

OFÍCIO Nº 139/2026

São José da Boa Vista, 24 de setembro de 2026.

A. Sra.

Vanda Lucia Liverio Silva

Equipe de Apoio

Assunto: Memorando.

Prezada,

Em atenção ao memorando oriundo da divisão de licitações bem como o parecer jurídico nº 116/2026, esta secretaria informa que o DFD e TR foram corrigidos conforme as orientações.

Quanto ao apontamento referente à necessidade de preenchimento dos campos destinados ao número do processo administrativo e ao número da dispensa, esclarece-se que, conforme orientação previamente repassada pela divisão de licitações, os campos relacionados à numeração da contratação não devem ser preenchidos antecipadamente pela secretaria, especialmente aqueles cuja numeração depende da sequência e do controle interno mantidos pelo setor responsável pelas licitações e contratações.

No presente caso, considerando que o número do processo administrativo já está definido, o termo de referência será retificado para constar o “Processo Administrativo nº 93/2026”. Quanto ao número da dispensa, este não será preenchido neste momento, por depender da sequência de controle estabelecida pela equipe responsável pelo procedimento.

Dando continuidade aos requerimentos do parecer, esta secretaria apresenta a memória de cálculo e os esclarecimentos referentes aos quantitativos previstos para o fornecimento de picolés durante as atividades do dia das crianças.

Os produtos serão consumidos durante os eventos, na quadra de esportes da Escola Municipal Francisco Abílio Lopes. A participação das instituições ocorrerá em dias e horários previamente organizados entre a secretaria de educação e as respectivas direções, conforme a programação abaixo:

DIA	INSTITUIÇÃO	HORÁRIO	ALUNOS
07/10	CMEI SANTA TEREZINHA	DAS 8 ÀS 10 HORAS	120
	CMEI BEIJA FLOR	DAS 9 ÀS 12 HORAS	72
		DAS 13 ÀS 17 HORAS	68
08/10	ESCOLA FRANCISCO ABÍLIO LOPES (PRIMEIROS, SEGUNDOS ANOS, TERCEIRO A E B E CLASSE ESPECIAL)	DAS 8 ÀS 12 HORAS	112
		DAS 13 ÀS 17 HORAS	99
09/10	ESCOLA FRANCISCO ABÍLIO LOPES (TERCEIRO C, QUARTOS E QUINTOS ANOS) + ESCOLA SÃO JOSÉ (APAE)	DAS 8 ÀS 12 HORAS	124
		DAS 13 ÀS 17 HORAS	105

A programação apresentada prevê cerca de 700 alunos (numero que pode variar). A estimativa de 3.960 unidades considera o atendimento dos alunos durante os três dias de atividades, com disponibilização de diferentes sabores e tipos de picolé, incluindo produtos à base de leite e à base de água, além das unidades destinadas aos públicos com necessidades alimentares específicas. O quantitativo corresponde a uma estimativa global para os três dias de evento, não representando a definição de um número fixo de unidades por aluno.

Quanto aos produtos destinados aos alunos com restrições alimentares, esta secretaria possui, por meio das instituições de ensino, as informações necessárias para realizar a distribuição de forma adequada. As escolas possuem conhecimento das particularidades alimentares dos alunos e, juntamente com as orientações da nutricionista responsável pela alimentação escolar, estão aptas a realizar, no momento da distribuição, a escolha do produto especial mais adequado para cada caso concreto, evitando que alunos que não possam consumir o produto convencional recebam produto incompatível com sua necessidade.

A previsão de 250 unidades zero lactose e 10 unidades zero açúcar decorre da necessidade de disponibilizar produtos específicos para os alunos identificados pelas instituições de ensino. Os fornecedores foram previamente orientados quanto à necessidade de fornecimento desses produtos, devendo as unidades classificadas como zero lactose atender integralmente a essa característica e as unidades zero açúcar corresponder efetivamente à especificação solicitada. Não cabe à administração realizar análise técnica da composição dos produtos, mas exigir que o fornecedor entregue os produtos de acordo com as características estabelecidas e devidamente identificados.

Para evitar equívocos durante a distribuição, os produtos destinados a esse público deverão estar claramente identificados em sua embalagem ou rótulo como produto especial, com indicação visível de sua característica, especialmente quanto às opções zero lactose e zero açúcar. Dessa forma, a escola poderá identificar facilmente os produtos diferenciados no momento da distribuição e destiná-los aos alunos correspondentes, considerando as informações já conhecidas pela instituição e as orientações nutricionais aplicáveis.

Quanto às características dos sorvetes, os picolés deverão possuir peso mínimo de 56 gramas por unidade, ser fornecidos em embalagem individual, íntegra e devidamente identificada, contendo as informações exigidas pela legislação aplicável, incluindo composição, ingredientes, informações nutricionais, lote, prazo de validade e declaração de alergênicos.

Os sabores deverão contemplar uma variedade das opções descritas a baixo:

À base de leite: ao leite, coco queimado, coco branco, morango, flocos, chocolate, leite ninho, mamão, nata, abacaxi suíço, leite condensado, mousse de maracujá, milho, beijinho, pinta língua, blue ice, chocolate branco, abacaxi ao vinho e limão suíço.

À base de água: mini saia, abacaxi, uva, groselha, limão, maçã verde, morango natural e tangerina.

Opções zero açúcar: nata, chocolate, coco e morango.

Os produtos deverão ser transportados e acondicionados pelo fornecedor em condições adequadas à conservação do alimento, com manutenção da cadeia de frio e temperatura compatível com as características do produto, desde a saída do estabelecimento fornecedor até a

entrega. As embalagens deverão estar íntegras, sem sinais de descongelamento inadequado, violação ou qualquer condição que comprometa a qualidade e a segurança do alimento.

O armazenamento após o recebimento ficará sob responsabilidade da administração, observadas as condições adequadas de conservação. Eventuais produtos que apresentem desconformidade, danos, alteração de suas condições de conservação, embalagem violada ou qualquer outra condição incompatível com as especificações deverão ser imediatamente substituídos pelo fornecedor, sem ônus adicional para a administração, quando a ocorrência decorrer de transporte ou acondicionamento inadequado.

Dessa forma, ficam apresentados os quantitativos previstos, a programação dos participantes e os critérios referentes aos produtos destinados aos públicos com necessidades alimentares específicas, bem como complementadas as especificações necessárias à adequada aceitação dos produtos.

Atenciosamente,

Documento assinado digitalmente
 **DIANA MARIA PICON CAMPOS**
Data: 24/09/2026 10:52:39-0300
Verifique em <https://validar.itl.gov.br>

Diana Maria Picon Campos
Diretora da Divisão de Educação

Documento assinado digitalmente
 **FABIO AUGUSTO DA SILVA**
Data: 24/09/2026 08:42:00-0300
Verifique em <https://validar.itl.gov.br>

Fábio Augusto da Silva
Auxiliar Administrativo