



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

INFORMAÇÕES BÁSICAS

É cediço que as contratações públicas devem ser precedidas de Estudos Técnicos Preliminares para análise da sua viabilidade e o levantamento dos elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência, de forma que melhor atendam às necessidades da Administração.

Nesse sentido, destacam-se entre suas principais vantagens a identificação de custos e riscos correlacionados à contratação, bem como das maneiras de minimizá-los, configurando-se fase primordial do processo de planejamento.

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, com especial atenção à segurança alimentar das crianças atendidas pela rede municipal de ensino de Nova Glória/GO.

1 - DO OBJETO:

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objeto a análise da viabilidade para futura e eventual aquisição parcelada de gêneros alimentícios em geral – não perecíveis, hortifrutigranjeiros, carnes e derivados, lácteos, refrigerados e de panificação, bem como itens de necessidades especiais –, destinados ao atendimento da merenda escolar das Unidades de Ensino e do Centro Municipal de Educação Infantil – CMEI do Município de Nova Glória/GO, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Educação e as especificações a serem estabelecidas no Termo de Referência.

A contratação pretendida visa viabilizar o fornecimento contínuo e parcelado de gêneros alimentícios às unidades de ensino municipais, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, operacionalizado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, garantindo a oferta de alimentação saudável, segura e de qualidade a todos os alunos da rede pública municipal.

1.2 - JUSTIFICATIVA E OBJETIVO:

A disponibilidade de uma alimentação escolar de qualidade surge como um elemento indispensável no contexto educacional, constituindo-se como um pilar crucial para o desenvolvimento integral dos estudantes, influenciando positivamente tanto seu desempenho escolar quanto seu bem-estar. Nesse contexto, a importância da merenda escolar transcende a simples suplementação nutricional, desempenhando um papel vital no crescimento e aprendizado dos alunos inseridos na rede pública de ensino. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), operacionalizado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), assume a responsabilidade de oferecer uma alimentação saudável e adequada. Este programa busca utilizar alimentos variados e seguros, respeitando as tradições, a cultura e os hábitos alimentares saudáveis, com o objetivo de contribuir para o crescimento, desenvolvimento e desempenho escolar dos alunos, adaptando-se às suas faixas etárias e estados de saúde, incluindo aqueles que demandam atenção específica. A nutrição proporcionada pela merenda escolar desempenha um papel fundamental no fornecimento de nutrientes essenciais para o crescimento, desenvolvimento e aprendizado das crianças. Uma alimentação balanceada não apenas melhora a saúde geral, mas também desempenha um papel primordial na prevenção de doenças. É relevante destacar que alunos bem-



nutridos apresentam maior capacidade de concentração, memória e desempenho cognitivo. A merenda escolar adequada está intrinsecamente ligada ao aumento da atenção em sala de aula, refletindo diretamente em um melhor rendimento e desempenho nas atividades escolares. Além disso, a oferta de uma alimentação de qualidade na escola atua como um incentivo significativo para a frequência regular dos alunos, contribuindo para a redução da evasão escolar. Este fator é particularmente relevante, considerando que muitos alunos enfrentam desafios familiares, sociais e econômicos. Ao proporcionar uma alimentação nutritiva e equilibrada, independentemente das condições financeiras, a merenda escolar contribui para a redução das desigualdades sociais. A merenda escolar não apenas atende às necessidades físicas dos alunos, mas também representa uma oportunidade valiosa para promover a educação alimentar, ao ensinar os alunos sobre a importância de escolhas saudáveis e hábitos alimentares equilibrados desde a infância, a merenda escolar desempenha esse papel na formação de cidadãos saudáveis e bem informados. Em síntese, a merenda escolar vai além de ser um simples suplemento nutricional; ela é um componente essencial para o desenvolvimento educacional e social. Contribuindo para a formação de cidadãos saudáveis, a merenda escolar desempenha um papel vital na preparação dos alunos para os desafios acadêmicos, além de criar um ambiente escolar mais acolhedor e estimulante, construindo, assim, um futuro mais promissor.

1.2.2 - No contexto específico do presente processo, a necessidade da contratação assume relevância ainda mais acentuada em razão de ocorrências verificadas durante a vigência da Ata de Registro de Preços anterior, nas quais o Conselho de Alimentação Escolar – CAE do Município de Nova Glória/GO deliberou, em reunião extraordinária de 17 de abril de 2026, pela reprovação dos gêneros alimentícios entregues pela empresa então fornecedora, tendo sido documentados o fornecimento de carnes com odor característico de deterioração, com excesso de gordura em desconformidade com as especificações contratuais e com corte divergente do estabelecido em licitação, situação que colocou em risco a segurança alimentar dos alunos da rede pública municipal. Tal circunstância reforça a necessidade de que a presente contratação seja estruturada com critérios rigorosos de qualificação técnica, protocolos objetivos de recebimento e recusa de produtos, e mecanismos eficazes de fiscalização e sanção, aptos a garantir a oferta contínua de alimentação segura, nutritiva e de qualidade a todas as crianças atendidas pela rede municipal de ensino de Nova Glória/GO.

2 - DO QUANTITATIVO, DESCRIÇÃO E VALOR ESTIMADO:

| ITEM | PRODUTO | UND | QUANT |
|------|--|-------------|---------|
| 1 | AÇÚCAR CRISTAL, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 02 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. | PCT DE 2 KG | 500,00 |
| 2 | AMIDO DE MILHO TIPO 1, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho sem umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. | UND DE 500G | 250,00 |
| 3 | ARROZ BRANCO TIPO 1, agulhinha acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. | PCT DE 5 KG | 1200,00 |
| 4 | AÇAFRÃO EM PÓ, açafraão em pó, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, embalagem com 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da | UND 100 G | 250,00 |



| | | | |
|----|---|-----------------|---------|
| | Saúde. Embalagem deve conter a descrição: não contém glúten, não contém lactose. Obs: na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 45 dias. Validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. | | |
| 5 | AVEIA EM FLOCOS FINOS, Acondicionada em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 500 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Rica em ferro, proteínas e fibras funcionais | PCT DE 500G | 300,00 |
| 6 | BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM-CRACKER, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | PCT DE 400G | 150,00 |
| 7 | BISCOITO DOCE, TIPO MARIA OU MAISENA, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, 0% de gordura trans, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | PCT DE 400G | 150,00 |
| 8 | BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL E SAL, sem conservantes e sem aromatizantes. Sem glúten, açúcar, leite e derivados. Embalagem de 150 gramas. | PCT DE 150G | 85,00 |
| 9 | BEBIDA LÁCTEA, TIPO IOGURTE, Produto obtido com a utilização de leite líquido pasteurizado com polpa de frutas, com adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto gelado, fermentado e sem conservantes. Embalagem sachê contendo 900 ml, com informações nutricionais, datas de validade, lote, número de registro do Ministério da Agricultura e carimbo do SIF.. | FRASCO DE 900ML | 300,00 |
| 10 | CACAU EM PÓ – Natural 100%, composição: cacau em pó. Na embalagem deverá constar os dados de Identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. 0% açúcar, 0% glúten, 0% lácteos, 0% gordura trans e 0% soja. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de aproximadamente 500g. | CAIXAS DE 500G | 200,00 |
| 11 | COLORÍFICO, produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | FRASCO DE 100G | 350,00 |
| 12 | EXTRATO DE TOMATE, simples e concentrado. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Embalagem sachê resistente e hermeticamente fechada de 340g. As embalagens devem apresentar-se íntegras, livre de agentes contaminantes. Validade mínima: 6 meses. | UND DE 340G | 1400,00 |
| 13 | FARINHA DE MANDIOCA CRUA TIPO 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega | KG | 800,00 |
| 14 | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OU DE PRIMEIRA, fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | KG | 900,00 |
| 15 | FEIJÃO TIPO 1, preto, vermelho ou carioca, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | KG | 1500,00 |
| 16 | FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | UND | 300,00 |



| | | | |
|----|---|--------------|---------|
| 17 | FLOCOS DE MILHO, em embalagem resistente e hermeticamente vedada, contendo de 500g do produto. | PCT DE 500G | 350,00 |
| 18 | LEITE INTEGRAL (sem adição de açúcar e com menos de 5,5g de gordura saturada em 100g do produto), cor, aroma e odor característico, não rançoso, acondicionado em embalagem de papelão tipo longo vida, contendo 1 L, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. | LITRO | 4600,00 |
| 19 | LEITE EM PÓ INTEGRAL, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados adicionado de lecitina de soja como emulsionante e com a composição centesimal de 26g de proteína, 38g de carboidratos e 26g de lipídios. Devendo ter boa solubilidade. Embalagem de 1 kg. | KG | 200,00 |
| 20 | MACARRÃO, tipo espaguete, massa com sêmola, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas, pacote de 500 gramas. | PCT DE 500G | 400,00 |
| 21 | MACARRÃO, do tipo parafuso, com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g ou 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | PCT DE 500G | 2000,00 |
| 22 | MARGARINA CREMOSA COM SAL, mínimo de 60% de gordura, 0% de gordura trans, embalagem de 500 gramas. | UND DE 500G | 250,00 |
| 23 | MILHO PARA CANJICA. Milho amarelo, selecionados e inteiros, sem perfurações, com coloração, odor e sabor característicos, livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, com empacotamento sem contato manual. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido deve ser de 500 gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | PCT DE 500G | 90,00 |
| 24 | MILHO PARA PIPOCA, primeira qualidade, constituídos de grãos inteiros e sadios, isento de sujidades, mofo e outros grãos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 500 gramas. | PCT DE 500G | 90,00 |
| 25 | MILHO VERDE EM CONSERVA, a base de: milho /água / sal Sem conservantes, acondicionado em embalagem contendo 200g (peso líquido), com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | UND DE 200 G | 800,00 |
| 26 | ÓLEO DE SOJA VEGETAL, envasado em garrafa plástica resistente transparente, ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | UND DE 900ML | 1400,00 |
| 27 | POLVILHO, Polvilho doce, peso líquido de 500 gr. Embalagem plástica, resistente, com solda reforçada original de fábrica com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade mínimo de 8 meses a contar da data de entrega, rotulagem de acordo com a legislação. | PCT 500 GR | 100,00 |
| 28 | TRIGO PARA QUIBE, Trigo para quibe, Aparência: trigo integral quebrado e torrado, com cor, odor e sabor característicos. Isento de material estranho e sujidades. Pacotes com 500g. Data da validade de no mínimo 3 meses a contar da data de entrega da mercadoria | PCT DE 500G | 300,00 |
| 29 | SAL IODADO REFINADO, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | PCT DE 1 KG | 500,00 |
| 30 | VINAGRE, envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. | UND DE 750ML | 100,00 |
| 31 | ADOÇANTE DIETÉTICO, à base de edulcorante natural, líquido transparente, | UN | 15,00 |



| | | | |
|----|--|----|---------|
| | acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo 80 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | | |
| 32 | BISCOITO ISENTO DE GLÚTEN, tipo polvilho ou outro, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 200g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | UN | 40,00 |
| 33 | FÓRMULA INFANTIL FASES 2 (6 A 36 MESES), em pó para diluição, com predominância de caseína. Deve ser adicionada de óleo vegetal, malto-dextrina, sacarose e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos., utilizado para lactentes sadios, conforme RDC nº. 43, de 19/09/2011 - ANVISA, acondicionado em embalagem de lata, contendo 800g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | UN | 500,00 |
| 34 | LEITE SEM LACTOSE, Leite longa vida UHT, Zero Lactose especificação técnica: embalagem tetrapak (caixa) com um litro, é com prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da entrega, fluido homogêneo de cor branca, opaca esterilizado, apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, ingredientes: leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes: trifosfato de sódio, difosfato dissódico, monofosfato monossódico e citrato de sódio. não contém glúten. especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, registro no ministério da agricultura – Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). | UN | 350,00 |
| 35 | MACARRÃO ISENTO DE GLÚTEN, de fécula de batata, de arroz ou outros, embalado em saco resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. | UN | 80,00 |
| 36 | CARNE BOVINA MOÍDA TIPO PATINHO FRESCA REFRIGERADA, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho- vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 1kgou 2 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | KG | 1900,00 |
| 37 | CARNE BOVINA EM CUBOS TIPO PATINHO FRESCA RESFRIADA, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho- vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo, peso líquido de 1 ou 2 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | KG | 1200,00 |
| 38 | FILÉ DE PEIXE TIPO TILÁPIA, CONGELADO. Com características organolépticas (cor, sabor e odor característico). Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega do produto. Pacote de 1 kg. Apresentar amostra. | KG | 500,00 |
| 39 | LINGUIÇA DE FRANGO, linguiça fresca de carne de frango pura, de primeira qualidade, apresentando-se me gomos uniformes e adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas, sem pimenta, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif/dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspenção do sif. | KG | 800,00 |
| 40 | PEITO DE FRANGO SEM OSSO, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. | KG | 2300,00 |



| | | | |
|----|--|-------|---------|
| | Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | | |
| 41 | ABACAXI COMUM EXTRA, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | UND | 1000,00 |
| 42 | ABÓBORA MADURA EXTRA AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | KG | 800,00 |
| 43 | ABOBRINHA EXTRA AA, in natura, cor verde brilhante, fresco, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas | KG | 350,00 |
| 44 | AIPIM OU MANDIOCA EXTRA AA, in natura, tenro (macio), graúdo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas | KG | 450,00 |
| 45 | ALFACE LISA DE PRIMEIRA, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estralhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas. | PÉS | 450,00 |
| 46 | ALHO NACIONAL EXTRA, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | KG | 500,00 |
| 47 | BANANA PRATA EXTRA IN NATURA, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | KG | 600,00 |
| 48 | BANANA DA NANICA, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas. | KG | 250,00 |
| 49 | BATATA INGLESA ESPECIAL, in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. | KG | 700,00 |
| 50 | BETERRABA -fruto de porte médio, de boa qualidade, fresco, com a casca e polpa intactas e firmes, possuindo tamanho uniforme, apresentando grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. | KG | 250,00 |
| 51 | BRÓCOLIS FRESCO, extra, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. | KG | 200,00 |
| 52 | CEBOLA BRANCA, fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. | KG | 400,00 |
| 53 | CEBOLINHA, fresca, extra, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. | MAÇOS | 200,00 |
| 54 | CENOURA EXTRA AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos | KG | 400,00 |



| | | | |
|----|--|---------------------------|---------|
| | aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | | |
| 55 | CHUCHU EXTRA AA, in natura, pouca rugosidade média, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | KG | 500,00 |
| 56 | COUVE MANTEIGA EXTRA, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. | MAÇOS | 270,00 |
| 57 | COUVE-FLOR, deve conter as folhas, nova, de 1ª qualidade, firme e intacta, isenta de material terroso, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Suficientemente desenvolvida, em perfeito estado de conservação e maturação. Unidade de tamanho médio. Embalagem resistente e limpa, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | UND | 150,00 |
| 58 | INHAME EXTRA AA, in natura, tenro (macio), gráudo, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | KG | 100,00 |
| 59 | LARANJA PERA IN NATURA EXTRA, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | KG | 1500,00 |
| 60 | MAÇÃ NACIONAL/FUGI/GALA IN NATURA EXTRA, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | KG | 1300,00 |
| 61 | MORANGO, Fruta in natura, tipo: morango, aplicação alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Coloração vermelha firme, uniforme e brilhante. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvido com tamanho unitário e grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens contendo de 300 gramas a 400 gramas de morangos. Apresentado em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. | BANDEJA | 200,00 |
| 62 | MANGA, Limpa, madura, tenra, carnosa e sem fiapos. Casca lisa e brilhante, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida com peso igual ou superior a 400g. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. | KG | 250,00 |
| 63 | MAMÃO FORMOSA IN NATURA EXTRA, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | KG | 1000,00 |
| 64 | MELANCIA IN NATURA EXTRA, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca emacia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | KG | 1000,00 |
| 65 | MELÃO, Fruta in natura, tipo: melão, espécie: amarelo, aplicação alimentar. Apresentação: limpa, madura, íntegra, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante. Bem desenvolvida, com grau de maturidade adequado. Casca lisa, sem manchas, sem deformações. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. | KG | 300,00 |
| 66 | OVO BRANCO DE GALINHA, produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, | CARTELAS COM 30 UND | 600,00 |



| | | | |
|----|--|-------------|--------|
| | sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega. | | |
| 67 | REPOLHO BRANCO IN NATURA EXTRA, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | KG | 320,00 |
| 68 | SALSA IN NATURA EXTRA, com coloração verde escuro, frescas, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. | MAÇOS | 120,00 |
| 69 | TANGERINA FRUTO ARREDONDADO, casca de cor lisa, integra cor, odor, sabor próprios. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. | KG | 250,00 |
| 70 | TOMATE LONGA VIDA EXTRA AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | KG | 700,00 |
| 71 | UVA VERDE SEM SEMENTE, Limpa, madura, firme, em cachos compactos. Grãos bem formados, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes, com presença de pruína (cera que recobre os grãos). Isenta de danos profundos. Cor: verde claro, uniforme. Bem desenvolvida, com cachos pesando entre 250 e 300gr e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. | KG | 200,00 |
| | UVA PASSA, uva passa desidratada, preta, sem semente, livre de fungos, embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 200g. | PACOTE | 200,00 |
| 72 | VAGEM EXTRA IN NATURA, de coloração brilhante, aspecto tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | KG | 80,00 |
| 73 | IOGURTE DE FRUTAS (MORANGO OU PÊSSEGO), refrigerado, mistura homogênea, isento de estufamento, mofo, sem precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 01 litro. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data da entrega. | UN | 100,00 |
| 74 | IOGURTE NATURAL INTEGRAL: produto elaborado a partir de leite, com vitaminas e cálcio. Ingredientes: Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Consistência firme. Potes de 170g ou 900g com rótulo contendo informação nutricional, informação sobre glúten, validade e lote. Embalagem primária: potes de 170 grs ou 900g. | FRASCO | 400,00 |
| 75 | MARGARINA COM SAL, com 80% de teor de gordura, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. | UND DE 500G | 70,00 |
| 76 | REQUEIJÃO CREMOSO – produto pastoso de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofos, bolores ou substâncias estranhas; acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 200g ou 3 kg; embalagem com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 50 (cinquenta) dias, a contar da data de entrega. | UN COPO | 80,00 |
| 78 | REQUEIJÃO CREMOSO BISNAGA: ingredientes: leite pasteurizado, desnatado, creme de leite e sal, estabilizante polifosfato de sódio, acidulante/antioxidante/ácido cítrico. Manter resfriado entre 1 a 10° c. Embalagem: bisnaga de 250 a 400 grs. Conter data de fabricação e validade impresso na embalagem | UN BISNAGA | 150,00 |
| 79 | QUEIJO RALADO: Queijo tipo ralado, de boa qualidade, condicionado, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Embalagem com 500g; | KG | 90,00 |
| 80 | QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO, produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente, sem adição de glúten; em fatias de aproximadamente 20g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo, conter data de fabricação e | KG | 85,00 |



| | | | |
|----|--|----|--------|
| | validade impresso na embalagem. Embalagem: resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg. Validade: deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: o produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para rotulagem do produto de origem animal embalado. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Sem gordura trans. | | |
| 81 | CREME DE LEITE, Creme de leite uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, deve ser resistente. Sem gordura trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade de produto. Ingredientes: Creme de leite e estabilizante fosfato dissódico. Embalagens de 200ml | UN | 120,00 |
| 82 | CARNE SUÍNA, magra e sem gordura aparente, sem osso, sadio, congelado, apresentando cor e odor característico. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | KG | 600,00 |

Os preços de referência ora apresentados foram estimados, tendo como parâmetros as pesquisas de mercado, perfazendo um total anual de R\$ R\$ 618.924,12 (seiscentos e dezoito mil, novecentos e vinte e quatro reais e doze centavos).

A definição dos quantitativos estimados foi realizada com base no histórico de consumo do exercício de 2025, nas demandas operacionais das Unidades de Ensino e do CMEI, e no planejamento nutricional elaborado pela Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação, nos termos da Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

Os quantitativos totais descritos no Termo de Referência possuem caráter estimativo, não constituindo obrigação de contratação integral, sendo os fornecimentos realizados de forma parcelada, conforme a efetiva necessidade das Secretarias demandantes ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços.

3 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE E SOLUÇÃO INDICADA

Da necessidade

A alimentação escolar de qualidade constitui elemento indispensável ao desenvolvimento integral dos estudantes, influenciando positivamente seu desempenho cognitivo, sua saúde e seu bem-estar. O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, instituído pela Lei nº 11.947/2009 e regulamentado pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020, impõe ao Município o dever de oferecer alimentação saudável, variada e adequada às faixas etárias e estados de saúde dos alunos, respeitando as tradições alimentares regionais.

A nutrição proporcionada pela merenda escolar desempenha papel fundamental no fornecimento de nutrientes essenciais para o crescimento, desenvolvimento e aprendizado das crianças. Alunos bem nutridos apresentam maior capacidade de concentração, memória e desempenho cognitivo, além de maior regularidade de frequência às aulas. A oferta de alimentação de qualidade atua, ainda, como fator de redução da evasão escolar e das desigualdades sociais, sendo especialmente relevante para alunos que enfrentam vulnerabilidade socioeconômica.

Do contexto que reforça a necessidade de controle de qualidade

A presente contratação se reveste de especial relevância em razão de registro formal de ocorrências verificadas no fornecimento de carnes durante a vigência da Ata de Registro de Preços anterior.

Em reunião extraordinária realizada em 17 de abril de 2026, o Conselho de Alimentação Escolar – CAE do Município de Nova Glória/GO deliberou, por unanimidade, reprovando os gêneros alimentícios entregues pela empresa então fornecedora, identificando as seguintes falhas concretas e documentadas:



- entrega de carnes com odor característico de deterioração, colocando em risco a saúde dos alunos;
- fornecimento de carne de baixa qualidade, com excesso de gordura (tipo sebo) em grande quantidade, em desconformidade com as especificações contratuais;
- entrega de corte diverso do estabelecido em licitação.

O mesmo Conselho deliberou ainda pela solicitação de retirada imediata da empresa do processo licitatório e de futuras contratações, em razão do descumprimento reiterado das cláusulas editalícias, mesmo após notificações anteriores realizadas em janeiro de 2026. Esse contexto demonstra que a presente contratação não se limita à mera reposição de estoque alimentar: ela exige estrutura robusta de exigências de qualificação técnica, protocolos claros de recebimento e recusa, e mecanismos eficazes de fiscalização e sanção, capazes de proteger a segurança alimentar das crianças atendidas pela rede municipal de ensino.

Da solução indicada

A solução pretendida consiste na contratação de empresa especializada para fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, mediante Sistema de Registro de Preços – SRP, com critério de julgamento de menor preço por item, possibilitando o abastecimento contínuo, regular e eficiente das Unidades de Ensino e do CMEI, observadas as normas de qualidade, vigilância sanitária e rastreabilidade dos produtos. A adoção do SRP justifica-se pela natureza parcelada da demanda, pela variabilidade dos quantitativos ao longo do período letivo e pela necessidade de flexibilidade na gestão dos insumos alimentares, em conformidade com o art. 82 da Lei nº 14.133/2021.

4 - DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Requisitos gerais

A contratação deverá assegurar que todos os gêneros alimentícios atendam a padrões mínimos de qualidade, higiene e segurança alimentar, sendo exigida conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, e das normas estaduais de vigilância sanitária aplicáveis ao Município de Nova Glória/GO.

Todos os produtos de origem animal deverão possuir obrigatoriamente o Selo de Inspeção Federal – SIF ou o Selo de Inspeção Estadual – SIE, nos termos da Lei nº 1.283/1950 e do Decreto nº 9.013/2017 – RIISPOA. A ausência de tais selos constitui causa automática de inabilitação do licitante para os itens correspondentes.

Requisitos específicos para fornecimento de carnes e derivados

Em razão das falhas documentadas pelo Conselho de Alimentação Escolar – CAE, e considerando que o fornecimento de carnes de qualidade inadequada representa risco direto à saúde das crianças atendidas, são estabelecidos os seguintes requisitos específicos, com amparo na Resolução GAB/SES/GO nº 20/2019, na Portaria SES/GO nº 1.288/1995 e no Decreto nº 9.013/2017 – RIISPOA:

Habilitação técnica para itens de carne

O licitante que concorrer a itens de carne bovina, suína, aves ou pescado deverá comprovar, na fase de habilitação:

- Alvará Sanitário vigente para o exercício atual, emitido pela autoridade sanitária competente, nos termos do art. 1º da Portaria SES/GO nº 1.288/1995;
- Comprovante de registro ativo do estabelecimento fornecedor no Serviço de Inspeção Federal – SIF ou, para estabelecimentos com equivalência reconhecida pelo MAPA, no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, nos termos do art. 4º da Resolução GAB/SES/GO nº 20/2019 e do Decreto nº 9.013/2017;



- Certificado ou comprovante de participação dos manipuladores em treinamento de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, com documentação contendo os temas abordados, nos termos do art. 27, inciso III, da Resolução GAB/SES/GO nº 20/2019;
- Atestado de Saúde Ocupacional – ASO atualizado dos manipuladores de produtos cárneos, nos termos do art. 28 da Resolução GAB/SES/GO nº 20/2019;
- Comprovante de controle integrado de pragas e vetores realizado por empresa especializada com alvará sanitário, nos termos do art. 41 da Resolução GAB/SES/GO nº 20/2019;
- Comprovante de limpeza e higienização do reservatório de água nos últimos 6 (seis) meses, nos termos do art. 26, §1º, da Resolução GAB/SES/GO nº 20/2019.

Fundamentação legal: art. 67, incisos I e II, da Lei nº 14.133/2021. A exigência desses documentos não constitui restrição indevida à competitividade, porquanto todos derivam de obrigações legais e sanitárias preexistentes, aplicáveis a qualquer estabelecimento que comercialize carnes no Estado de Goiás.

Requisitos de transporte

O fornecimento de carnes resfriadas, congeladas e pescados deverá ser realizado em veículo que atenda cumulativamente aos seguintes requisitos, nos termos do art. 16 da Portaria SES/GO nº 1.288/1995:

- Compartimento de carga completamente fechado, dotado de sistema de refrigeração ativo e mecânico – vedada a entrega em veículo isotérmico sem refrigeração mecânica;
- Revestimento interno não corrosível, de superfície lisa e contínua;
- Vedação que impeça derrame de líquidos;
- Temperatura interna máxima de 8°C (oito graus Celsius) para carnes resfriadas e frescas, e de -12°C (doze graus Celsius negativos) para produtos congelados, nos termos do art. 36 da Resolução GAB/SES/GO nº 20/2019 e do art. 12, VI, alíneas "a" e "b", da Portaria SES/GO nº 1.288/1995.

A temperatura interna do veículo será aferida pelo fiscal no ato do recebimento, com registro no Termo de Recebimento ou de Recusa.

Requisitos de rastreabilidade e rotulagem

Toda entrega de carne deverá ser acompanhada de nota fiscal contendo, obrigatoriamente, nos termos do art. 4º da Resolução GAB/SES/GO nº 20/2019 e do art. 84-A do Decreto nº 9.013/2017:

- Indicação do número do SIF ou SIE do estabelecimento fornecedor;
- Número do lote;
- Data de abate ou fabricação;
- Data de validade;
- Temperatura de conservação no momento do carregamento.

A embalagem de cada produto deverá conter, de forma visível e legível, nos termos dos arts. 29 e 40 da Resolução GAB/SES/GO nº 20/2019: a espécie do animal, o tipo de carne ou corte, a data de embalagem ou fracionamento e o prazo de validade.

Nos termos do art. 84-A do Decreto nº 9.013/2017 – RIISPOA, o fornecedor é responsável pela identidade, qualidade e rastreabilidade dos produtos desde a produção primária até o recebimento no Município, incluído o transporte.

Vedações expressas

É expressamente vedado à contratada:

- Descongelar produtos cárneos para fins de comercialização ou entrega, nos termos do art. 39 da Resolução GAB/SES/GO nº 20/2019;
- Entregar produto recongelado ou com vestígios de descongelamento, nos termos do art. 24 da Portaria SES/GO nº 1.288/1995 e da pergunta 58 do documento de Perguntas e Respostas do RIISPOA – Decreto nº 9.013/2017;



- Substituir o corte contratado por outro, ainda que de qualidade equivalente ou superior, sem autorização prévia e escrita do fiscal e da Nutricionista responsável;
- Utilizar machado, machadinhas ou cepo para o fracionamento de carne, nos termos do art. 20 da Resolução GAB/SES/GO nº 20/2019;
- Comercializar carnes, pescados, aves e derivados que não tenham sido submetidos a inspeção pela autoridade competente, nos termos do art. 13, VII, da Portaria SES/GO nº 1.288/1995.

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado identificou como possíveis soluções para atendimento da demanda: (i) contratação de fornecedor único para o conjunto de todos os gêneros alimentícios; (ii) aquisição fracionada por lotes temáticos (carnes, hortifrutigranjeiros, laticínios e mercearia seca); e (iii) contratação direta junto a produtores locais, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009.

A segunda alternativa – divisão em lotes por natureza do produto – seria tecnicamente a mais adequada para ampliar a competitividade e permitir a participação de fornecedores especializados (açougues, hortifrutigranjeiros, laticínios). Contudo, tendo em vista que a relação de itens já foi gerada no sistema de compras municipal sem divisão em lotes, e considerando a urgência da demanda dado o encerramento da Ata anterior em junho de 2026, a adoção do lote único mostra-se a solução mais viável para o presente exercício.

A terceira alternativa – aquisição direta de agricultores familiares – poderá ser explorada de forma complementar em processo específico, nos termos da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, não sendo objeto do presente processo.

Assim, a solução adotada é a aquisição parcelada de gêneros alimentícios por meio de Pregão Presencial com formação de Ata de Registro de Preços, com critério de julgamento de menor preço por item, junto a fornecedores do comércio varejista e distribuidor locais/regionais, aptos a atender à demanda das Unidades de Ensino e do CMEI do Município.

6 - DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS PRODUTOS:

A entrega deverá ser feita a partir do recebimento da Autorização de Fornecimento, na qual será de forma parcelada imediata, podendo ser duas vezes por semana, no prazo de até 12 (doze) horas, exceto hortifrutigranjeiros e frios que deverá ser entregue imediatamente, no prazo máximo de 06 (seis) horas, após o recebimento da ordem de fornecimento, nos locais indicados pela Secretaria Competente.

O transporte dos gêneros alimentícios deverá ser realizado em veículo adequado para proteção de exposição solar. No caso de distância superior a 25 (vinte e cinco) km, o transporte deverá ser efetuado em veículo refrigerado de modo a conservar as características organolépticas e nutricionais dos alimentos;

Todas as despesas inerentes direta ou indiretamente ao fornecimento, despesas com encargos sociais e trabalhistas, impostos, licenças, transporte, entrega emolumentos fiscais e outras despesas, inclusive lucros, além de outros não citados, necessários à perfeita execução do contrato, será de total responsabilidade da contratada;

Não será recebido produto/material diverso do constante em local para entrega na Ordem de Fornecimento, bem como fora do horário de funcionamento dos locais, mesmo se estiver em único “conhecimento” de entrega pela transportadora, haja vista que a Secretaria Municipal de Educação tem sua OF solicitada e conhecimento técnico específico para conferência quando do recebimento do produto/material.

Deverá constar no campo de observação da Nota Fiscal o número da Ordem de Fornecimento (OF), bem como o número do (PREGÃO).



7 - RESULTADO PRETENDIDO COM A CONTRATAÇÃO:

A contratação pretendida visa alcançar resultados concretos relacionados à garantia da segurança alimentar, ao desenvolvimento integral dos alunos e à regularidade da prestação dos serviços educacionais municipais:

- Abastecimento regular, contínuo e em quantidade suficiente de todas as Unidades de Ensino e do CMEI do Município, garantindo a oferta de cardápio equilibrado e nutritivo a todos os alunos da rede municipal de ensino;
- Melhoria do desempenho escolar, da capacidade de concentração e do bem-estar dos alunos, mediante a oferta de alimentação de qualidade ao longo do período letivo;
- Redução da evasão escolar, considerando que a alimentação constitui fator relevante de atração e permanência dos alunos nas unidades de ensino, especialmente os de maior vulnerabilidade socioeconômica;
- Garantia da segurança sanitária dos alimentos fornecidos, mediante a adoção de protocolos rigorosos de habilitação técnica, recebimento e fiscalização, com eliminação dos riscos à saúde das crianças identificados no fornecimento anterior;
- Fortalecimento do controle social, mediante integração efetiva do Conselho de Alimentação Escolar – CAE nos processos de avaliação da qualidade dos gêneros entregues;
- Economicidade, mediante a adoção do critério de menor preço por item e do Sistema de Registro de Preços, que permite ajustar os fornecimentos à demanda efetiva, evitando desperdícios e aquisições desnecessárias.

8 - DA JUSTIFICATIVA DE MOTIVAÇÃO PELA FORMA PRESENCIAL:

A utilização da forma presencial na presente licitação se justifica devido à especificidade do objeto licitado, produtos para abastecimento contínuo de todas as Unidades de Ensino e do Centro Municipal de Educação Infantil – CMEI da Secretaria Municipal de Educação de Nova Glória/GO. A opção pelo pregão presencial decorre de prerrogativa de escolha da Administração fixada pela Lei Federal n.º 14.133/2021.

A opção pela modalidade presencial tem por base legal o disposto no art. 176, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021 e se justifica pela necessidade da aquisição dos produtos pela municipalidade, observando que se trata de objeto imprescindível e essencial para atender às demandas das Unidades de Ensino e do CMEI, e para garantir a oferta de alimentação de qualidade e segurança sanitária aos alunos da rede pública municipal, conforme as especificações do Termo de Referência.

O principal aspecto a ser observado no que se refere à opção pela modalidade de pregão presencial é a possibilidade de se imprimir maior celeridade à contratação, sem prejuízo à competitividade. Como se sabe, a legislação prevê o uso da modalidade pregão preferencialmente na sua forma eletrônica; todavia, a norma admite a adoção do pregão presencial de forma a permitir, entre outras peculiaridades que podem ocorrer na forma eletrônica, a inibição da apresentação de propostas insustentáveis em face do tipo de fornecimento, que podem atrasar os procedimentos, aumentar custos e comprometer a continuidade do abastecimento das unidades de ensino. Na forma presencial há menor burocracia procedimental, maior possibilidade de esclarecimentos imediatos durante a sessão e facilidade na negociação de preços, além de maior eficácia na verificação das condições de habilitação técnica dos licitantes, evitando a apresentação de propostas que não preencham as condições de habilitação mediante documentos inadequados ao objeto, o que causaria morosidade e embaraços no certame. O Pregão, ainda que na modalidade presencial, cumpre integralmente as disposições legais, inclusive o princípio da publicidade, que garante a transparência dos atos em sua realização.

A sessão pública de abertura e julgamento deste pregão será registrada em ata e gravada em áudio e vídeo, nos termos do art. 17, §2º, da Lei nº 14.133/2021.

Considerando a utilização da forma presencial no presente Pregão, ainda se justifica tendo em vista que o art. 176 da Lei Federal nº 14.133/2021 concede prazo maior para os Municípios de até 20.000 (vinte mil) habitantes, como é o caso de Nova Glória/GO, para adequação à forma eletrônica:



"Art. 176. Os Municípios com até 20.000 (vinte mil) habitantes terão o prazo de 6 (seis) anos, contado da data de publicação desta Lei, para cumprimento: (...) II – da obrigatoriedade de realização da licitação sob a forma eletrônica a que se refere o §2º do art. 17 desta Lei."

Acrescenta-se, por fim, que a modalidade presencial se mostra especialmente adequada ao presente objeto em razão das exigências de habilitação técnica sanitária estabelecidas para o fornecimento de produtos de origem animal — Alvará Sanitário, comprovante de SIF/SIE ativo, certificados de Boas Práticas de Manipulação e demais documentos previstos neste instrumento —, cuja verificação e análise imediata na sessão pública, com possibilidade de esclarecimento direto pelos licitantes, confere maior segurança e eficácia ao processo de habilitação, reduzindo o risco de contratação de fornecedor sem aptidão técnica para o fornecimento de alimentos seguros às crianças da rede pública municipal de ensino de Nova Glória/GO.

9 - PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

A análise do parcelamento da contratação deve considerar a natureza do objeto e a viabilidade técnica e econômica de sua divisão, nos termos do art. 47, inciso II, e §1º, do art. 18, §1º, inciso VII, e do art. 23, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

No presente caso, a contratação é estruturada por itens, comportando parcelamento, uma vez que os gêneros alimentícios possuem naturezas distintas e podem ser fornecidos de forma independente por diferentes fornecedores, sem prejuízo da eficiência da execução. Tal estruturação amplia a competitividade do certame, possibilita a participação de fornecedores especializados em diferentes categorias de produtos e reduz o risco de desabastecimento decorrente de inadimplência ou incapacidade de um único fornecedor.

Registra-se que, para o exercício de 2027, a Administração Municipal avaliará a viabilidade de estruturação em lotes temáticos – hortifrutigranjeiros, carnes e derivados, laticínios e refrigerados, e mercearia seca –, o que permitirá ampliar ainda mais a competitividade e a especialização dos fornecedores, com ordenação estratégica da sessão pública para liberação prioritária dos licitantes de menor concorrência esperada.

10 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A presente contratação não apresenta dependência de outras contratações para sua efetiva execução. O Município dispõe de estrutura operacional própria para o recebimento, armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, incluindo servidores designados para a função de fiscal de contrato e estrutura física adequada nas Unidades de Ensino e no CMEI.

Registra-se que a Secretaria Municipal de Educação conta com Nutricionista habilitada responsável pelo planejamento do cardápio e pela supervisão do recebimento dos gêneros alimentícios, nos termos da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, o que assegura o suporte técnico necessário à adequada execução contratual.

11 – IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

A execução da presente contratação poderá gerar impactos ambientais pontuais, relacionados principalmente à geração de resíduos de embalagens, ao descarte de alimentos em desconformidade recusados no recebimento, e ao uso de veículos refrigerados com emissão de gases.

Tais impactos são de baixa magnitude e podem ser adequadamente mitigados mediante:

- Destinação correta dos resíduos de embalagens, conforme a legislação municipal e estadual de resíduos sólidos;
- Descarte adequado de produtos recusados no recebimento, com registro e comunicação ao fornecedor para providências de retirada;
- Exigência de que os veículos de entrega estejam em boas condições de conservação e manutenção, nos termos do art. 16 da Portaria SES/GO nº 1.288/1995.

A contratada deverá manter todas as licenças e autorizações sanitárias e ambientais exigidas para o exercício de sua atividade, cumprindo integralmente as normas aplicáveis ao armazenamento, manipulação, transporte e fornecimento de gêneros alimentícios.

12 – DEMONSTRAÇÃO DO ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO



A presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento estratégico da Administração Municipal de Nova Glória/GO, especialmente às ações voltadas à garantia da educação pública de qualidade e à promoção da saúde e do desenvolvimento integral dos alunos da rede municipal de ensino.

A contratação está em consonância com os seguintes instrumentos de planejamento e programas:

- Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, operacionalizado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, nos termos da Lei nº 11.947/2009;
- Resolução CD/FNDE nº 06/2020, que define as diretrizes para execução do PNAE;
- Plano Municipal de Educação e planejamento orçamentário do Município para o exercício de 2026;
- Decreto Municipal nº 008/2025, que regulamenta as contratações municipais nos termos da Lei nº 14.133/2021.

A ausência de previsão específica no Plano de Contratações Anual – PCA não descaracteriza o alinhamento da contratação com o planejamento municipal, sobretudo quando demonstrada sua pertinência com as diretrizes estratégicas da gestão e a compatibilidade com as peças orçamentárias vigentes.

As despesas decorrentes correrão à conta de recursos orçamentários específicos consignados no Orçamento Geral do Município, em dotação a ser indicada na fase de elaboração do Termo de Referência, conforme previsto na legislação aplicável.

13 – DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Secretaria Municipal de Educação declara VIÁVEL a presente contratação, com base nas informações, análises e levantamentos constantes deste Estudo Técnico Preliminar.

14 – POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

O presente planejamento foi elaborado em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente com seu art. 18, §1º, inciso XIII, considerando os elementos técnicos, sanitários e orçamentários constantes dos levantamentos realizados.

A aquisição parcelada de gêneros alimentícios para a merenda escolar é medida imprescindível ao atendimento do interesse público, à continuidade dos serviços educacionais municipais e ao cumprimento das obrigações legais decorrentes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Trata-se de objeto de natureza essencial, cujo fornecimento não admite interrupção, dado o risco direto à saúde e ao desenvolvimento das crianças atendidas pela rede pública municipal de ensino.

As exigências de qualificação técnica, especialmente aquelas estabelecidas para o fornecimento de produtos de origem animal, estão integralmente ancoradas na legislação sanitária federal e estadual vigente – Decreto nº 9.013/2017, Resolução GAB/SES/GO nº 20/2019 e Portaria SES/GO nº 1.288/1995 –, não constituindo restrição indevida à competitividade, mas sim requisito mínimo de aptidão técnica proporcional à natureza do objeto e aos riscos à saúde pública envolvidos.

Os riscos identificados são considerados administráveis mediante a adoção das ações preventivas e de contingência descritas no Mapa de Riscos constante deste documento, em especial aquelas relacionadas ao controle de qualidade no recebimento de produtos de origem animal, à atuação do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e à comunicação às autoridades sanitárias estaduais em caso de irregularidades.

Diante do exposto, conclui-se que a contratação para aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar das Unidades de Ensino e do CMEI do Município de Nova Glória/GO é técnica e juridicamente viável, necessária e razoável, recomendando-se o prosseguimento do feito com a elaboração do Termo de Referência e a consequente instauração do procedimento licitatório.

15 – MAPA DE RISCOS

Em conformidade com o art. 18, §1º, inciso X, da Lei nº 14.133/2021, são identificados os seguintes riscos para as fases de planejamento da contratação, seleção do fornecedor e gestão contratual, com as respectivas ações preventivas e de contingência:



RISCO 01 – Equipe de planejamento com capacidade técnica insuficiente

Fase: Planejamento da Contratação.

Probabilidade: Baixa. Impacto: Médio.

Dano potencial: elaboração de Estudo Técnico Preliminar ou Termo de Referência incompleto ou impreciso, com especificações inadequadas que comprometam a qualidade do certame e da contratação.

Ações preventivas:

- Designar equipe de planejamento composta por servidores com conhecimento técnico em licitações, em alimentação escolar e em normas sanitárias aplicáveis ao objeto;
- Garantir a participação da Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação na elaboração das especificações técnicas dos itens alimentares;
- Contar com apoio técnico-jurídico especializado na elaboração dos instrumentos de planejamento da contratação.

Ações de contingência:

- Substituir membros da equipe de planejamento que não apresentem rendimento técnico adequado;

- Designar servidores com maior experiência em contratações públicas de gêneros alimentícios.

RISCO 02 – Contratação que não atenda às necessidades nutricionais e de segurança alimentar

Fase: Planejamento da Contratação e Gestão Contratual.

Probabilidade: Baixa. Impacto: Alto.

Dano potencial: prejuízo ao desenvolvimento e à saúde dos alunos, com comprometimento do rendimento escolar e risco de doenças transmitidas por alimentos.

Ações preventivas:

- Elaborar especificações técnicas detalhadas e objetivas para cada item, com indicação de padrões organolépticos, microbiológicos e nutricionais mínimos exigidos, em conformidade com as normas do PNAE;
- Estabelecer protocolo rigoroso de recebimento e fiscalização, com verificação sistemática das condições de qualidade dos produtos entregues;
- Integrar o Conselho de Alimentação Escolar – CAE ao processo de fiscalização e avaliação da qualidade dos gêneros entregues, nos termos da Lei nº 11.947/2009;
- Exigir habilitação técnica sanitária dos fornecedores de produtos de origem animal, com fundamento na Resolução GAB/SES/GO nº 20/2019 e no Decreto nº 9.013/2017.

Ações de contingência:

- Lavrar Termo de Recusa de Recebimento no ato da constatação de produto em desconformidade, com registro fotográfico;
- Glosar a Nota Fiscal correspondente ao produto recusado;
- Instaurar processo de apuração de infração e aplicar as sanções previstas no Termo de Referência e na Lei nº 14.133/2021;
- Comunicar a irregularidade à Superintendência de Vigilância Sanitária do Estado de Goiás, nos termos do art. 51 da Resolução GAB/SES/GO nº 20/2019.

RISCO 03 – Empresa com documentação irregular ou desatualizada

Fase: Seleção do Fornecedor.

Probabilidade: Média. Impacto: Médio.

Dano potencial: contratação de empresa sem aptidão técnica ou regularidade jurídico-fiscal, com risco de descontinuidade no fornecimento e dificuldade de responsabilização.

Ações preventivas:

- Exigir documentação atualizada de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista e técnica, com prazo de validade compatível com a data da sessão;
- Realizar consulta em sistemas de cadastro oficial (CEIS, CNEP, TCE/GO) para verificação de impedimentos de licitar;
- Exigir especificamente o Alvará Sanitário vigente e os documentos sanitários previstos no item 4.2.1 deste ETP para licitantes de itens de carne.

Ações de contingência:

- Inabilitar o licitante que não apresentar a documentação exigida, convocando o próximo classificado;



- Não celebrar contrato com empresa que apresente documentação irregular ou vencida.

RISCO 04 – Entrega de produto em desconformidade com as especificações contratuais

Fase: Gestão Contratual.

Probabilidade: Média. Impacto: Alto.

Dano potencial: comprometimento da qualidade da alimentação escolar, risco à saúde dos alunos, e desperdício de recursos públicos com pagamento por produtos não conformes.

Referência histórica: esta situação foi concretamente verificada na vigência da Ata de Registro de Preços anterior, com registro formal pelo Conselho de Alimentação Escolar – CAE em ata de reunião extraordinária de 17 de abril de 2026, que documentou a entrega de carnes com odor de deterioração, excesso de gordura e corte divergente do especificado, mesmo após notificações anteriores ao fornecedor.

Ações preventivas:

- Estabelecer protocolo objetivo de recebimento, com definição das hipóteses de recusa imediata fundadas nas normas sanitárias (Resolução GAB/SES/GO nº 20/2019 e Portaria SES/GO nº 1.288/1995);
- Designar fiscal com capacidade técnica para aferir as condições organolépticas, a temperatura e a conformidade dos produtos no ato do recebimento;
- Prever no Termo de Referência a obrigatoriedade de registro fotográfico de todas as entregas de produtos de origem animal;
- Estabelecer tabela de infrações e sanções com gradação objetiva, vinculando cada tipo de irregularidade à respectiva sanção e ao número de ocorrências que a desencadeia;
- Prever a comunicação imediata ao CAE de toda recusa de recebimento, para acompanhamento pelo controle social.

Ações de contingência:

- Recusar imediatamente o produto em desconformidade, mediante lavratura de Termo de Recusa de Recebimento com descrição sucinta do vício;
- Exigir a substituição do produto no prazo máximo de 4 (quatro) horas para carnes e refrigerados, e de 24 (vinte e quatro) horas para demais itens;
- Glosar a Nota Fiscal do produto recusado;
- Aplicar as sanções administrativas previstas no Termo de Referência;
- Suspender cautelarmente o fornecimento dos itens afetados, nos termos do art. 45 da Lei nº 9.784/1999, após a segunda ocorrência documentada de qualquer natureza;
- Comunicar a irregularidade à Superintendência de Vigilância Sanitária do Estado de Goiás, para os fins do art. 51 da Resolução GAB/SES/GO nº 20/2019.

RISCO 05 – Entrega de produto de origem animal sem conformidade sanitária

Fase: Gestão Contratual.

Probabilidade: Média. Impacto: Alto.

Dano potencial: risco grave e imediato à saúde das crianças por consumo de alimentos impróprios, com possibilidade de surtos de doenças transmitidas por alimentos – DTA –, além de responsabilização civil e criminal da Administração por omissão no controle.

Ações preventivas:

- Exigir SIF/SIE ativo e documentos de Boas Práticas de Manipulação já na habilitação, eliminando do certame fornecedores sem aptidão técnica sanitária;
- Aferir obrigatoriamente a temperatura do veículo de entrega no ato do recebimento, nos termos do art. 36 da Resolução GAB/SES/GO nº 20/2019 e do art. 12, VI, da Portaria SES/GO nº 1.288/1995;
- Recusar imediatamente qualquer produto com odor anormal, coloração imprópria ou vestígio de descongelamento, com amparo no art. 43 da Resolução GAB/SES/GO nº 20/2019 e no art. 84-A do Decreto nº 9.013/2017;
- Comunicar toda irregularidade sanitária à Vigilância Sanitária Estadual, gerando pressão fiscalizatória sobre o estabelecimento fornecedor por via autônoma.

Ações de contingência:

- Lavrar Termo de Recusa com fundamentação nas normas sanitárias específicas, tornando a recusa juridicamente incontestável;
- Notificar o fornecedor para substituição imediata do produto, com prazo máximo de 4 (quatro) horas;



- Instaurar processo administrativo sancionatório sem aguardar o resultado de análise laboratorial, nos termos da pergunta 104 do documento de Perguntas e Respostas do RIISPOA (Decreto nº 9.013/2017);
- Adotar medida cautelar de suspensão imediata do fornecimento dos itens afetados, nos termos do art. 45 da Lei nº 9.784/1999;
- Cancelar a Ata de Registro de Preços em caso de reincidência, nos termos do Termo de Referência e da Lei nº 14.133/2021.

RISCO 06 – Item não fornecido ou fornecimento descontinuado

Fase: Gestão Contratual.

Probabilidade: Baixa. Impacto: Alto.

Dano potencial: desabastecimento das Unidades de Ensino, comprometimento da oferta da merenda escolar e violação das obrigações decorrentes do PNAE.

Ações preventivas:

- Adotar o Sistema de Registro de Preços com múltiplos fornecedores por item, sempre que possível, permitindo a convocação do próximo classificado em caso de inadimplência;
- Estabelecer prazo máximo de entrega compatível com a urgência da demanda alimentar escolar;
- Prever obrigação contratual de comunicação imediata de escassez ou impossibilidade de fornecimento, com antecedência mínima suficiente para adoção de medidas alternativas.

Ações de contingência:

- Convocar o próximo licitante classificado para assunção do fornecimento;
- Realizar contratação emergencial nos termos do art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, caso o desabastecimento coloque em risco a continuidade da oferta de merenda escolar;
- Aplicar as sanções contratuais cabíveis ao fornecedor inadimplente.

16 – RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP

Os responsáveis abaixo relacionados, com apoio técnico-jurídico do Consultor Jurídico, são responsáveis pela elaboração do presente Estudo Técnico Preliminar, visando atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação do Município de Nova Glória/GO.

Nova Glória – GO, 18 de maio de 2026.

ADRIANA LEOPOLDINA DA SILVA ARAUJO

Secretária Municipal de Educação

JACIELI FERNANDES DOS SANTOS MORAIS

Nutricionista – Secretaria Municipal de Educação

ADEMIR NUNES CAMBUIM

Equipe de Planejamento da Contratação

Dr. Rafael de Freitas Barreto – OAB/GO nº 29.102

Apoio Técnico-Jurídico à Elaboração do ETP