrigatoriedade de realização da***

licitação sob a forma eletrônica a que se refere o § 2º do art. 17 desta Lei";

✓ Possibilidade de realização de diligências com intuito de esclarecer ou complementar o procedimento licitatório durante a sessão pública.

✓ Verificação imediata das condições de habilitação da empresa, execução da proposta, manifestações recursais, gerando celeridade aos procedimentos.

✓ O pregão presencial fortalece o desenvolvimento do comércio local deste município, que conta com uma estimativa de 5.000 (Cinco Mil) habitantes, realizando o pregão da forma eletrônica acarretará ausência de participação do comércio local e regional, que não estão adaptados ao sistema utilizado por este município para realização do pregão eletrônico.

2.8 SIGILO DO ORÇAMENTO (Art. 24 da Lei nº 14.133/2021)

No presente caso, não será adotado o orçamento sigiloso.

2.9 NECESSIDADE DE CONSOLIDAÇÃO DA DEMANDA PARA TODA A ESTRUTURA:

( ) No presente caso, verificou-se a necessidade de consolidação da demanda para outras unidades da estrutura e constam as SDs respectivas em anexo.

(X) Após a Solicitação da Demanda, verificou-se que o objeto solicitado é específico da Secretaria demandante e que a aquisição não requer consolidação.

2.10 OUTRAS JUSTIFICATIVAS PERTINENTES AO OBJETO:

Não há.

3. DA JUSTIFICATIVA/NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO: (inciso I do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021)

A solicitação de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar é de fundamental importância para garantir a alimentação saudável e adequada dos alunos da rede de ensino.

A merenda escolar contribui diretamente para o rendimento escolar dos estudantes, pois muitos deles têm na escola sua principal refeição do dia. Além disso, a oferta de alimentação balanceada e nutritiva favorece o crescimento, o desenvolvimento e o aprendizado dos alunos, promovendo melhores condições de saúde e bem-estar.

Considerando o calendário letivo vigente, a quantidade de alunos matriculados, bem como a necessidade de manter a regularidade na oferta das refeições, torna-se imprescindível a aquisição dos gêneros alimentícios de forma planejada e contínua, a fim de evitar a interrupção do fornecimento da merenda escolar.

Dessa forma, justifica-se a presente solicitação de aquisição de alimentos com o objetivo de suprir as demandas das unidades escolares, atendendo às exigências legais, nutricionais e pedagógicas, assegurando o direito à alimentação escolar de qualidade para todos os alunos.

4. DA ESTIMATIVA DA QUANTIDADE E DA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO OBJETO (inciso IV do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

Conforme estudo do consumo histórico, bem como, considerando o quantitativo solicitado e eventos que impactam na demanda futura, a especificação técnica e a quantidade para atender a necessidade da Administração seguem abaixo:

Item	Descrição / Especificação	Unidade de medida	QTD.
1.	Abobora moranga - de 1ª qualidade, consistência firme; casca livre de fungos e umidade externa, terra, parasitas e resíduos de fertilizantes.	KG	300
2.	Abobrinha verde italiana ou menina - (abóbora menina) com ausência de rachaduras ou cortes na casca. Sem ressecamento ou queimaduras. Livres de umidade externa, terra, parasitas e resíduos de fertilizantes. O transporte deve ocorrer em caixa de plástico limpa e protegida, em bom estado de conservação	KG	200
3.	Açafrão 500 gr - com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PC	20
4.	Achocolatado em pó 370 gr - ingredientes básicos: açúcar e cacau em pó. Deverá conter no mínimo 30% de cacau em pó. Não deverá apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em polietileno, latas de flandres ou potes plásticos bem vedados de 370 gr, com prazo de validade: mínimo de 5 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	UN	500
5.	Açucar cristal 5kg - embalagem em poli etano, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as normas e/ou resolução vigente da ANVISA/ms. Pacote com 5kg.	KG	450
6.	Alho a granel - grande, aparência fresca e sã, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades mecânicas, terra aderente, sujidades	KG	150
7.	Amido de milho - 500 g em pó fino, branco, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Acondicionado em embalagens resistente de polietileno atóxico. Pacote com 500g., com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho, sem umidade. Validade de 12 meses a contar da data de entrega.	PC	50
8.	Arroz - longo fino, tipo I o produto não deve apresentar grãos disforme, percentual de impureza acima 5% (grãos queimados, pedra, casca e carunchos), cheiro forte, embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno transparente.	PC	2000
9.	Aveia em flocos finos - pacote 500g: não deverá apresentar resíduos, bolor, cheiro. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 500 gramas.	PC	50
10.	Azeite de oliva extra virgem 500ml - contendo no mínimo 500 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade	VD	50
11.	Banana da terra- características gerais: de primeira quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem	KG	150

	conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação		
12.	Banana maçã - de primeira qualidade apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Com ausência de rachaduras ou cortes na casca. Livres de umidade externa, terra, parasitas e resíduos de fertilizantes. O transporte deve ocorrer em caixa de plástico limpa e protegida, em bom estado de conservação	KG	500
13.	Banana nanica - características gerais: de primeira - quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação.	KG	500
14.	Batata - comum especial lavada - características gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada	KG	800
15.	Beterraba - s/ folhas lisas de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda. Isentas de substâncias terrosas, sem sujidades de primeira qualidade, ausentes de rachaduras ou cortes na casca. Livres de umidade externa, terra e resíduos de fertilizantes. O transporte deve ocorrer em caixa de plástico limpa e protegida, em bom estado de conservação.	KG	150
16.	Biscoito caseiro - feito à base de polvilho-óleo e ovos de boa qualidade livre de sujidades. Biscoito caseiro de aproximadamente 4g a 5g cada unidade, só serão aceitos biscoitos com boa aparecia de massa leve e aerada. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, amassadas, achatados e "embatumados" aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores.	KG	300
17.	Biscoito rosquinha 600gr - contendo farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, coco ralado, fermentos químicos, aromatizantes, emulsificantes. Embalagem primária: saco plástico, pvc atóxico com aproximadamente 600g: rotulado conforme legislação vigente	PC	100
18.	Cacau em pó solúvel - sem adição de açúcar, embalagem com 200g, prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de fornecimento	PC	100
19.	Canela em rama pacote 1 kg	PC	15
20.	Carne bovina - tipo músculo, em peça dividida de acordo com o peso, congelada (entre -10c e -25-c), e no máximo 10% de sebo e gordura limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios e no máximo 10% de sebo, embalada em saco plástico transparente e atóxico, pesando sem sujidades e ação microbiana.	KG	1.300
21.	Carne bovina de 1ª - sem osso, tipo "patinho", cortado em bife ou pedaços, livre de gordura e de aparas, resfriada, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, com registro no sif ou sim.	KG	2.000
22.	Carne bovina in natura em tiras (iscas) congelada (patinho) IQF- Carne de 1ª categoria patinho. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênica satisfatória aparada e apresentada no corte: patinho. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses).	KG	600
23.	Carne bovina moída sem gordura e nervos resfriada - (tipo: acém/peixinho/miolo de paleta). Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos		2.800

	excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses), a carne deverá ser moída no dia da entrega e resfriada antes da mesma. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº12 de 02/01/01 ANVISA/ms. A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, as embalagens devem ser identificadas com o nome do produto, peso e data de validade. Caso transportado de outra cidade realizar o transporte das carnes em recipiente apropriado (caixa térmica) com temperatura de no máximo 4º c.	KG	
24.	Carne suina pedaço - carne suína sem toucinho e sem pele, de cor vermelha brilhante, resfriada (0º a 4º) 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.	KG	800
25.	Cebola - tamanha média e uniforme de primeira, suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios, não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência.	KG	600
26.	Cenoura - sem folhas e tamanho médio de primeira, boa qualidade, compactas e firmes, serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência.	KG	500
27.	Chá mate 250g - chá erva mate queimado; constituído de folhas novas; de espécimes vegetais genuínos dessecados tostados e partidos; na cor verde pardacenta; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; isento de sujidades; parasitas e larvas. Embalagem: embalado em saco plástico atóxico; pesando 250grs. Validade: mínima de 12 meses a contar da entrega	CX	100
28.	Coco ralado - contendo: coco ralado e adoçado. Embalagem 100g. O prazo de validade do produto, no momento da entrega, não poderá ser inferior a 2/3 do prazo total da validade impressa na embalagem.	PC	50
29.	Condimento colorífico em pó - de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no ms. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica de 1 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: resolução - rdc nº 276, de 22 de setembro de 2005.	KG	30
30.	Costela bovina- resfriada, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, com registro no sif ou sim.	KG	800
31.	Coxinha da asa de frango - embalagem de 1 kg, congelado a - 12°c. Embalagem primária: saco plástico transparente, atóxico, com carimbo do sif ou sisp, com identificação do produto e prazo de validade, resistente fechado mecanicamente com peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada com abas superiores e inferiores devidamente lacradas.	KG	1500
32.	Creme de leite emb. 200 gr - apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%, com validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega; embalado em caixa cartonada aluminizada com 200gr.	CX	300
33.	Extrato de tomate - emb. 840 gr - características técnicas: extrato de tomate simples e concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Embalagem: deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento ou embalagem terá Brink asséptica de 840 gram. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	LA	300
34.	Farinha de aveia (sem glúten) pacote 250g: integral, de boa qualidade, livre de sujidades, com rótulo, validade e informações nutricionais. Ingredientes: aveia sem glúten. (sem contaminação pelo glúten ao passara pelo processo de produção). Embalagem de 250g.	PC	100

35.	Farinha de mandioca pct 1 kg 0% sódio - grupo: seca, subgrupo: fina, classe: branca, tipo: 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). Validade mínima de 12 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	450
36.	Farinha de trigo 1ª qualidade pct 1 kg - sem fermento, embalagem com identificação do produto de 1 kg, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido.	PC	300
37.	Feijão carioquinha tipo 1 pct 1 kg - novo, não poderá apresentar grãos disformes, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da cidasc Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 5 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PC	1100
38.	Fermento biológico - características técnicas: fermento biológico, seco, instantâneo. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em latas ou pacotes resistentes de 500g. Prazo de validade: mínimo de 8 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	PC	20
39.	Fermento químico em pó - características técnicas: fermento químico, em pó, para confecção de bolos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em latas ou pacotes resistentes de 250 g. Prazo de validade: mínimo de 8 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	LA	50
40.	Frango - coxa e sobrecoxa - congelada - com adição de água de no máximo de 6%, sem adição de temperos. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. - Emb. De no máximo 2 kg com registro no sif ou sisp. Embalagens com nome do produto, peso e data de validade. Caso transportado de outra cidade realizar o transporte das carnes em recipiente apropriado (caixa térmica) com temperatura de no máximo 4º c.	KG	800
41.	Frango - peito de frango - congelado - aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Bem, com registro no sif. Embalagens com nome do produto, peso e data de validade. Caso transportado de outra cidade realizar o transporte das carnes em recipiente apropriado (caixa térmica) com temperatura de no máximo 4º c.	KG	250
42.	Frango – Filé de Frango -congelado – sem pele, sem osso, sem cartilagem -aspecto próprio amolecido e nem pegajoso, cor própria sem mancha esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidade, parasitos e larvas. Bem como registro no sif. Embalagens com nome do produto, peso e data de Validade. Caso transportado de outra cidade realizar o transporte de carnes em recipientes apropriados (caixa Térmica) com Temperatura de no máximo 4º c.	KG	400
43.	Fubá fino amarelo - 1kg-com procedência nacional, em pacotes de 1 kg. Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termo selada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Com validade mínima de seis meses. Embalagem secundária tipo fardo, resistente, selado	KG	100
44.	Iogurte com polpa - sabores diversos (morango, coco etc.) - garrafa plástica rígida com lacre de alumínio contendo 850ml. Leite pasteurizado integral, açúcar, fermento lácteo, aroma idêntico ao natural e/ou preparado de fruta e corante natural. Validade mínima de 30 dias na data da entrega, contendo o número do sif	LT	3.000
45.	Iogurte natural integral unidade integra de 500g. Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Sem açúcar. Embalagem plástica com tampa em		

	alumínio contendo: dados do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e data de validade, no prazo mínimo, de 2 meses a contar da data de entrega.	UN	100
46.	Iogurte zero lactose – iogurte com polpa de frutas Sabores morango, coco e pêssego para dietas com restrição de lactose. Embalagem plástica com peso de 110 gr a 200 ml. Contendo na embalagem a identificação (rótulo) do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega.	PC	200
47.	Laranja - frescas, integras e firmes. Não estar amassada ou apresentando feridas, manchas na casca, ou qualquer alteração que afete sua aparência. Grau de maturação próprio para o consumo. Não conter terra, insetos ou corpos estranhos aderidos na casca. Com ausência de umidade e bolor. O transporte deve ocorrer em caixa de plástico limpa e protegida, em bom estado de conservação.	KG	400
48.	Leite integral uht - leite uht/uat, integral, teor de matéria gorda mínimo de 3%, embalagem estéril e hermeticamente fechada de 1 litro, caixa cartonada aluminizada, acondicionada em caixa de papelão reforçado, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo mapa e ANVISA, com validade na data de fabricação de 120 dias e validade mínima de 90 dias na data da fabricação. Homogeneizado, multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e microrganismo, tipo tetra pack.	LT	4200
49.	Leite uht zero lactose - caracteristicas técnicas: produto obtido a partir do leite de vaca, com lactose hidrolisada, próprio para dietas com restrição de lactose. Embalado em caixa de 01 (um) litro multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e microrganismos, tipo tetra pack	LT	200
50.	Maça - lisa de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme, e apresentar-se em início de maturação.	KG	80
51.	Macarrão espaguete - a base de farinha, massa com ovos, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. Pacote de 500g.	PC	1800
52.	Macarrão tipo espaguete - massa seca de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com corantes naturais. Deverá ser isento de leite e derivados, ovos e soja. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Pacote de 500gr	PC	100
53.	Macarrão tipo parafuso 500 gr a base de farinha, massa com Ovos, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de Validade e peso liquido. O produto deverá ter registro no Ministério da agricultura e/ou ministério da saúde, de 500gr.	PC	400
54.	Macarrão Tipo parafuso 500 gr a base de farinha, massa sem Ovos, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou ministério da Saúde, de 500gr.	PC	30
55.	Mandioca descascada - de primeira qualidade, sem réstia, seca, nova, tamanho médio, sem casca sã, sem rupturas. E embaladas em saquinhos plásticos higienizados.	KG	300
56.	Margarina c/sal - 1 kg - a produto industrializado pela hidrogenação de óleos vegetais (80% lipídios), leite pasteurizado e outros produtos, batida até ficar homogênea. Enriquecida de vitaminas, adicionada de sal. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária de 1 kg com proteção de papel aluminizado após a tampa e com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação	KG	250
57.	Melancia - lisa, de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme, e apresentar-se em início de maturação.	KG	800
58.	Milharina - embalagem sem sinais de rompimento ou violação, aberturas ou furos, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Apresentar as qualidades necessárias para sua utilização.	PC	50

	Embalagem de 500g		
59.	Milho verde - em conserva, embalagem contendo 170g de produto, sem sinais de violação da embalagem, peso líquido 280g peso drenado 170g.	SA	250
60.	Mistura p/bolo sabores diversos 400gr - deve apresentar em embalagem de 400 g, com validades de 6 meses após fabricação, informação nutricional, lote, data de validade e fabricação, contato para atendimento ao consumidor	PC	600
61.	Óleo soja refinado 900 ml - a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote	LT	1500
62.	Orégano 80 gr - embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica. Pacote 80 gramas.	PC	60
63.	Ovos de galinha -tamanho médio. Bandeja com 30 unidades, com involucro em pvc atóxico. Rotulagem de acordo com a legislação vigente	BJ	180
64.	Pão de sal francês - 50 gr -. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia, aveludada, sedosa e elástica. O volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos, com quebra uniforme e visível	KG	2500
65.	Pão tipo bisnaguinha ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento e conservantes. Validade mínima: 7 dias na data da entrega. A rotulagem deverá estar impressa de forma clara e indelével na embalagem primária. Embalagem: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, contendo entre 280 e 300 g.	PC	1000
66.	Páprica defumada em pó – pacote de 250g	PC	20
67.	Páprica doce em pó - pacote de 250g	PC	20
68.	Pepino fresco - Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos	KG	150
69.	POLPA DE FRUTA-DE BOA QUALIDADE, 100% NATURAL DA FRUTA, CONCENTRADA, EMBALAGEM DE 500 GRAMAS, COM PRAZO DE VALIDADE E S.I.F OU S.I.M Sabor: Goiaba, Uva, Abacaxi, Abacaxi com Hortelã, Acerola, Laranja com Mamão, Laranja com Acerola e Laranja com Morango	UN	1500
70.	Polvilho azedo 500 gr--de mandioca, seco ao sol, embalagem de 500gr, plástico atóxico, contendo informação nutricional, indicação não contém glúten, ausência sujidades, parasitos e larvas e data validade mínimo 10 meses após entrega	PC	150
71.	Polvilho doce - 500g - polvilho doce, tipo 1, origem amiláceo mandioca, tipo grupo fécula.	PC	250
72.	Queijo tipo muçarela - em barra origem: leite de vaca; embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade e número do lote.	KG	300
73.	Repolho roxo - fresco de primeira - quando constituída por verduras de boa qualidade, conservem as suas características; tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada	KG	250
74.	Repolho verde - fresco de primeira - quando constituída por verduras de boa qualidade, conservem as suas características; tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie		700

	e variedade. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada	KG	
75.	Requeijão cremoso 200ml ingredientes: creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes poli fosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Não contém glúten. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°c, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega.	UN	150
76.	Sal refinado-iodado. Características técnicas: não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de ráfia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: mínimo de 11 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PC	250
77.	Tomate tipo salada tamanho médio a grande - de primeira qualidade, frescos, não estando amassado, muito maduros, não apresentando feridas e manchas na casca, ou qualquer alteração que afete sua aparência. Não conter terra, insetos ou corpos estranhos aderidos na casca. Com ausência de umidade e bolor. O transporte deve ocorrer em caixa de plástico limpa e protegida, em bom estado de conservação	KG	800
78.	Vinagre - 750 ml - embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 750 ml. Prazo de validade: mínimo de 8 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	UN	200

Justificativa: O aumento das quantidades dos itens solicitados justifica-se em razão das alterações ocorridas na rede municipal de ensino, especialmente pela ampliação do número de turmas atendidas em período integral, o que ocasionou o aumento da demanda por gêneros alimentícios necessários ao atendimento dos alunos. Dessa forma, as quantidades foram definidas com base na solicitação e na justificativa técnica apresentada pela nutricionista responsável, considerando as necessidades atuais da rede municipal de ensino, conforme documentação anexa, composta pela referida justificativa, pelos cardápios e pelas respectivas fichas de per capita, que fundamentam o quantitativo solicitado.

5. DOS REQUISITOS PARA A CONTRATAÇÃO: (inciso III do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021).

5.1 Da forma de solicitação do objeto:

Cada entrega deverá ser efetuada mediante o instrumento de solicitação por escrito, formalizado pela contratante, através da Ordem de fornecimento, conforme constante na OT vigente do município, devendo constar a data, o valor unitário da entrega, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o prazo, a assinatura e identificação do responsável, devidamente autorizado pela autoridade superior e acompanhada da nota de empenho ou instrumento equivalente.

5.2 Do prazo e do cronograma de entrega dos produto(s);

Forma Parcelada - Sendo para os alimentos não perecíveis o prazo de entrega não superior a 03 (três) dias úteis, e para os alimentos perecíveis deverá ocorrer **em até 24 (vinte e quatro) horas**, admitindo-se, excepcionalmente, o prazo de **até 48 (quarenta e oito) horas**, mediante justificativa formal aceita pela Administração.

Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 48 (quarenta e oito) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Do local e horário de entrega/execução:
Local de Entrega: Escola **Municipal Alcino Carneiro** na Rua Maria Barbosa Carneiro, 521, Centro.
Escola Municipal Miguel Antônio de Morais na Avenida: Pio Martins de Almeida, 1040, Centro.
Centro Municipal de Educação Infantil Brenno Crisóstomo Duart na Rua: João Abadio de Oliveira.
Horário: As entregas deverão ser realizadas nos dias úteis, de segunda a sexta-feira, do horário das 7h às 11h e das 13h às 17h.
Telefone para Contato: *(67) 98457-0289* - Keila Severino Coelho.
Observação: Gislaine Pereira Camargo. *(67) 984527139.*

5.3.1 No caso de produtos perecíveis:
Os alimentos perecíveis, deverão estar dentro da validade e aptos para o consumo independentemente do prazo de entrega.
Os produtos entregues deverão estar no terço inicial de validade, e apresentar as características constantes nas especificações deste documento.

5.3.2 Condições de recebimento do produto
Os produtos definidos neste documento deverão estar de acordo com o prazo de validade, livres de defeitos, imperfeições e outros vícios, em embalagens originais dos fabricantes, adequadas para proteger seu conteúdo contra danos durante o transporte até o local de entrega.
As embalagens conferem aos produtos proteção, facilidade de transporte e armazenamento. O produto poderá ser entregue de forma avulsa em sua embalagem individual, ou acondicionas em caixas de papelão, fardos e outras adequadas a cada produto. Exemplo: Aquisição de 20 pacotes de biscoito de 200 gramas cada – os pacotes poderão ser entregues de forma avulsa em sua embalagem individual ou acondicionados em lote (fardo, caixa de papelão etc.), desde que preserve a embalagem individual. Esta instrução é válida para produtos como arroz, feijão, açúcar, óleo de soja dentre outros.

Em caso das aquisições de gêneros alimentícios a granel, que são produtos que usualmente ficam expostos, o estabelecimento deverá manter ao lado de cada produto e de forma visível, todas as informações previstas em legislação / ANVISA.

No caso de vencimento/validade do produto, está sendo indicado no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto, porém a validade poderá ter um período mais extenso. Os produtos que não obedecerem às especificações deste documento serão devolvidos para substituição imediata, sem ônus para o Contratante.

O recebimento definitivo ocorrerá após cumpridas as exigências dos itens anteriores, ocasiões em que as Notas Fiscais serão atestadas e encaminhadas à Gerencia Financeira para as providencias de agendamento/pagamento.

5.3.4 Padrão de qualidade:

Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se: isentos de substâncias terrosas; sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; sem umidade externa anormal; isentos de odor e sabor estranhos; embalados individualmente, conforme unidade pré estabelecida; rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade.

Só será aceito o recebimento dos produtos que estiverem de acordo com e as especificações mínima exigidas abaixo:

- Identificação do produto
- Embalagem original e intacta
- Data de validade
- Peso líquido
- Número do lote
- Nome do fabricante

Observado o disposto no artigo 140 da Lei 14.133/2021, o recebimento do objeto desta contratação será realizado da seguinte forma:

5.4. Condições de recebimento do produto

Observado o disposto no artigo 140 da Lei 14.133/2021, o recebimento do objeto desta contratação será realizado da seguinte forma:

Provisoriamente, mediante termo circunstanciado/recibo, assinado pelas partes em até 3 (três) dias úteis da comunicação escrita à CONTRATADA, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações;

Definitivamente, até 15 (quinze) dias corridos contados do recebimento provisório, mediante termo circunstanciado assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais.

O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

O prazo para a solução, pelo Fornecedor, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela CONTRATANTE durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do material nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução O Contrato.

Os bens/serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste documento e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Quando o objeto for de pronto pagamento, de baixa complexidade e de baixa vultuosidade e de fácil conferência de quantidade e de qualidade, devidamente atestado no Termo de Recebimento, o recebimento provisório se dará também de forma definitiva.

6. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO (inciso V do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021).

6.1. Das soluções:

6.1.1. Solução 1 - Adesão à Ata de Registro de Preços de outro órgão público.

6.1.2. Solução 2 - Participação em contratação compartilhada ou em intenção de Registro de Preços de outro órgão.

6.1.3. Solução 3 - Realização de licitação própria.

6.2. Da análise:

6.2.1.Solução 1 - Poderá ser vantajosa caso exista ata compatível com os itens solicitados, apresentando preços e condições de fornecimento favoráveis à Administração. Sua viabilidade depende de pesquisa e comprovação da vantagem econômica.

6.2.2. Solução 2 - Pode proporcionar economia de escala e redução de custos administrativos. Entretanto, depende da existência de procedimento compatível com os produtos, quantitativos e prazos necessários ao atendimento das escolas

6.2.3. Solução 3 - Apresenta-se como alternativa adequada por permitir a definição dos produtos, quantitativos e condições de entrega conforme as necessidades da Rede Municipal de Ensino, considerando os cardápios e as fichas de per capita elaborados pela nutricionista responsável, inclusive as alterações decorrentes da ampliação de turmas em período integral. O fornecimento parcelado poderá contribuir para a redução de perdas e para o melhor controle dos estoques.

6.3. Das possíveis formas de contratação:

6.3.1. Solução 1 - Adesão à Ata de Registro de Preços vigente de outro órgão público.

6.3.2. Solução 2 - Participação em contratação compartilhada ou em intenção de Registro de Preços de outro órgão.

6.3.3. Solução 3 - Realização de licitação própria, na modalidade pregão presencial, com avaliação da adoção do Sistema de Registro de Preços.

6.4. Da análise:

6.4.1. Solução 1 - A viabilidade da adesão dependerá da existência de ata compatível e da comprovação da vantajosidade econômica, observados os requisitos legais.

6.4.2. Solução 2 - A participação em contratação compartilhada dependerá da identificação de procedimento disponível e compatível com as necessidades municipais.

6.4.3. Solução 3 - A licitação própria permite maior adequação dos itens e quantitativos à demanda escolar, possibilitando o estabelecimento de condições específicas de entrega e controle de qualidade. A modalidade e o sistema de contratação deverão ser definidos conforme a legislação e o planejamento da demanda.

6.5. Da conclusão:

6.5.1. Considerando a necessidade de garantir o fornecimento regular de gêneros alimentícios para a merenda escolar durante o exercício de 2027;

6.5.2. Considerando que os quantitativos deverão atender ao planejamento da Secretaria Municipal de Educação, com base nos cardápios e nas fichas de per capita elaborados pela nutricionista responsável;

6.5.3. Considerando a necessidade de assegurar qualidade, condições adequadas de conservação e entrega compatível com as necessidades das unidades escolares;

6.5.4. Considerando a necessidade de buscar a proposta mais vantajosa para a Administração, observando a economicidade, a competitividade e a eficiência;

6.5.5. Conclui-se que a **realização de licitação própria, na modalidade pregão presencial, com avaliação da adoção do Sistema de Registro de Preços,** apresenta-se como alternativa adequada para a aquisição dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar de 2027.

6.6 DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO: (inciso VII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

A escolha pela realização de licitação própria, na modalidade pregão presencial, com avaliação da adoção do Sistema de Registro de Preços, justifica-se por ser a alternativa que melhor permite adequar a contratação às necessidades específicas da Rede Municipal de Ensino, considerando a variedade de gêneros alimentícios necessários, os quantitativos estimados, o planejamento dos cardápios e as fichas de per capita elaborados pela nutricionista responsável.

Essa solução possibilita estabelecer especificações claras para os produtos, critérios de qualidade e condições de entrega compatíveis com a rotina das unidades escolares, além de ampliar a competitividade entre fornecedores, favorecer a obtenção de preços vantajosos e assegurar maior transparência ao procedimento. A eventual adoção do Sistema de Registro de Preços poderá proporcionar maior flexibilidade na aquisição dos produtos, mediante fornecimento parcelado conforme a necessidade, contribuindo para o controle dos estoques e a redução de perdas por vencimento ou armazenamento prolongado.

Além disso, a realização de procedimento próprio permite contemplar as particularidades da demanda municipal, inclusive as alterações decorrentes da ampliação de turmas em período integral, favorecendo o planejamento adequado das quantidades e a continuidade do fornecimento durante o exercício de 2027.

Dessa forma, considerando a necessidade de garantir a regularidade do abastecimento da merenda escolar, a qualidade dos alimentos, a adequação às necessidades nutricionais dos alunos e a utilização eficiente dos recursos públicos, entende-se que a realização de licitação própria constitui a alternativa mais adequada para atender à demanda.

7. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (inciso VI do § 1° da Lei 14.133/21)

Conforme pesquisa realizada nos termos abaixo, a ser confirmada pelo setor competente no momento subsequente oportuno, estima-se para a contratação o valor abaixo:

ITEM	Colombi	Skinão	Nelson Argentino
1	R$ 5,90	R$ 5,95	R$ 13,50
2	R$ 12,50	R$ 10,90	R$ 14,50
3	R$ 19,50	R$ 17,50	R$ 18,00
4	R$ 12,30	R$ 11,75	R$ 13,00
5	R$ 20,50	R$ 15,40	R$ 22,50
6	R$ 27,50	R$ 23,90	R$ 27,00
7	R$ 6,10	R$ 6,95	R$ 10,50
8	R$ 22,10	R$ 17,60	R$ 24,50
9	R$ 9,90	R$	R$ 15,00
10	R$ 46,90	R$ 35,50	R$ 48,00
11	R$ 9,90	R$ 12,00	R$ 16,50
12	R$ 11,20	R$ 6,90	R$ 16,50
13	R$ 9,50	R$ 8,90	R$ 11,50
14	R$ 8,25	R$ 6,75	R$ 8,50
15	R$ 8,20	R$ 6,95	R$ 9,50
16	R$	R$ 11,50	R$
17	R$ 8,90	R$ 8,95	R$ 11,00
18	R$ 26,90	R$ 48,50	R$ 38,50
19	R$ 179,90	R$ 145,00	R$ 160,00
20	R$ 32,90	R$ 29,40	R$
21	R$ 58,90	R$ 43,50	R$
22	R$ 38,90	R$ 27,40	R$
23	R$ 21,90	R$ 18,99	R$
24	R$ 7,99	R$ 7,25	R$ 8,50
25	R$ 7,10	R$ 7,00	R$ 10,50
26	R$ 5,99	R$ 6,50	R$ 10,00
27	R$ 4,90	R$ 3,70	R$ 8,50

28	R$ 29,90	R$ 37,50	R$ 22,50
29	R$ 28,90	R$ 23,90	R$
30	R$ 19,90	R$ 17,90	R$ 24,50
31	R$ 3,99	R$ 3,15	R$ 4,25
32	R$ 27,20	R$ 19,90	R$ 18,00
33	R$	R$	R$ 8,50
34	R$ 12,10	R$ 9,90	R$ 12,50
35	R$ 4,90	R$ 04,85	R$ 6,25
36	R$ 10,20	R$ 10,50	R$ 11,00
37	R$ 33,90	R$ 25,50	R$
38	R$ 13,50	R$ 12,95	R$ 17,50
39	R$ 14,90	R$ 10,90	R$ 14,50
40	R$ 18,90	R$ 12,90	R$ 22,50
41	R$ 25,90	R$ 21,99	R$ 24,50
42	R$ 8,90	R$ 6,90	R$ 10,50
43	R$ 13,50	R$ 9,50	R$ 14,50
44	R$ 10,99	R$ 8,50	R$ 14,50
45	R$ 4,90	R$ 3,70	R$ 4,50
46	R$ 3,99	R$ 3,50	R$ 6,00
47	R$ 8,99	R$ 7,80	R$ 8,50
48	R$ 9,99	R$ 8,50	R$ 12,00
49	R$ 47,90	R$ 43,50	R$
50	R$ 11,30	R$ 9,95	R$ 12,50
51	R$ 5,10	R$ 4,60	R$ 6,50
52	R$ 4,90	R$ 4,60	R$ 5,50
53	R$ 5,10	R$ 4,60	R$ 6,50
54	R$ 5,10	R$ 4,60	R$ 5,50
55	R$ 9,99	R$ 7,95	R$ 10,00
56	R$ 22,90	R$ 15,90	R$ 22,00
57	R$ 6,99	R$ 5,90	R$ 8,50
58	R$ 6,99	R$ 5,90	R$ 9,50
59	R$ 4,50	R$ 3,80	R$ 4,50
60	R$ 7,70	R$ 5,90	R$ 7,50
61	R$ 9,25	R$ 7,75	R$ 10,50
62	R$ 10,90	R$	R$ 12,50
63	R$ 26,50	R$ 25,00	R$ 25,50

64	R$	R$	R$
65	R$ 11,90	R$ 10,50	R$ 10,50
66	R$	R$	R$
67	R$	R$	R$
68	R$ 6,50	R$ 8,90	R$ 12,50
69	R$	R$ 12,90	R$ 31,50
70	R$ 5,50	R$ 8,70	R$ 10,50
71	R$ 4,50	R$ 8,70	R$ 7,50
72	R$ 59,99	R$ 56,50	R$ 45,00
73	R$ 10,90	R$ 10,95	R$ 12,50
74	R$ 9,99	R$ 7,75	R$ 10,50
75	R$ 9,60	R$ 7,30	R$ 13,50
76	R$ 3,25	R$ 3,20	R$ 3,50
77	R$ 8,90	R$ 6,75	R$ 10,50
78	R$ 4,99	R$ 3,00	R$ 5,50

Não está a estimativa real da contratação, está apenas os orçamentos.

8. DA JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO (inciso VIII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

Opta-se pelo parcelamento da solução mediante divisão do objeto em itens, considerando a diversidade de gêneros alimentícios necessários à merenda escolar em 2027. Essa medida amplia a competitividade, possibilita a participação de fornecedores de diferentes especialidades e favorece a obtenção de propostas mais vantajosas.

9. DO DEMONSTRATIVO DO RESULTADO PRETENDIDO EM TERMO DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS (inciso IX do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

A contratação visa garantir o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios para a alimentação escolar durante o exercício de 2027, assegurando a execução do cardápio planejado e o atendimento aos alunos da rede municipal de ensino. Com a realização da licitação, espera-se obter maior competitividade entre os fornecedores, economicidade na contratação, melhor utilização dos recursos públicos e fornecimento parcelado, reduzindo desperdícios, perdas e custos de armazenamento, além de garantir a continuidade da alimentação escolar durante todo o ano letivo.

10. DAS PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO OU DOCUMENTO EQUIVALENTE (inciso X do

§ 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

(X) O objeto estudado não requer providências a serem adotadas previamente à assinatura do contrato ou documento equivalente.

( ) O objeto estudado requer providências prévias à assinatura do contrato ou documento equivalente abaixo descritas para a sua correta e eficiente operacionalização.

11. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS e/ou INTERDEPENDENTES (inciso XI do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

( ) O objeto ora estudado não exige contratação correlata para a sua imediata operacionalização.

(X) O objeto ora estudado exige contratação correlata para a viabilizar a sua manutenção, assistência técnica ou instalação, que ocorrerá através de processo em andamento ou a ser formalizado, nos termos abaixo expostos:

Aquisição de recarga de gás
Aquisição de gêneros alimentícios - Programa Nacional de Alimentação Escolar – (PNAE).

12. DO ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO (inciso II do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

Link da publicação: https://www.alcinopolis.ms.gov.br/site/wp-content/uploads/2026/01/Diario-Oficial-Eletronico-Edicao-no-2.030-20-01-26.pdf
Página: 12
Item: 130

13. DO GERENCIAMENTO DE RISCOS

( ) Os riscos ordinários, comuns a toda contratação, a exemplo da possibilidade de entrega do objeto fora das especificações técnicas pertinentes ou fora do prazo, não serão pontuados na presente análise de riscos, porquanto se encontram previstos no plano básico de fiscalização e a equipe não identificou outros riscos que mereçam ora ser pontuados.

(X) O presente estudo identificou os riscos abaixo relacionados, cujas ações, se pertinentes à execução do contrato, devem ser consideradas no plano de ação dos fiscais de contratos, somadas as ações dispostas no plano básico de fiscalização:

RISCOS IDENTIFICADOS	MEDIDAS MITIGADORAS
Atraso na entrega dos gêneros alimentícios.	Estabelecer cronograma de entregas, prever penalidades contratuais e acompanhar a execução do contrato.
Entrega de produtos em desacordo com as especificações ou com baixa qualidade.	Realizar conferência no recebimento, exigir conformidade com as especificações do Termo de Referência e recusar produtos que não atendam aos requisitos.
Fornecimento de produtos com prazo de validade insuficiente	Exigir prazo mínimo de validade no Termo de Referência e verificar as datas de validade no ato do recebimento.
Oscilação de preços de mercado durante a vigência do contrato	Elaborar pesquisa de preços consistente, prever os mecanismos legais de reajuste, quando cabíveis, e acompanhar a execução contratual.
Descumprimento das obrigações contratuais pelo fornecedor.	Fiscalizar a execução do contrato, registrar ocorrências e aplicar as sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e no contrato, quando necessário.

14.1 PLANO BÁSICO DE FISCALIZAÇÃO:

O Plano Básico de Fiscalização, devidamente aprovado pela OT nº001/2022, ou o normativo que o substituir.

PLANO BÁSICO DE FISCALIZAÇÃO

Em atenção às ações necessárias ao aprimoramento da fiscalização de contratos, e na intenção de estabelecer um plano de atuação comum a qualquer contratação de bens ou produtos, que deve ser de conhecimento dos servidores que atuem como fiscais e gestores de contratos, esta controladoria recomendou a inserção do presente documento em todos os Estudos Técnicos Preliminares, e requer que até a divulgação de plano básico de fiscalização para contratos de obras, o presente plano seja aplicado também aos objetos de obras e serviços de engenharia, no que couber.

Riscos pontuais ao objeto estudado na contratação deverão ser relatados no gerenciamento de riscos do processo e novas ações poderão ser inseridas no plano de fiscalização.

O fiscal designado para a fiscalização deverá:

1. Atestar no verso das Notas fiscais juntamente com outro servidor, que o produto ou o serviço foi entregue em consonância com o pactuado no Contrato e Edital. O atesto presume o fiel cumprimento ao pactuado, em quantidade e qualidade e havendo alguma observação ou ressalva, o fiscal devera anotar no anverso do respectivo documento, quando da sua assinatura.

2. Se o fiscal não puder estar presente no ato da entrega da mercadoria deverá lançar no seu atesto a observação que atesta o recebimento com base nas informações prestadas pelo outro servidor que recebeu a mercadoria à época.
3. Diante de grande quantidade de itens, havendo necessidade de devolução da mercadoria após o recebimento provisório que se dará no atesto da Nota Fiscal respectiva, o fato deverá ser lançado em relatório e sugerida notificação a empresa, sendo este entregue imediatamente ao gestor de contratos.
4. Diante de entrega fora do prazo pactuado no processo, o fiscal deverá destacar em relatório, informar o preposto através de e-mail que a reincidência ensejará em notificação, juntando cópia do referido e-mail ao respectivo relatório. Se o atraso for superior a 03 dias uteis ou mesmo inferior, houver ocasionado prejuízos à administração, o fiscal deverá relatar o fato e sugerir ao gestor notificação imediata do contratado.
5. Não havendo nada a pontuar durante a vigência do contrato, o fiscal deverá emitir relatório ao final da vigência contratual informando se o prazo de entrega e a especificação técnica foi atendida de forma constante e se o contratado cumpriu de forma eficiente o pactuado, declarando se entende viável o aditamento contratual, se for o caso.
6. O fiscal deverá anuir na solicitação de prorrogação do contrato, pontuando quando não entender pertinente, cabendo a autoridade máxima a decisão final acerca da formalização do aditivo.
7. Se tratando de prestação de serviços, o fiscal deverá anuir com o relatado no relatório mensal de prestação de serviços e se discordar de disposição lançada pela contratada, deverá destacar de próprio punho no relatório ou formalizar relatório de sua iniciativa.
8. Não havendo no edital validade mínima determinada para os produtos entregues, se o fiscal verificar a habitualidade de entregas de produtos próximos do vencimento do prazo de validade, deve relatar em contrato e solicitar a notificação da empresa.
9. Quando o fiscal sugerir a notificação da empresa, deve relatar no próximo mês se a sua sugestão foi atendida, bem como no relatório final do contrato.
10. Todas as solicitações e orientações repassadas pelo fiscal de contrato ao preposto da empresa devem ser inseridas em relatório do fiscal ao final do mês, com resumo das providências que foram adotadas pelo contratado na solução de problemática posta.
11. No caso de obras, se o fiscal verificar que o responsável técnico pela obra não permanece no local, deixando a obra apenas com encarregado, deve entrar em contato com o preposto da empresa via e-mail e na reiteração da ocorrência, deve relatar o fato para viabilizar a formalização de notificação.
12. No caso de obras mais vultuosas ou de desenvolvimento complexo, havendo dificuldade no desenvolvimento das atribuições de fiscalização, o fiscal deve sugerir à administração a contratação de fiscais de "fora do quadro" para auxiliar no acompanhamento da obra, relatando as dificuldades detectadas em relatório e a complexidade encontrada.

15. DOS POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS DE TRATAMENTO (inciso XII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

( ) Para o objeto estudado **não foram identificados danos passíveis de registro.**
(X) Para o objeto estudado foram **identificados os impactos e as medidas de tratamento abaixo relatados:**

Possíveis impactos ambientais	Medidas de prevenção e tratamento
Geração de resíduos orgânicos e descarte inadequado de óleo de cozinha	Encaminhar o óleo usado para coleta e reciclagem, adotar compostagem quando possível, evitar o descarte em pias ou solo.
Geração de resíduos de embalagens, como plásticos, papelão e outros materiais	Realizar a separação dos resíduos e encaminhá-los à coleta seletiva ou à destinação ambientalmente adequada, conforme a disponibilidade local.
Desperdício de alimentos em razão de armazenamento inadequado ou vencimento dos produtos.	Planejar as quantidades adquiridas, controlar os estoques e os prazos de validade, além de observar as condições adequadas de armazenamento e conservação.
Consumo de água e energia elétrica durante o preparo e a conservação dos alimentos.	Incentivar o uso consciente da água e da energia nas unidades escolares, evitando desperdícios.
Impactos decorrentes do transporte e das entregas dos produtos.	Planejar as entregas conforme a necessidade das unidades escolares, buscando otimizar o transporte e reduzir deslocamentos desnecessários.

16. DA DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE (OU NÃO) DA CONTRATAÇÃO (inciso XIII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

(X) Com base no presente estudo técnico **DECLARAMOS A VIABILIDADE** da contratação nos termos solicitados na respectiva SD e ora justificados.
( ) Pelas razões abaixo expostas **declara-se a INVIABILIDADE** da presente contratação.
( ) Pelas razões abaixo expostas esta equipe entende pela necessidade de **ALTERAÇÃO DA VIABILIDADE:**

17. DA EQUIPE TÉCNICA

Gabrielly A.
Gabrielly Azevedo Machado
Fase Interna

Keila Severino Coelho
Auxiliar Administrativo

18. DA AUTORIZAÇÃO DO SECRETÁRIO DEMANDANTE

Thierry França Porato
Secretário Municipal de Educação, Cultura e Esportes
Portaria n° 005/2025

Alcinópolis-MS, 28 de outubro de 2026.