ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

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

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

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Fundamentação: Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público. (inciso I do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021)

A presente contratação justifica-se pela necessidade de garantir o abastecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios diversos, destinados ao preparo e fornecimento da alimentação escolar aos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Monteiro Lobato/SP, assegurando a oferta de refeições nutritivas, equilibradas e de qualidade durante o período letivo.

A aquisição dos gêneros alimentícios é indispensável para atender às demandas da Secretaria Municipal de Educação, considerando o número de alunos atendidos, os cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico, as necessidades nutricionais específicas de cada faixa etária e a importância da alimentação escolar para o desenvolvimento físico, cognitivo e educacional dos estudantes.

A contratação visa assegurar o cumprimento das diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em conformidade com a Lei Federal nº 11.947/2009 e demais normas aplicáveis, garantindo o acesso dos estudantes a uma alimentação adequada e saudável, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem e a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Ressalta-se que a ausência ou insuficiência dos gêneros alimentícios poderá comprometer o planejamento e a execução dos cardápios escolares, ocasionando dificuldades no preparo das refeições, redução da variedade nutricional e possíveis interrupções no fornecimento da alimentação escolar, prejudicando diretamente os alunos atendidos pela Rede Municipal de Ensino.

Dessa forma, torna-se necessária a aquisição de produtos alimentícios que atendam aos padrões

de qualidade, segurança alimentar, composição nutricional e condições sanitárias exigidos pela legislação vigente, garantindo a adequada preparação das refeições e a preservação da saúde dos estudantes.

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, permitindo o planejamento das entregas, o controle dos estoques, a redução de desperdícios e a utilização eficiente dos recursos públicos, assegurando a disponibilidade dos produtos durante o período de execução contratual.

A contratação também busca garantir economicidade, eficiência e continuidade dos serviços públicos educacionais, por meio da aquisição de gêneros alimentícios em condições adequadas de preço, qualidade e fornecimento, observando os princípios e procedimentos estabelecidos pela Lei Federal nº 14.133/2021.

Portanto, a aquisição pretendida é essencial para assegurar a regularidade e a continuidade da alimentação escolar na Rede Municipal de Ensino de Monteiro Lobato/SP, garantindo condições adequadas para o atendimento nutricional dos estudantes e contribuindo para a qualidade dos serviços educacionais prestados pelo Município.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Fundamentação: Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração; (inciso II do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

Demonstração do alinhamento entre a contratação e o planejamento do órgão ou entidade, identificando a previsão no Plano Anual de Contratações ou, se for o caso, justificando a ausência de previsão;

A presente contratação está prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) do Município de Monteiro Lobato/SP, em conformidade com o planejamento das aquisições da Secretaria Municipal de Educação, visando atender às necessidades de fornecimento de gêneros alimentícios diversos destinados ao preparo e à distribuição da alimentação escolar aos alunos da Rede Municipal de Ensino.

A aquisição encontra-se alinhada aos objetivos e às prioridades da Administração Municipal, considerando a necessidade de garantir o abastecimento contínuo das unidades escolares, o cumprimento dos cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico e a execução das

ações vinculadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A previsão da contratação no PCA demonstra o planejamento antecipado da demanda, contribuindo para a organização orçamentária e financeira, a eficiência administrativa, a economicidade e a continuidade dos serviços públicos educacionais, em observância às disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

Dessa forma, a contratação apresenta compatibilidade com o planejamento institucional da Secretaria Municipal de Educação, sendo necessária para assegurar a regularidade, a qualidade e a continuidade da alimentação escolar durante o período letivo

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução. (inciso III do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021).

A contratação deverá atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Monteiro Lobato/SP, visando garantir o fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios diversos, destinados ao preparo e à distribuição da alimentação escolar aos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, observadas as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a Lei Federal nº 11.947/2009, a Lei Federal nº 14.133/2021 e as demais normas aplicáveis.

Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, próprios para o consumo humano, apresentar características adequadas de aparência, cor, odor, sabor, textura, composição e conservação, atendendo integralmente às especificações técnicas, quantidades e condições estabelecidas no Termo de Referência.

Todos os produtos deverão estar em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, especialmente as disposições aplicáveis da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e dos demais órgãos competentes, garantindo a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos.

Os produtos deverão ser entregues em embalagens originais, íntegras, devidamente lacradas, resistentes e adequadas à conservação, contendo informações obrigatórias de rotulagem, tais como identificação do produto, fabricante, marca, composição, informações nutricionais, peso líquido, lote, prazo de validade e condições de armazenamento, conforme a legislação aplicável.

Os gêneros alimentícios deverão apresentar prazo de validade compatível com as exigências estabelecidas para cada item, garantindo condições adequadas para armazenamento, distribuição e consumo nas unidades escolares, não sendo aceitos produtos com sinais de deterioração,

contaminação, embalagens danificadas ou características incompatíveis com as especificações exigidas.

Os produtos que necessitem de refrigeração ou congelamento deverão ser transportados e entregues em condições adequadas de temperatura, higiene e conservação, respeitando as recomendações dos fabricantes e as normas sanitárias vigentes, de modo a assegurar a manutenção da cadeia de frio e a preservação da qualidade dos alimentos.

A empresa contratada deverá possuir capacidade técnica, operacional e logística compatível com o objeto da contratação, incluindo condições adequadas de armazenamento, transporte e distribuição dos gêneros alimentícios, bem como manter atualizados os documentos de habilitação e as licenças sanitárias legalmente exigíveis para o exercício de suas atividades.

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, mediante emissão de Pedido de Compra, Autorização de Fornecimento ou documento equivalente, respeitando os quantitativos solicitados e os prazos estabelecidos no Termo de Referência.

As entregas deverão ser realizadas no CDM – Centro de Distribuição de Mercadorias, localizado na Avenida Fernando Sonnewend Filho, nº 330, Distrito de Humaitá, CEP 12.250-200, Monteiro Lobato/SP, sob responsabilidade do setor designado pela Secretaria Municipal de Educação, podendo o local ser alterado mediante comunicação prévia à contratada, observadas as condições contratuais.

Será exigida a apresentação de amostras de todos os itens constantes no Termo de Referência, exclusivamente pelo licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar para cada item, com a finalidade de verificar a conformidade dos produtos ofertados com as especificações técnicas, os padrões de qualidade e as exigências sanitárias estabelecidas, mediante critérios objetivos previamente definidos no Edital.

As amostras serão avaliadas pelo nutricionista responsável técnico pela alimentação escolar, podendo contar com o apoio de servidores designados pela Secretaria Municipal de Educação, considerando as características físicas, composição, rotulagem, qualidade, condições de conservação e, quando tecnicamente necessário, testes de preparo, rendimento e avaliação sensorial, conforme critérios previamente estabelecidos.

A contratada deverá garantir que os produtos fornecidos durante a execução contratual apresentem as mesmas características e padrões de qualidade das amostras aprovadas, não sendo admitidas substituições que comprometam as especificações técnicas ou a qualidade dos gêneros alimentícios.

Os produtos entregues serão submetidos à conferência e fiscalização pela Administração Municipal, podendo ser recusados aqueles que apresentarem irregularidades ou desconformidades com as especificações contratadas, cabendo à contratada providenciar sua substituição no prazo estabelecido no Termo de Referência, sem custos adicionais para o Município.

Todas as despesas relacionadas ao fornecimento, incluindo aquisição, acondicionamento, transporte, carregamento, descarregamento, tributos, encargos e demais custos necessários à execução do objeto, deverão estar incluídas nos preços ofertados pela contratada.

A contratação deverá observar práticas adequadas de sustentabilidade ambiental, sempre que tecnicamente viáveis, especialmente quanto à redução de desperdícios, utilização de embalagens apropriadas e destinação ambientalmente adequada dos resíduos decorrentes do fornecimento.

Por fim, a contratação deverá assegurar a regularidade do abastecimento, a qualidade nutricional e a segurança dos gêneros alimentícios, contribuindo para o cumprimento dos cardápios escolares, a adequada aplicação dos recursos públicos e a continuidade do fornecimento da alimentação escolar aos estudantes da Rede Municipal de Ensino de Monteiro Lobato/SP.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Fundamentação: Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (inciso IV do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21).

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
01	**AVEIA EM FLOCOS FINOS INSTANTÂNEA -** Aveia instantânea em flocos finos, isenta de sujidades, parasitas e larvas, com umidade máxima de 15% em peso. Acondicionada em embalagem de caixa de papel-cartão, contendo 250 g por unidade, com validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. As embalagens deverão estar acondicionadas em caixas de papelão reforçado, adequadas ao transporte e armazenamento. O produto deverá atender às normas sanitárias vigentes, especialmente à RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, e suas alterações posteriores, quando aplicáveis. O produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.	UN	500
02	**AÇÚCAR REFINADO -** Açúcar refinado obtido da cana-de-açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, teor de sacarose mínimo de 99% p/p e umidade máxima de 0,3% p/p. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais.	KG	2.000

	Acondicionado em embalagem plástica atóxica, adequada ao armazenamento e transporte, com validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. O produto deverá atender às normas sanitárias vigentes, especialmente à Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005, e suas alterações posteriores, quando aplicáveis. O produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.		
03	**ARROZ AGULHINHA TIPO 1 -** Arroz agulhinha tipo 1, longo e fino, acondicionado em pacote de 5 kg, com grãos inteiros e teor de umidade máxima de 15%. Isento de sujidades e materiais estranhos. Embalado em saco plástico atóxico, resistente e adequado ao armazenamento e transporte, com validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. O produto deverá atender às normas sanitárias vigentes, especialmente à RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, e suas alterações posteriores, quando aplicáveis. O produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.	KG	5.000
04	**AMIDO DE MILHO -** Produto amiláceo extraído do milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com umidade máxima de 14% em peso. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem primária plástica, flexível e termosselada, contendo 500 g por unidade, com validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. O produto deverá atender às normas sanitárias vigentes, especialmente à RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, e suas alterações posteriores, quando aplicáveis. O produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.	UN	500
05	**BISCOITO DOCE AMANTEIGADO SABOR COCO -** Biscoito doce sem recheio, tipo amanteigado, sabor coco, elaborado com farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem de filme plástico atóxico, resistente e adequada à conservação do produto, contendo 330 g por unidade, com validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. O produto deverá atender às normas sanitárias vigentes, especialmente à RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, e suas alterações posteriores, quando aplicáveis. O produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.	UN	1.000
06	**BISCOITO DOCE AMANTEIGADO SABOR CHOCOLATE -** Biscoito doce sem recheio, tipo amanteigado, sabor chocolate, elaborado com farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas pela legislação vigente. Acondicionado em embalagem de filme BOPP, resistente e adequada à conservação do produto, contendo 330 g por unidade, com validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. O produto deverá atender às normas sanitárias vigentes, especialmente à RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, e suas alterações posteriores, quando aplicáveis. O produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os	UN	1.000

	procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.		
07	**BISCOITO DE POLVILHO SALGADO -** Biscoito de polvilho tradicional, assado, salgado e crocante, em formato de palito, argola ou peta, elaborado com polvilho doce e/ou azedo, ovos, gordura ou óleo vegetal e sal. Isento de gordura trans, devendo atender aos requisitos nutricionais aplicáveis à alimentação escolar, conforme orientações do nutricionista responsável e legislação vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, lacrada e adequada à conservação do produto, contendo 200 g por unidade. A embalagem deverá apresentar, obrigatoriamente, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, tabela nutricional, lista de ingredientes e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente. O produto deverá possuir validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Deverá atender às normas sanitárias e de rotulagem vigentes, estando sujeito à verificação no ato da entrega.	KG	500
08	**CALDO DE GALINHA EM TABLETE -** Tempero preparado à base de sal, amido, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal e extrato de carne de frango, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Apresentado em tabletes, acondicionado em caixa de papel-cartão contendo 24 (vinte e quatro) unidades, com embalagem íntegra e adequada à conservação do produto. Deverá possuir validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. O produto deverá atender às normas sanitárias vigentes, especialmente à RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005, e suas alterações posteriores, quando aplicáveis. O produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.	CX	200
09	**CALDO DE CARNE EM TABLETE -** Tempero preparado à base de sal, amido, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal e extrato de carne, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Apresentado em tabletes, acondicionado em caixa de papel-cartão contendo 24 (vinte e quatro) unidades, com embalagem íntegra e adequada à conservação do produto. Deverá possuir validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. O produto deverá atender às normas sanitárias vigentes, especialmente à RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005, e suas alterações posteriores, quando aplicáveis. O produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.	CX	200
10	**COLORÍFICO EM PÓ -** Colorífico em pó fino e homogêneo, obtido de frutos maduros de espécies genuínas, com grãos sãos, limpos, dessecados e moídos, apresentando coloração vermelho-intensa e aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Isento de materiais estranhos à sua composição. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e hermeticamente vedada, contendo 500 g por unidade, adequada ao armazenamento e transporte. O produto deverá atender às normas sanitárias vigentes e aos requisitos aplicáveis da NTA-70, aprovada pelo Decreto Estadual nº 12.486, de	UN	200

	20 de outubro de 1978, e suas alterações posteriores. O produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.		
11	**CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 50% CACAU -** Chocolate em pó solúvel, contendo no mínimo 50% de cacau em sua composição, apresentando cor, cheiro, sabor e aspecto característicos do produto. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, devidamente lacrada e adequada à conservação do produto, contendo 500 g por unidade. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, número do lote e prazo de validade, conforme a legislação vigente. O produto deverá possuir validade mínima de 10 (dez) meses a contar da data de entrega. A contratada deverá realizar a substituição do produto caso sejam constatadas alterações em suas características, irregularidades ou embalagens danificadas. O produto deverá atender às normas sanitárias vigentes, estando sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.	UN	2.000
12	**CANJICA BRANCA DE MILHO TIPO 1 -** Canjica branca de milho, tipo 1, contendo no mínimo 80% de grãos inteiros, preparada com matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade, isenta de matérias terrosas, parasitas, sujidades e detritos de origem animal ou vegetal, com teor máximo de umidade de 15%. Acondicionada em embalagem primária de polietileno atóxico, resistente, devidamente lacrada e adequada à conservação do produto, contendo 500 g por unidade. A embalagem deverá apresentar identificação e procedência do produto, informações nutricionais, identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade líquida e número de registro, quando exigido pela legislação vigente. O produto deverá possuir validade mínima de 120 (cento e vinte) dias a contar da data de entrega. A contratada deverá realizar a substituição do produto caso sejam constatadas alterações em suas características antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido ou embalagens danificadas. O produto deverá atender às normas sanitárias vigentes, estando sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.	UN	800
13	**EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO -** Extrato de tomate concentrado, obtido por meio da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico adequado, preparado com frutos maduros, selecionados, sem pele, sem sementes e sem adição de corantes artificiais. Produto com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, isento de sujidades, fermentação e materiais estranhos à sua composição. Acondicionado em embalagem tipo lata ou sachê, resistente, hermeticamente fechada e adequada à conservação do produto, contendo 300 g por unidade. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme a legislação vigente. O produto deverá possuir validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Deverá atender às normas sanitárias vigentes, especialmente à RDC nº 276,	UN	2.310

	de 22 de setembro de 2005, e suas alterações posteriores, quando aplicáveis. O produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.		
14	**EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO 4 KG -** Extrato de tomate concentrado, obtido por meio da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico adequado, preparado com frutos maduros, selecionados, sem pele, sem sementes e sem adição de corantes artificiais. Produto com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, isento de sujidades, fermentação e materiais estranhos à sua composição. Acondicionado em embalagem tipo lata, resistente, hermeticamente fechada e adequada à conservação do produto, contendo 4 kg por unidade. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme a legislação vigente. O produto deverá possuir validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Deverá atender às normas sanitárias vigentes, especialmente à RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005, e suas alterações posteriores, quando aplicáveis. O produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.	UN	400
15	**ERVILHA VERDE EM CONSERVA -** Ervilha verde em conserva, simples, composta por grãos inteiros, de tamanho e coloração uniformes, imersos em líquido de cobertura apropriado, apresentando aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto. Isenta de sujidades, fermentação e materiais estranhos à sua composição. Acondicionada em embalagem tipo lata, resistente, hermeticamente fechada e adequada à conservação do produto, contendo 200 g de peso líquido drenado por unidade. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme a legislação vigente. O produto deverá possuir validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Deverá atender às normas sanitárias vigentes, especialmente à RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005, e suas alterações posteriores, quando aplicáveis. O produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.	UN	400
16	**FARINHA DE TRIGO COMUM -** Farinha de trigo comum, obtida da moagem de grãos de trigo limpos, sãos e selecionados, apresentando aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, fermentação, mofo e materiais terrosos ou estranhos à sua composição. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, devidamente lacrada e adequada à conservação e ao armazenamento do produto. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, peso líquido e prazo de validade, conforme a legislação vigente. O produto deverá possuir validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Deverá atender às normas sanitárias vigentes, incluindo os requisitos aplicáveis da Portaria nº	KG	2.000

	354/1996 e suas alterações posteriores, quando aplicáveis. O produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.		
17	**FEIJÃO PRETO TIPO 1 -** Feijão preto, tipo 1, constituído de grãos nobres, selecionados, inteiros, uniformes, sãos e de boa qualidade, apresentando aspecto, cor, cheiro e características próprias do produto. Isento de sujidades, impurezas, parasitas, larvas, materiais terrosos e substâncias estranhas à sua composição. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, devidamente lacrada e adequada à conservação e ao armazenamento do produto, contendo 1 kg por unidade. A embalagem deverá apresentar identificação e composição do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, peso líquido, identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme a legislação vigente. O produto deverá possuir validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Deverá atender às normas sanitárias e aos padrões de classificação e qualidade vigentes, estando sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.	KG	500
18	**FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 -** Feijão carioca, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros, sãos, selecionados, uniformes e de boa qualidade, com teor máximo de umidade de 14%. Isento de materiais terrosos, sujidades, impurezas, parasitas, larvas e mistura de outras variedades ou espécies. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, devidamente lacrada e adequada à conservação e ao armazenamento do produto. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, peso líquido, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme a legislação vigente. O produto deverá possuir validade mínima de 5 (cinco) meses a contar da data de entrega. Deverá atender aos padrões de classificação e qualidade estabelecidos pelo Decreto Federal nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, pela Instrução Normativa MAPA nº 12, de 28 de março de 2008, e suas alterações posteriores, quando aplicáveis. O produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.	KG	2.000
19	**FUBÁ DE MILHO -** Fubá de milho, obtido da moagem de grãos de milho sãos, limpos e selecionados, de coloração amarela, enriquecido com ferro e ácido fólico, apresentando aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto. Isento de sujidades, impurezas, parasitas, larvas, mofo e materiais estranhos à sua composição. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, devidamente lacrada e adequada à conservação e ao armazenamento do produto, contendo 500 g por unidade. A embalagem deverá apresentar identificação e composição do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, peso líquido, identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme a legislação vigente. O produto deverá possuir validade mínima de 6 (seis) meses a contar	UN	330

	da data de entrega. Deverá atender às normas sanitárias e aos padrões de qualidade vigentes, estando sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.		
20	**FARINHA DE MANDIOCA SECA, FINA E LIGEIRAMENTE TORRADA -** Farinha de mandioca seca, fina e ligeiramente torrada, obtida de raízes de mandioca sãs, limpas e selecionadas, apresentando aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto. Isenta de sujidades, impurezas, parasitas, larvas, mofo e materiais estranhos à sua composição. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, devidamente lacrada e adequada à conservação e ao armazenamento do produto, contendo 500 g por unidade. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, peso líquido, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme a legislação vigente. O produto deverá possuir validade mínima de 7 (sete) meses a contar da data de entrega. Deverá atender às normas sanitárias vigentes, especialmente à RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, e suas alterações posteriores, quando aplicáveis. O produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.	UN	330
21	**FARINHA DE MILHO AMARELA -** Farinha de milho simples, obtida de grãos de milho sãos, limpos, torrados e peneirados, apresentando coloração amarela, aspecto, cheiro e sabor característicos do produto. Isenta de sujidades, impurezas, parasitas, larvas, mofo e materiais estranhos à sua composição. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, devidamente lacrada e adequada à conservação e ao armazenamento do produto, contendo 1 kg por unidade. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, peso líquido, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme a legislação vigente. O produto deverá possuir validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Deverá atender às normas sanitárias vigentes, especialmente à RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, e suas alterações posteriores, quando aplicáveis. O produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.	KG	800
22	**FERMENTO QUÍMICO EM PÓ -** Fermento químico em pó, composto por pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato monocálcico e outras substâncias permitidas pela legislação vigente, apresentando aspecto, cor, cheiro e características próprias do produto. Isento de sujidades, impurezas, umidade excessiva e materiais estranhos à sua composição. Acondicionado em embalagem tipo lata, resistente, hermeticamente fechada e adequada à conservação e ao armazenamento do produto, contendo 250 g por unidade. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, peso líquido, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme a legislação vigente. O produto deverá possuir validade	UN	600

	mínima de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega. Deverá atender às normas sanitárias vigentes e aos requisitos aplicáveis da NTA-81, aprovada pelo Decreto Estadual nº 12.486, de 20 de outubro de 1978, e suas alterações posteriores, quando aplicáveis. O produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.		
23	**FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO -** Fermento biológico tipo granulado seco instantâneo, composto por Saccharomyces cerevisiae e monoestearato de sorbitana, utilizado como agente de reidratação, apresentando aspecto, cor, cheiro e características próprias do produto. Isento de sujidades, impurezas, umidade excessiva e materiais estranhos à sua composição. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, hermeticamente fechada e adequada à conservação e ao armazenamento do produto, contendo 500 g por unidade. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, peso líquido, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme a legislação vigente. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar da data de fabricação. Deverá atender às normas sanitárias vigentes e aos requisitos aplicáveis da NTA-81, aprovada pelo Decreto Estadual nº 12.486, de 20 de outubro de 1978, e suas alterações posteriores, quando aplicáveis. O produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.	UN	200
24	**LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO -** Leite em pó integral instantâneo, obtido por meio da desidratação do leite de vaca integral, apresentando aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto, com boa solubilidade e livre de sujidades, impurezas, grumos anormais e materiais estranhos à sua composição. Acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, hermeticamente fechada, devidamente lacrada e adequada à conservação e ao armazenamento do produto, contendo 400 g por unidade. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e identificação do serviço de inspeção oficial competente, conforme a legislação vigente. O produto deverá possuir validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Deverá atender às normas sanitárias vigentes, especialmente à Portaria MA nº 369, de 4 de setembro de 1997, e às suas alterações ou normas posteriores aplicáveis. O produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.	UN	2.000
25	**MASSA ALIMENTÍCIA SECA FORMATO ARGOLINHA -** Massa alimentícia seca, formato argolinha, elaborada com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural cúrcuma, apresentando aspecto, cor, cheiro e características próprias do		700

	produto. Isenta de sujidades, impurezas, parasitas, larvas, mofo e materiais estranhos à sua composição. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, devidamente lacrada e adequada à conservação e ao armazenamento do produto, contendo 500 g por unidade. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, peso líquido, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme a legislação vigente. O produto deverá possuir validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Deverá atender às normas sanitárias e aos padrões de qualidade vigentes, estando sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes. Marcas de referência: Basilar, Adria, Galo, Dona Benta ou equivalente de qualidade igual ou superior, desde que atendidas integralmente as especificações exigidas.	UN	
26	**MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO ESPAGUETE -** Massa alimentícia seca, formato espaguete, própria para o preparo de macarronadas, elaborada com sêmola de trigo, ovos e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, apresentando coloração amarela, aspecto, cheiro, sabor e características próprias do produto. Isenta de corantes artificiais, sujidades, impurezas, parasitas, larvas, mofo e materiais estranhos à sua composição, admitindo teor máximo de umidade de 13%. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, devidamente lacrada e adequada à conservação e ao armazenamento do produto, contendo 500 g por unidade. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, peso líquido, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme a legislação vigente. O produto deverá possuir validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Deverá atender às normas sanitárias e aos padrões de qualidade vigentes, incluindo as disposições aplicáveis da RDC nº 12/2001 e da RDC nº 263/2005 da ANVISA, bem como suas alterações ou normas posteriores que as substituam. O produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.	UN	600
27	**MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO LETRINHAS -** Massa alimentícia seca, formato letrinhas, elaborada com sêmola de trigo, ovos e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, apresentando coloração amarela, aspecto, cheiro, sabor e características próprias do produto. Isenta de corantes artificiais, sujidades, impurezas, parasitas, larvas, mofo e materiais estranhos à sua composição, admitindo teor máximo de umidade de 13%. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, devidamente lacrada e adequada à conservação e ao armazenamento do produto, contendo 500 g por unidade. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, peso líquido, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme a legislação vigente.	UN	700

	O produto deverá possuir validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Deverá atender às normas sanitárias e aos padrões de qualidade vigentes, incluindo as disposições aplicáveis da RDC nº 12/2001 e da RDC nº 263/2005 da ANVISA, bem como suas alterações ou normas posteriores que as substituam. O produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.		
28	**MANTEIGA COM SAL -** Manteiga com sal, produto lácteo obtido a partir do creme de leite padronizado, pasteurizado e maturado, com adição de sal, apresentando aspecto, cor, cheiro, sabor e consistência característicos do produto. Isenta de sujidades, impurezas, mofo, ranço e materiais estranhos à sua composição. Acondicionada em embalagem tipo pote, de material atóxico, resistente, devidamente lacrada e adequada à conservação do produto, contendo 200 g por unidade. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e identificação do serviço de inspeção oficial competente, conforme a legislação vigente. O produto deverá possuir prazo de validade remanescente superior a 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega. Deverá ser transportado e armazenado sob condições adequadas de temperatura, conforme orientações do fabricante, atendendo às normas sanitárias e aos padrões de identidade e qualidade vigentes. O produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.	UN	3.000
29	**MISTURA PARA BOLO SABOR BAUNILHA -** Mistura em pó para o preparo de bolo sabor baunilha, enriquecida com vitaminas e minerais, elaborada com ingredientes de boa qualidade e permitidos pela legislação vigente, apresentando aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto. Isenta de sujidades, impurezas, parasitas, larvas, mofo e materiais estranhos à sua composição. Acondicionada em embalagem primária de poliéster metalizado/PEBD, atóxica, resistente, intacta, hermeticamente selada e adequada à conservação e ao armazenamento do produto, contendo de 390 g a 450 g por unidade. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e instruções de preparo, conforme a legislação vigente. O produto deverá possuir validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Deverá atender às normas sanitárias e aos padrões de qualidade vigentes, estando sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.	UN	200
30	**MISTURA PARA BOLO SABOR COCO -** Mistura em pó para o preparo de bolo sabor coco, enriquecida com vitaminas e minerais, elaborada com ingredientes de boa qualidade e permitidos pela legislação vigente, apresentando aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto. Isenta de sujidades, impurezas, parasitas, larvas, mofo e materiais estranhos à sua composição. Acondicionada		200

	em embalagem primária de poliéster metalizado/PEBD, atóxica, resistente, intacta, hermeticamente selada e adequada à conservação e ao armazenamento do produto, contendo de 390 g a 450 g por unidade. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e instruções de preparo, conforme a legislação vigente. O produto deverá possuir validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Deverá atender às normas sanitárias e aos padrões de qualidade vigentes, estando sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.	UN	
31	**MISTURA PARA BOLO SABOR CHOCOLATE -** Mistura em pó para o preparo de bolo sabor chocolate, enriquecida com vitaminas e minerais, elaborada com ingredientes de boa qualidade e permitidos pela legislação vigente, apresentando aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto. Isenta de sujidades, impurezas, parasitas, larvas, mofo e materiais estranhos à sua composição. Acondicionada em embalagem primária de poliéster metalizado/PEBD, atóxica, resistente, intacta, hermeticamente selada e adequada à conservação e ao armazenamento do produto, contendo de 390 g a 450 g por unidade. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e instruções de preparo, conforme a legislação vigente. O produto deverá possuir validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Deverá atender às normas sanitárias e aos padrões de qualidade vigentes, estando sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.	UN	200
32	**MISTURA PARA BOLO SABOR FORMIGUEIRO -** Mistura em pó para o preparo de bolo sabor formigueiro, enriquecida com vitaminas e minerais, elaborada com ingredientes de boa qualidade e permitidos pela legislação vigente, contendo granulados de chocolate ou produto similar que proporcione as características típicas do bolo formigueiro, apresentando aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto. Isenta de sujidades, impurezas, parasitas, larvas, mofo e materiais estranhos à sua composição. Acondicionada em embalagem primária de poliéster metalizado/PEBD, atóxica, resistente, intacta, hermeticamente selada e adequada à conservação e ao armazenamento do produto, contendo de 390 g a 450 g por unidade. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e instruções de preparo, conforme a legislação vigente. O produto deverá possuir validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Deverá atender às normas sanitárias e aos padrões de qualidade vigentes, estando sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.	UN	200
33	**MILHO VERDE EM CONSERVA -** Milho verde em conserva, simples, composto por grãos inteiros, de tamanho e coloração uniformes,		

	imersos em líquido de cobertura apropriado, apresentando aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto. Isento de sujidades, fermentação, impurezas e materiais estranhos à sua composição. Acondicionado em embalagem tipo lata, resistente, hermeticamente fechada e adequada à conservação do produto, contendo 200 g de peso líquido drenado por unidade. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, peso líquido drenado e prazo de validade, conforme a legislação vigente. O produto deverá possuir validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Deverá atender às normas sanitárias vigentes, especialmente à RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005, e suas alterações posteriores, quando aplicáveis. O produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.	UN	960
34	**MILHO PARA PIPOCA -** Milho para pipoca, constituído de grãos inteiros, sãos, limpos, selecionados e uniformes, próprios para o preparo de pipoca, apresentando aspecto, cor, cheiro e características próprias do produto. Isento de sujidades, impurezas, parasitas, larvas, mofo, materiais terrosos e substâncias estranhas à sua composição. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, devidamente lacrada e adequada à conservação e ao armazenamento do produto, contendo 500 g por unidade. A embalagem deverá apresentar identificação e composição do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, peso líquido, identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme a legislação vigente. O produto deverá possuir validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Deverá atender às normas sanitárias e aos padrões de classificação e qualidade vigentes, estando sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.	UN	500
35	**NHOQUE DE BATATA PRÉ-COZIDO -** Nhoque de batata, massa alimentícia elaborada com batata inglesa cozida, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e, opcionalmente, leite, margarina ou ovos, conforme formulação do fabricante, isenta de gordura trans, corantes artificiais e conservantes não permitidos pela legislação vigente. Produto apresentado pré-cozido, resfriado ou congelado, com textura macia, coloração, aspecto, cheiro e sabor característicos. Isento de sujidades, impurezas, corpos estranhos, mofo, excesso de umidade e odores atípicos. Acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxico, resistente, hermeticamente vedada e adequada à conservação do produto, contendo de 500 g a 1 kg por unidade, devendo as embalagens ser acomodadas em caixas de papelão reforçadas, apropriadas ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e declaração de alergênicos, incluindo a presença de trigo e glúten,	KG	500

	conforme a legislação vigente. O produto deverá possuir prazo de validade compatível com sua forma de conservação, resfriada ou congelada, observadas as especificações do fabricante. O transporte e o armazenamento deverão ocorrer sob temperatura adequada, respeitando a cadeia de frio e as condições indicadas na rotulagem. Deverá atender às normas sanitárias e aos padrões de qualidade vigentes, estando sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.		
36	**PÃO DE QUEIJO CRU CONGELADO -** Pão de queijo cru, congelado, tamanho coquetel/médio, elaborado à base de polvilho doce e/ou azedo, queijo, leite, ovos, óleo vegetal e/ou manteiga, água, sal e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto de formato arredondado, com peso unitário aproximado de 30 g, apresentando tamanho uniforme e características próprias do produto. Deverá ser fornecido cru, congelado de maneira homogênea, sem sinais de descongelamento prévio, recongelamento ou presença excessiva de cristais de gelo. Após o preparo em forno, deverá apresentar casca levemente crocante, coloração dourada clara, miolo aerado, textura macia, sabor e odor característicos de queijo. Isento de sujidades, impurezas, parasitas, larvas, mofo, substâncias nocivas à saúde e materiais estranhos à sua composição. Acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico, resistente, transparente, devidamente lacrada e adequada à conservação do produto, contendo 1 kg ou 2 kg por unidade. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, marca do fabricante, CNPJ, lista de ingredientes, informações nutricionais, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, declaração de alergênicos e instruções de preparo e conservação, conforme a legislação vigente. O produto deverá possuir validade mínima de 90 (noventa) dias a contar da data de entrega, devendo ser mantido congelado à temperatura de -18 °C ou inferior, respeitadas as condições de conservação estabelecidas pelo fabricante. O transporte e o armazenamento deverão ocorrer em veículos e equipamentos apropriados, garantindo a manutenção da cadeia de frio. Deverá atender às normas sanitárias e aos padrões de qualidade vigentes, estando sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.	KG	1.000
37	**QUIRERA DE MILHO AMARELA OU CANJIQUINHA AMARELA -** Quirera de milho amarela, também denominada canjiquinha amarela, de procedência nacional, tipo fina, obtida da moagem de grãos de milho sãos, limpos e selecionados, apresentando coloração amarela, aspecto, cheiro e características próprias do produto. Isenta de sujidades, impurezas, parasitas, larvas, mofo, bolores, odores estranhos, substâncias nocivas à saúde e materiais estranhos à sua composição. Acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, incolor, resistente, termosselada e adequada à conservação e ao armazenamento do produto, contendo 500 g por unidade. A embalagem deverá apresentar identificação do produto,	UN	600

	marca, nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e número de registro no órgão competente, quando exigido pela legislação vigente. O produto deverá atender às normas sanitárias e aos padrões de qualidade vigentes, estando sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.		
38	**SAL REFINADO IODADO -** Sal refinado iodado, destinado ao consumo humano, composto por no mínimo 96,95% de cloreto de sódio, acrescido de sais de iodo em conformidade com os limites estabelecidos pela legislação vigente, apresentando aspecto cristalino, coloração branca, granulometria fina e características próprias do produto. Isento de sujidades, impurezas, umidade excessiva, materiais terrosos e substâncias estranhas à sua composição. Acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxico, resistente, devidamente vedada e adequada à conservação e ao armazenamento do produto. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, peso líquido, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme a legislação vigente. O produto deverá possuir validade mínima de 10 (dez) meses a contar da data de entrega. Deverá atender às normas sanitárias vigentes, incluindo as disposições aplicáveis da RDC nº 28, de 28 de março de 2000, e da RDC nº 130/2003, bem como suas alterações ou normas posteriores que as substituam. O produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.	KG	700
39	**SELETA DE LEGUMES EM CONSERVA -** Seleta de legumes em conserva, composta basicamente por ervilha, batata, cenoura e salmoura (água e sal), preparada com vegetais selecionados, apresentando aspecto, cor, cheiro, sabor e textura característicos do produto. Não contém glúten. Isenta de sujidades, impurezas, fermentação, parasitas, larvas e materiais estranhos à sua composição. Acondicionada em embalagem primária tipo lata, resistente, hermeticamente fechada, livre de amassamentos, ferrugem, estufamento ou vazamentos, contendo 170 g por unidade. A embalagem deverá apresentar identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, peso líquido, peso drenado, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme a legislação vigente. O produto deverá atender às normas sanitárias e aos padrões de qualidade vigentes, estando sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.	UN	400
40	**VINAGRE DE ÁLCOOL 750 ML -** Vinagre de álcool, obtido por meio da fermentação acética do álcool, composto por fermentado acético de álcool, água e conservante INS 224 (metabissulfito de potássio), com acidez de 4,0%, apresentando aspecto límpido, coloração, cheiro e sabor característicos do produto. Isento de sujidades, impurezas,	UN	800

	sedimentos anormais e materiais estranhos à sua composição. Acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, devidamente lacrada e adequada à conservação e ao armazenamento do produto, contendo 750 ml por unidade. A embalagem deverá apresentar identificação e composição do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais quando exigidas, volume líquido, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme a legislação vigente. O produto deverá possuir validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Deverá atender às normas sanitárias e aos padrões de identidade e qualidade vigentes, estando sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos e sanitários pertinentes.		

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Fundamentação: Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. (inciso V do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021).

- Levantamento de mercado, que consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, podendo, entre outras opções:

a) ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração; e

b) ser realizada consulta, audiência pública ou diálogo transparente com potenciais contratadas, para coleta de contribuições.

O levantamento de mercado tem por finalidade identificar e analisar as soluções disponíveis para a aquisição de gêneros alimentícios diversos, destinados ao preparo e fornecimento da alimentação escolar aos alunos da Rede Municipal de Ensino de Monteiro Lobato/SP, considerando os aspectos de economicidade, eficiência, planejamento, qualidade dos produtos e continuidade do abastecimento.

SOLUÇÃO 1 – AQUISIÇÃO POR LICITAÇÃO COM ENTREGA INTEGRAL

Consiste na realização de procedimento licitatório para aquisição dos gêneros alimentícios, com entrega integral dos quantitativos contratados, mediante fornecimento em remessa única.

Embora essa modalidade permita o abastecimento antecipado, apresenta desvantagens

relacionadas à necessidade de maior espaço para armazenamento, concentração das despesas e aumento dos riscos de desperdício e vencimento dos produtos.

Preço estimado: A definir mediante pesquisa de preços, considerando o custo total de aquisição, armazenamento e conservação dos gêneros alimentícios.

SOLUÇÃO 2 – AQUISIÇÃO POR MEIO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, COM FORNECIMENTO PARCELADO

Consiste na realização de procedimento licitatório, preferencialmente na modalidade Pregão Eletrônico, utilizando o Sistema de Registro de Preços (SRP), para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios diversos, destinados à alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Monteiro Lobato/SP.

A utilização da Ata de Registro de Preços permitirá que a Secretaria Municipal de Educação realize as aquisições conforme suas necessidades, mediante emissão de Pedidos de Compra ou Autorizações de Fornecimento, respeitando os quantitativos registrados e as condições estabelecidas no instrumento convocatório.

Essa solução apresenta vantagens relacionadas ao planejamento das aquisições, à flexibilidade no fornecimento, à redução dos estoques, ao melhor aproveitamento dos espaços de armazenamento e à diminuição dos riscos de perdas por vencimento dos produtos.

Além disso, possibilita maior controle das despesas públicas, uma vez que as aquisições poderão ocorrer conforme a demanda efetiva das unidades escolares e a disponibilidade orçamentária.

A adoção do Sistema de Registro de Preços encontra respaldo nos artigos 82 a 86 da Lei Federal nº 14.133/2021, observada a regulamentação aplicável ao Município.

Preço estimado: A definir mediante pesquisa de preços de mercado, considerando os valores unitários e os quantitativos estimados de cada gênero alimentício, conforme os parâmetros estabelecidos no artigo 23 da Lei Federal nº 14.133/2021.

COMPARAÇÃO ENTRE AS SOLUÇÕES

A aquisição com entrega integral poderá atender à demanda prevista, porém exige maior capacidade de armazenamento e apresenta riscos de perdas, especialmente em razão dos prazos de validade dos gêneros alimentícios.

Por outro lado, a aquisição por meio de Ata de Registro de Preços, com fornecimento parcelado, apresenta maior flexibilidade operacional, permitindo que os produtos sejam solicitados conforme o planejamento dos cardápios escolares, o consumo efetivo e a capacidade de armazenamento da Secretaria Municipal de Educação.

A análise da economicidade deverá considerar, além dos preços unitários, os custos de

armazenamento, conservação, transporte, distribuição e possíveis desperdícios, de modo a identificar a solução com melhor relação custo-benefício para a Administração.

CONCLUSÃO DO LEVANTAMENTO DE MERCADO

Diante das alternativas analisadas, a Solução 2 – Aquisição de gêneros alimentícios diversos por meio de Ata de Registro de Preços, com fornecimento parcelado – apresenta maior adequação técnica e operacional às necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Monteiro Lobato/SP.

A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela necessidade de contratações frequentes, com entregas parceladas e quantitativos definidos conforme a demanda da alimentação escolar, permitindo maior eficiência no gerenciamento dos estoques e na aplicação dos recursos públicos.

Dessa forma, recomenda-se a realização de Pregão Eletrônico para Registro de Preços, visando à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios diversos, destinados ao atendimento da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Monteiro Lobato/SP, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação (inciso VI do § 1° da Lei 14.133/21).

A estimativa do preço da contratação para a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios diversos, destinados ao preparo e fornecimento da alimentação escolar aos alunos da Rede Municipal de Ensino de Monteiro Lobato/SP, foi elaborada com base em pesquisa de preços realizada junto a três fornecedores do ramo, considerando as especificações técnicas, os quantitativos estimados e as condições de fornecimento estabelecidas no Termo de Referência.

A pesquisa de mercado apresentou os seguintes valores globais:

Fornecedor	**Valor da cotação**
Fornecedor 01	R$ 461.464,80
Fornecedor 02	R$ 465.211,90
Fornecedor 03	R$ 577.518,39
Média aritmética	R$ 501.398,36

A média aritmética dos três orçamentos corresponde a R$ 501.398,36 (quinhentos e um mil, trezentos e noventa e oito reais e trinta e seis centavos).

Os valores apresentados demonstram a existência de fornecedores no mercado capazes de atender à demanda da Administração Municipal, permitindo a análise da compatibilidade dos preços e a definição de parâmetros para a futura contratação.

A estimativa deverá observar os critérios estabelecidos no artigo 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando a análise crítica dos valores obtidos, especialmente quanto à existência de diferenças significativas entre as propostas apresentadas.

Considerando que a contratação será realizada por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), mediante Pregão Eletrônico, os quantitativos previstos representarão estimativas de consumo, sendo as aquisições realizadas de forma parcelada, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos registrados.

Os preços estimados deverão contemplar todas as despesas necessárias ao fornecimento dos gêneros alimentícios, incluindo embalagens, transporte, carregamento, descarregamento, tributos, encargos e demais custos relacionados à execução do objeto.

Dessa forma, para fins preliminares de planejamento, estima-se o valor global da contratação em R$ 501.398,36 (quinhentos e um mil, trezentos e noventa e oito reais e trinta e seis centavos), correspondente à média aritmética das três cotações apresentadas, sujeito à validação da pesquisa de preços e à consolidação dos valores unitários de referência de cada item.

A contratação buscará assegurar a economicidade, a competitividade, a eficiência administrativa e a adequada aplicação dos recursos públicos destinados à alimentação escolar, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021.

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Fundamentação: Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso. (inciso VII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21).

A solução proposta consiste na realização de procedimento licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), visando à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios diversos, destinados ao preparo e fornecimento da alimentação escolar aos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Monteiro Lobato/SP, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Educação.

A contratação tem como finalidade assegurar o abastecimento contínuo e adequado de produtos alimentícios utilizados na elaboração dos cardápios escolares, garantindo a oferta de refeições nutritivas, equilibradas, seguras e de qualidade, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a Lei Federal nº 11.947/2009 e demais normas aplicáveis.

A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela necessidade de aquisições frequentes e entregas parceladas, permitindo que a Administração Municipal solicite os gêneros alimentícios de acordo com o consumo efetivo, o calendário escolar, os cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico e a capacidade de armazenamento do setor responsável.

O fornecimento compreenderá gêneros alimentícios não perecíveis e outros produtos previstos nas especificações técnicas do Termo de Referência, incluindo cereais, farináceos, massas alimentícias, leguminosas, produtos industrializados, conservas, ingredientes culinários, produtos refrigerados ou congelados e demais itens necessários ao preparo das refeições escolares.

Os produtos deverão atender integralmente às especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência, apresentando condições adequadas de qualidade, composição, conservação, embalagem, rotulagem e prazo de validade, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e as exigências dos órgãos competentes.

Como medida de controle de qualidade, será exigida a apresentação de amostras de todos os itens, exclusivamente pelos licitantes provisoriamente classificados em primeiro lugar para cada item, conforme os procedimentos e critérios objetivos de avaliação previstos no Edital e no Termo de Referência. As amostras serão avaliadas pelo nutricionista responsável técnico pela alimentação escolar, podendo contar com o apoio de servidores designados pela Secretaria Municipal de Educação, visando verificar a conformidade dos produtos ofertados com as características e os padrões exigidos.

As aquisições serão realizadas mediante emissão de Pedidos de Compra, Autorizações de Fornecimento ou documentos equivalentes, respeitando os quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços e as necessidades da Administração Municipal, não havendo obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos estimados.

As entregas deverão ocorrer de forma parcelada, no prazo estabelecido no Termo de Referência, sendo os produtos encaminhados ao CDM – Centro de Distribuição de Mercadorias, localizado na Avenida Fernando Sonnewend Filho, nº 330, Distrito de Humaitá, CEP 12.250-200, Monteiro Lobato/SP, sob responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação, podendo o local ser alterado mediante comunicação prévia à contratada, observadas as condições contratuais.

A empresa contratada será responsável por todas as etapas necessárias ao fornecimento, incluindo aquisição, acondicionamento, armazenamento, transporte, carregamento, descarregamento e entrega dos gêneros alimentícios, garantindo a integridade dos produtos e a manutenção das condições adequadas de higiene e conservação.

Os produtos entregues serão submetidos à conferência e fiscalização pela Administração Municipal, que verificará a conformidade das quantidades, especificações técnicas, condições de conservação, integridade das embalagens e prazos de validade. Os itens que apresentarem irregularidades ou divergências deverão ser substituídos pela contratada, sem custos adicionais para o Município, conforme os prazos estabelecidos no Termo de Referência.

A solução também contempla o acompanhamento da execução contratual por servidores formalmente designados, garantindo o controle das entregas, a verificação da qualidade dos produtos, a conferência das Notas Fiscais e o cumprimento das obrigações assumidas pela contratada.

Sob o aspecto econômico, a utilização da Ata de Registro de Preços permitirá maior planejamento das aquisições e controle dos recursos públicos, evitando a formação de estoques excessivos, reduzindo riscos de desperdício e possibilitando o fornecimento dos gêneros alimentícios conforme a demanda efetiva da Rede Municipal de Ensino.

A estimativa preliminar do valor global da contratação é de R$ 501.398,36 (quinhentos e um mil, trezentos e noventa e oito reais e trinta e seis centavos), obtida a partir da média aritmética de três cotações de fornecedores do ramo, sujeita à validação da pesquisa de preços e à consolidação dos valores unitários de referência.

Dessa forma, a solução proposta apresenta adequação técnica e operacional às necessidades da Secretaria Municipal de Educação, contribuindo para a continuidade do abastecimento, a segurança alimentar, a qualidade nutricional das refeições e a utilização eficiente dos recursos públicos.

Conclui-se que a aquisição de gêneros alimentícios diversos por meio de Pregão Eletrônico, com formação de Ata de Registro de Preços e fornecimento parcelado, constitui solução adequada para atender às demandas da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Monteiro Lobato/SP, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Fundamentação: Justificativas para o parcelamento ou não da solução. (inciso VIII do § 1° do art.

18 da Lei 14.133/21).

A presente contratação contempla a aquisição de gêneros alimentícios diversos, destinados ao preparo e fornecimento da alimentação escolar aos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Monteiro Lobato/SP, sendo tecnicamente e economicamente recomendável o parcelamento do objeto, considerando a diversidade dos produtos, suas características específicas e a necessidade de abastecimento contínuo das unidades escolares.

O parcelamento da licitação será realizado por itens, permitindo a participação de diferentes fornecedores especializados no ramo de gêneros alimentícios, ampliando a competitividade do procedimento licitatório e possibilitando à Administração Municipal a obtenção de propostas mais vantajosas, em conformidade com o artigo 40, inciso V, alínea “b”, da Lei Federal nº 14.133/2021.

A divisão do objeto em itens independentes justifica-se pela diversidade dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, que apresentam diferentes características de composição, embalagem, conservação, armazenamento e comercialização, possibilitando que empresas com capacidade de fornecimento de determinados produtos participem do certame sem a necessidade de apresentar propostas para a totalidade dos itens.

Além do parcelamento da licitação por itens, o fornecimento dos gêneros alimentícios ocorrerá de forma parcelada, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, mediante emissão de Pedidos de Compra, Autorizações de Fornecimento ou documentos equivalentes, respeitando os quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços.

A entrega parcelada permitirá maior controle dos estoques, melhor aproveitamento dos espaços de armazenamento, redução dos riscos de vencimento e deterioração dos produtos, além de contribuir para a preservação da qualidade e da segurança alimentar dos gêneros destinados ao consumo dos estudantes.

A utilização do Sistema de Registro de Preços (SRP) apresenta-se adequada à natureza da contratação, considerando a necessidade de fornecimento frequente e a possibilidade de variação dos quantitativos solicitados ao longo do período letivo, conforme os cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico e a demanda das unidades escolares.

Sob o aspecto econômico, o parcelamento por itens poderá ampliar a participação de fornecedores e favorecer a obtenção de preços competitivos, enquanto as entregas parceladas contribuirão para a redução de custos indiretos relacionados ao armazenamento, à conservação e às possíveis perdas de produtos.

Quanto à eficiência administrativa, a solução permitirá melhor planejamento das aquisições,

organização da distribuição dos gêneros alimentícios e acompanhamento da execução contratual, assegurando maior flexibilidade no atendimento das necessidades da Rede Municipal de Ensino.

Ressalta-se que o parcelamento não deverá comprometer a padronização, a qualidade dos produtos ou a economicidade da contratação, devendo ser observadas as especificações técnicas e as condições estabelecidas no Termo de Referência, bem como a viabilidade técnica e econômica da divisão dos itens.

Dessa forma, justifica-se o parcelamento do objeto por itens, com fornecimento mediante entregas parceladas, por representar solução adequada às necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Monteiro Lobato/SP, favorecendo a competitividade, a economicidade, a eficiência administrativa, a redução de desperdícios e a continuidade do fornecimento da alimentação escolar, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021.

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Fundamentação: Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos 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 presente contratação tem como objetivo assegurar o fornecimento contínuo, regular e adequado de gêneros alimentícios diversos, destinados ao preparo e à distribuição da alimentação escolar aos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Monteiro Lobato/SP, garantindo a qualidade nutricional das refeições, a segurança alimentar e a continuidade dos serviços prestados pela Secretaria Municipal de Educação.

Com a realização do procedimento licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), pretende-se alcançar resultados positivos relacionados à economicidade, à eficiência administrativa, ao planejamento das aquisições e à adequada utilização dos recursos públicos.

Espera-se garantir o abastecimento regular dos gêneros alimentícios necessários à elaboração dos cardápios escolares, evitando a falta de produtos, a interrupção do preparo das refeições e eventuais prejuízos ao atendimento nutricional dos estudantes durante o período letivo.

A contratação deverá proporcionar maior qualidade e segurança dos alimentos oferecidos aos alunos, mediante a aquisição de produtos que atendam às especificações técnicas, aos padrões sanitários e às exigências nutricionais estabelecidas no Termo de Referência, observadas as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A exigência de apresentação de amostras dos itens licitados, conforme os critérios objetivos previstos no Edital e no Termo de Referência, contribuirá para a verificação prévia da qualidade, composição, características e adequação dos gêneros alimentícios, reduzindo os riscos de aquisição de produtos incompatíveis com as necessidades da alimentação escolar.

Sob o aspecto econômico, pretende-se obter preços compatíveis com os praticados no mercado, mediante a ampla participação de fornecedores e a competitividade do procedimento licitatório, buscando a proposta mais vantajosa para a Administração Pública, sem comprometer a qualidade dos produtos adquiridos.

A adoção da Ata de Registro de Preços permitirá realizar aquisições de forma parcelada, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, possibilitando maior controle dos quantitativos solicitados, melhor planejamento financeiro e redução dos riscos de formação de estoques excessivos.

Espera-se, ainda, otimizar a utilização dos espaços de armazenamento do CDM – Centro de Distribuição de Mercadorias, reduzindo perdas decorrentes de vencimento, deterioração ou armazenamento inadequado dos produtos, além de favorecer a organização e a distribuição dos gêneros alimentícios às unidades escolares.

A contratação também deverá contribuir para o aperfeiçoamento dos procedimentos de controle e fiscalização, mediante o acompanhamento das entregas, a conferência dos produtos recebidos, a verificação das condições de conservação e o cumprimento das obrigações assumidas pelos fornecedores.

No âmbito educacional e social, pretende-se assegurar a oferta de refeições adequadas às necessidades nutricionais dos estudantes, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, a permanência escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Quanto à sustentabilidade, busca-se reduzir o desperdício de alimentos por meio do planejamento das aquisições, do controle dos estoques, da programação das entregas e da utilização responsável dos recursos materiais e financeiros disponíveis.

A avaliação dos resultados poderá considerar a regularidade do abastecimento, o cumprimento dos prazos de entrega, a conformidade dos produtos recebidos, a redução de perdas e desperdícios e o atendimento dos cardápios planejados pelo nutricionista responsável técnico.

Dessa forma, os resultados pretendidos com a contratação consistem em garantir a continuidade e a qualidade da alimentação escolar, promover a economicidade e a eficiência na aplicação dos recursos públicos, otimizar os processos de aquisição, armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios e assegurar o atendimento adequado às necessidades nutricionais dos alunos da Rede

Municipal de Ensino de Monteiro Lobato/SP, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021, a Lei Federal nº 11.947/2009 e as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Fundamentação: Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização; (inciso X do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21).

Para a adequada formalização e execução da contratação destinada à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios diversos para a alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino de Monteiro Lobato/SP, deverão ser adotadas providências administrativas, técnicas e operacionais que assegurem o planejamento, a regularidade do procedimento licitatório e a eficiência no fornecimento dos produtos.

Inicialmente, a Secretaria Municipal de Educação deverá concluir a elaboração e a aprovação dos documentos que compõem a fase preparatória da contratação, incluindo o Documento de Formalização da Demanda (DFD), o Estudo Técnico Preliminar (ETP), o Termo de Referência e a pesquisa de preços, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

Deverá ser realizada a conferência das especificações técnicas, dos quantitativos estimados e das unidades de fornecimento dos gêneros alimentícios, considerando o número de alunos atendidos, os cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico, o calendário escolar e o consumo previsto para o período de contratação.

A Administração deverá concluir a pesquisa de preços e a análise crítica das cotações obtidas junto aos fornecedores, verificando a compatibilidade dos valores com os praticados no mercado, a fim de estabelecer os preços unitários de referência e o valor global estimado da contratação, conforme os critérios previstos na legislação vigente.

Considerando a adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP), deverão ser definidos os quantitativos estimados, as condições de fornecimento parcelado, os critérios de julgamento, os prazos de entrega e as demais exigências necessárias à elaboração do Edital e à futura formalização da Ata de Registro de Preços.

Deverão ser estabelecidos previamente os critérios objetivos para apresentação, análise e aprovação das amostras exigidas para todos os itens licitados, com a participação do nutricionista responsável técnico pela alimentação escolar, garantindo a transparência, a isonomia e a segurança na avaliação dos produtos ofertados.

A Secretaria Municipal de Educação deverá verificar as condições de funcionamento e armazenamento do CDM – Centro de Distribuição de Mercadorias, localizado na Avenida Fernando Sonnewend Filho, nº 330, Distrito de Humaitá, CEP 12.250-200, Monteiro Lobato/SP, assegurando que o espaço esteja organizado e apresente condições adequadas de higiene, conservação e recebimento dos gêneros alimentícios.

Também deverá ser realizado o planejamento logístico das entregas, considerando a capacidade de armazenamento, a necessidade de reposição dos estoques, os prazos de validade dos produtos e a programação de distribuição às unidades escolares, de modo a evitar desperdícios e desabastecimento.

A Administração deverá providenciar a designação formal dos servidores responsáveis pela gestão e fiscalização da contratação, bem como pelo recebimento, conferência e controle dos produtos fornecidos, observando as atribuições estabelecidas na Lei Federal nº 14.133/2021.

Os servidores designados deverão receber as orientações necessárias quanto às especificações técnicas dos produtos, aos procedimentos de recebimento, à verificação das condições de conservação, ao controle dos prazos de validade e aos registros de eventuais irregularidades durante a execução contratual.

Deverá ser verificada a compatibilidade da contratação com o Plano de Contratações Anual (PCA), no qual a demanda já se encontra prevista, bem como a observância das condições orçamentárias e financeiras necessárias às futuras aquisições decorrentes da Ata de Registro de Preços.

Antes da formalização dos instrumentos contratuais, deverão ser verificadas as condições de habilitação e regularidade dos fornecedores, incluindo a documentação jurídica, fiscal, social, trabalhista e técnica exigida no Edital, além das licenças sanitárias legalmente aplicáveis às atividades desenvolvidas.

A Secretaria Municipal de Educação deverá organizar os procedimentos internos para emissão dos Pedidos de Compra e Autorizações de Fornecimento, acompanhamento das entregas, conferência das Notas Fiscais e encaminhamento da documentação aos setores responsáveis pela liquidação e pelo pagamento das despesas.

Ressalta-se que a contratação não demanda, em princípio, a realização de obras, reformas ou adaptações estruturais específicas, considerando a existência de local destinado ao recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios. Entretanto, deverão ser verificadas previamente as condições físicas e operacionais do espaço, especialmente quanto à conservação dos produtos que necessitem de refrigeração ou congelamento.

Dessa forma, as providências prévias à contratação consistem na conclusão do planejamento

administrativo, na definição dos critérios técnicos e de avaliação das amostras, na organização da estrutura de recebimento e armazenamento, na designação dos responsáveis pela fiscalização e na preparação dos procedimentos de controle e acompanhamento do fornecimento, garantindo condições adequadas para a execução do objeto.

Conclui-se que, mediante a adoção dessas medidas, a Administração Municipal estará preparada para realizar a contratação de forma planejada, eficiente e segura, assegurando a regularidade do abastecimento e a continuidade da alimentação escolar na Rede Municipal de Ensino de Monteiro Lobato/SP.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Fundamentação: Contratações correlatas e/ou interdependentes. (inciso XI do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21).

A presente contratação tem por objeto a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios diversos, destinados ao preparo e fornecimento da alimentação escolar aos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Monteiro Lobato/SP, visando garantir o abastecimento contínuo das unidades escolares e o atendimento dos cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico.

A aquisição apresenta relação com outras contratações realizadas pela Secretaria Municipal de Educação, especialmente aquelas destinadas ao fornecimento de carnes, hortifrutigranjeiros, produtos de origem animal e demais gêneros alimentícios utilizados na composição das refeições escolares, uma vez que esses produtos são complementares e necessários à execução dos cardápios planejados.

Entretanto, tais contratações possuem objetos e características específicas, podendo ser realizadas por procedimentos licitatórios distintos, conforme a natureza dos produtos, as condições de fornecimento, as necessidades de armazenamento e a demanda da alimentação escolar.

A presente contratação também possui relação operacional com as atividades de armazenamento, controle de estoque e distribuição dos gêneros alimentícios, desenvolvidas pelo CDM – Centro de Distribuição de Mercadorias, responsável pelo recebimento e pela organização dos produtos destinados às unidades escolares da Rede Municipal de Ensino.

Ressalta-se que, embora existam contratações correlatas relacionadas ao fornecimento de outros gêneros alimentícios, não se identifica, em princípio, a necessidade de realização de contratação interdependente específica como condição obrigatória para a execução do objeto, considerando

que a Secretaria Municipal de Educação dispõe de estrutura administrativa e operacional destinada ao recebimento e à distribuição dos produtos.

A execução da presente contratação deverá ser planejada de forma integrada às demais aquisições destinadas à alimentação escolar, visando evitar a sobreposição de objetos, a duplicidade de quantitativos, o desabastecimento e o desperdício de recursos públicos.

Dessa forma, conclui-se que existem contratações correlatas, especialmente aquelas relacionadas à aquisição de outros gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, porém não foram identificadas contratações interdependentes indispensáveis à viabilização do objeto pretendido, sendo possível sua execução de maneira autônoma, mediante planejamento, acompanhamento e fiscalização pela Secretaria Municipal de Educação de Monteiro Lobato/SP.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS

Fundamentação: Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável. (inciso XII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas de tratamento.

A presente contratação, destinada à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios diversos para o preparo e fornecimento da alimentação escolar aos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Monteiro Lobato/SP, poderá ocasionar impactos ambientais relacionados principalmente à produção, industrialização, embalagem, transporte, armazenamento, distribuição e descarte dos produtos alimentícios.

Entre os possíveis impactos ambientais associados à contratação, destacam-se a geração de resíduos sólidos provenientes das embalagens dos gêneros alimentícios, o consumo de combustíveis durante o transporte e a distribuição dos produtos, a emissão de gases poluentes, o consumo de energia elétrica para armazenamento e conservação, especialmente dos produtos refrigerados ou congelados, e o desperdício de alimentos decorrente de armazenamento inadequado, vencimento dos prazos de validade ou planejamento insuficiente das aquisições.

Com a finalidade de minimizar esses impactos, a contratação deverá observar, sempre que tecnicamente viável e economicamente justificável, práticas de sustentabilidade ambiental, em conformidade com os princípios estabelecidos pela Lei Federal nº 14.133/2021, pela Política Nacional de Resíduos Sólidos, instituída pela Lei Federal nº 12.305/2010, e pelas demais normas

ambientais aplicáveis.

A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP), com fornecimento parcelado, contribuirá para o planejamento das aquisições e a adequação dos quantitativos às necessidades efetivas da Secretaria Municipal de Educação, reduzindo a formação de estoques excessivos e os riscos de perdas decorrentes do vencimento ou da deterioração dos produtos.

As empresas fornecedoras deverão utilizar embalagens adequadas à conservação e à proteção dos gêneros alimentícios, evitando danos durante o transporte e o armazenamento. Sempre que possível, deverão ser priorizadas soluções que reduzam a geração desnecessária de resíduos, sem comprometer a segurança alimentar, a integridade dos produtos ou as exigências sanitárias.

O transporte dos gêneros alimentícios deverá ser realizado de forma planejada, utilizando veículos apropriados e em condições adequadas de manutenção e conservação, buscando otimizar os deslocamentos, reduzir o consumo de combustíveis e minimizar a emissão de poluentes atmosféricos.

No recebimento e armazenamento dos produtos, deverão ser adotadas medidas de controle de estoque, organização por lotes e prazos de validade, observando-se, sempre que aplicável, o princípio de utilização prioritária dos produtos com vencimento mais próximo, de modo a reduzir desperdícios e assegurar o aproveitamento adequado dos alimentos.

Os gêneros alimentícios que necessitem de refrigeração ou congelamento deverão ser mantidos em equipamentos adequados, respeitando as temperaturas recomendadas pelos fabricantes e as normas sanitárias vigentes, buscando conciliar a segurança alimentar com a utilização eficiente dos recursos energéticos.

Os resíduos provenientes das embalagens deverão receber destinação ambientalmente adequada, incentivando-se, quando possível, a segregação de materiais recicláveis e seu encaminhamento aos sistemas de coleta seletiva ou aos serviços de gerenciamento de resíduos disponíveis no Município.

A Secretaria Municipal de Educação deverá orientar os servidores responsáveis pelo recebimento, armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios quanto às boas práticas de conservação, controle de validade, prevenção de perdas e utilização racional dos recursos materiais e energéticos.

A fiscalização contratual deverá acompanhar o cumprimento das condições de fornecimento relacionadas à integridade das embalagens, conservação dos produtos, adequação do transporte e demais requisitos ambientais previstos no Termo de Referência, observadas as responsabilidades atribuídas à contratada.

Ressalta-se que a contratação não envolve, diretamente, a execução de obras, intervenções ambientais ou atividades que, por sua natureza, demandem alterações significativas no meio ambiente, sendo os impactos previstos predominantemente indiretos e relacionados à cadeia de fornecimento e ao gerenciamento dos produtos e resíduos.

Dessa forma, considera-se que os impactos ambientais decorrentes da contratação são passíveis de prevenção, controle e mitigação, mediante a adoção de medidas adequadas de planejamento, fornecimento parcelado, armazenamento, transporte, redução de desperdícios e destinação correta dos resíduos.

Conclui-se que a solução proposta apresenta viabilidade ambiental, desde que observadas as práticas de sustentabilidade e as normas sanitárias e ambientais aplicáveis, contribuindo para a utilização responsável dos recursos públicos e para a redução dos impactos ambientais associados ao fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Monteiro Lobato/SP.

13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. (inciso XIII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)
Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação.

A presente contratação, destinada à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios diversos para o preparo e fornecimento da alimentação escolar aos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Monteiro Lobato/SP, apresenta-se tecnicamente, operacionalmente e economicamente viável, considerando a necessidade contínua de abastecimento das unidades escolares e a importância da alimentação escolar para o desenvolvimento, a aprendizagem e o bem-estar dos estudantes.

Sob o aspecto técnico, a contratação mostra-se viável em razão da existência de fornecedores no mercado capazes de atender às especificações dos gêneros alimentícios pretendidos, observadas as exigências de qualidade, composição, embalagem, conservação, rotulagem e segurança alimentar estabelecidas no Termo de Referência e na legislação sanitária vigente.

A pesquisa de preços realizada junto a três fornecedores apresentou os valores de R$ 461.464,80, R$ 465.211,90 e R$ 577.518,39, resultando em uma média aritmética de R$ 501.398,36 (quinhentos e um mil, trezentos e noventa e oito reais e trinta e seis centavos), utilizada como referência preliminar para o planejamento da contratação, sujeita à análise crítica dos preços e à

consolidação dos valores unitários de cada item.

Sob o aspecto econômico, a contratação por meio de procedimento licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, utilizando o Sistema de Registro de Preços (SRP), permitirá ampliar a competitividade entre os fornecedores, buscar preços compatíveis com os praticados no mercado e promover a utilização eficiente dos recursos públicos.

A adoção da Ata de Registro de Preços, com julgamento por itens e fornecimento parcelado, apresenta vantagens relacionadas à flexibilidade das aquisições, ao controle dos quantitativos solicitados, à redução dos estoques excessivos e à diminuição dos riscos de desperdício e vencimento dos produtos.

Quanto à viabilidade operacional, a Secretaria Municipal de Educação dispõe de estrutura administrativa destinada ao planejamento, acompanhamento e fiscalização das aquisições, bem como de local para recebimento e distribuição dos gêneros alimentícios, por meio do CDM – Centro de Distribuição de Mercadorias, localizado na Avenida Fernando Sonnewend Filho, nº 330, Distrito de Humaitá, Monteiro Lobato/SP, devendo ser asseguradas as condições adequadas de armazenamento e conservação dos produtos.

A contratação também apresenta viabilidade administrativa, considerando que a demanda está prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) do Município, encontrando-se alinhada ao planejamento das ações desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Educação e às necessidades de manutenção da alimentação escolar.

A exigência de apresentação de amostras de todos os itens, conforme os critérios objetivos estabelecidos no Edital e no Termo de Referência, contribuirá para a verificação da qualidade e da conformidade dos produtos ofertados, reduzindo os riscos de aquisição de gêneros alimentícios inadequados ao atendimento dos cardápios escolares.

Sob o aspecto legal, a contratação encontra respaldo na Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente nas disposições relativas ao planejamento das contratações públicas e ao Sistema de Registro de Preços, bem como na Lei Federal nº 11.947/2009 e nas normas vigentes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Em relação aos impactos ambientais, considera-se que os efeitos decorrentes do fornecimento dos gêneros alimentícios poderão ser minimizados mediante planejamento das entregas, controle de estoques, redução de desperdícios, utilização de embalagens adequadas e destinação ambientalmente correta dos resíduos.

A contratação permitirá assegurar a continuidade do fornecimento de refeições escolares, evitando situações de desabastecimento e contribuindo para o atendimento das necessidades nutricionais

dos alunos, conforme os cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico.

Ressalta-se que a efetivação da contratação deverá observar a conclusão dos procedimentos administrativos pertinentes, a validação da pesquisa de preços, a definição dos quantitativos e valores unitários de referência, a disponibilidade orçamentária para as aquisições e o cumprimento das demais exigências legais aplicáveis.

Diante do exposto, conclui-se pela viabilidade técnica, econômica, operacional, administrativa e ambiental da contratação, considerando que a solução proposta atende às necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Monteiro Lobato/SP e apresenta condições adequadas para assegurar a regularidade, a qualidade e a continuidade da alimentação escolar.

Assim, recomenda-se o prosseguimento do procedimento licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, por meio do Sistema de Registro de Preços, com julgamento por itens e fornecimento parcelado, visando à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios diversos destinados à Rede Municipal de Ensino de Monteiro Lobato/SP, em observância aos princípios da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade e interesse público.

Monterio Lobato, 10 de novembro de 2026

Elize Rachel Pires do Carmo

_____

Responsável
Cargo: Secretaria Municipal de Educação