ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE PALHOÇA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. OBJETO

1.1. O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objeto a análise da viabilidade da aquisição de gêneros alimentícios menos perecíveis destinados à Alimentação Escolar da Rede Municipal de Ensino e das Instituições Parceiras, para atendimento das necessidades do exercício de 2027, mediante fornecimento parcelado conforme a demanda da Secretaria Municipal de Educação de Palhoça.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE COMO UM TODO

2.1. A Secretaria Municipal de Educação necessita assegurar, durante o exercício de 2027, o abastecimento regular e tempestivo de gêneros alimentícios menos perecíveis necessários à execução dos cardápios da Alimentação Escolar, destinados aos estudantes da Rede Municipal de Ensino e das Instituições Parceiras atendidas pela Secretaria.

2.2. A demanda apresenta variação de consumo entre os diferentes gêneros, conforme a composição e a frequência dos cardápios, o número de estudantes atendidos, os dias letivos e as modalidades de ensino. Para o dimensionamento, adota-se como referência a projeção de 27.563 matrículas para 2027, já contemplando margem de 5% sobre a base considerada, sem aplicação de novo acréscimo genérico aos quantitativos.

2.3. A necessidade compreende não apenas a suficiência quantitativa, mas também o fornecimento de alimentos em condições adequadas de identidade, composição, qualidade sanitária e sensorial, conservação, embalagem e rotulagem, inclusive quanto aos requisitos específicos destinados ao atendimento de estudantes com necessidades alimentares especiais.

2.4. A ausência de solução adequada e tempestiva poderá ocasionar desabastecimento, alterações não planejadas nos cardápios, prejuízo ao atendimento alimentar, perdas e desperdícios, necessidade de aquisições emergenciais e risco de comprometimento da regularidade da Alimentação Escolar.

2.5. Pretende-se, portanto, assegurar solução que proporcione continuidade do abastecimento, qualidade e segurança dos alimentos, atendimento adequado aos cardápios e às necessidades dos estudantes, racionalidade dos estoques, previsibilidade logística e utilização eficiente dos recursos públicos.

3. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PCA

3.1. A contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual – PCA, conforme DFD nº 378/2026, estando alinhada à necessidade institucional de assegurar o abastecimento regular de gêneros alimentícios menos perecíveis destinados à execução dos cardápios da Alimentação Escolar durante o exercício de 2027.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

4.1. Das alternativas disponíveis para atendimento da demanda

4.1.1. Alternativa 1 - Prorrogação ou manutenção da contratação atualmente vigente

4.1.1.1. Descrição: continuidade do fornecimento por meio da contratação originária de 2024 atualmente utilizada pela Administração.

4.1.1.2. Vantagens: a manutenção da solução existente evitaria, em tese, transição operacional imediata e preservaria fluxos de fornecimento já conhecidos pela Administração.

4.1.1.3. Desvantagens, limitações e riscos: no caso concreto, a contratação originária de 2024 já foi objeto de prorrogação, não sendo possível nova prorrogação para atendimento do exercício de 2027. Além disso, a manutenção da contratação anterior não contemplaria integralmente as revisões promovidas nos quantitativos, nas unidades de fornecimento, nas apresentações comerciais e nos requisitos técnicos e de qualidade definidos para a nova demanda.

4.1.1.4. Conclusão: alternativa inviável para atendimento da presente necessidade, uma vez que a contratação vigente já foi prorrogada e não comporta nova extensão de vigência. Dessa forma, o atendimento da demanda de 2027 depende da realização de nova contratação.

4.1.2. Alternativa 2 - Aquisição anual fechada, com contratação de quantitativos fixos e entregas concentradas

4.1.2.1. Descrição: contratação convencional dos quantitativos anuais, com obrigação de aquisição integral ou cronograma rígido previamente definido, sem utilização do Sistema de Registro de Preços.

4.1.2.2. Vantagens: simplicidade formal; maior previsibilidade contratual para o fornecedor; possibilidade de planejamento antecipado de produção e estoque.

4.1.2.3. Desvantagens, limitações e riscos: o consumo dos alimentos varia conforme cardápios, frequência escolar, número efetivo de estudantes, estoque remanescente e substituições técnicas; aquisições concentradas aumentam a necessidade de armazenagem e o risco de vencimento, deterioração e imobilização de recursos; cronogramas rígidos reduzem a capacidade de ajustar as entregas à demanda real.

4.1.2.4. Conclusão: inadequada como modelagem principal, porque transfere à Administração risco excessivo de estoque e não acompanha adequadamente a variabilidade do consumo anual.

4.1.3. Alternativa 3 - Pregão Eletrônico, Sistema de Registro de Preços, adjudicação por item e fornecimento parcelado

4.1.3.1. Descrição: seleção de fornecedores por Pregão Eletrônico, com registro de preços por item, requisições parceladas ao longo do exercício e entrega centralizada no galpão da

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

Alimentação Escolar, observadas as especificações e as apresentações comerciais admitidas para cada gênero.

4.1.3.2. Vantagens: amplia a competição; permite participação de fornecedores especializados por produto; reduz o risco de aquisição integral desnecessária; favorece controle de estoques e validades; possibilita ajustes ao consumo efetivo; facilita comparação de preços por item; concentra o recebimento e a conferência técnica em ponto único; e evita que um único fornecedor precise dominar todo o portfólio de 61 itens.

4.1.3.3. Desvantagens, limitações e riscos: possibilidade de múltiplos fornecedores e maior número de atas; necessidade de gestão ativa das ordens de fornecimento; risco de descontinuidade de item específico caso fornecedor não execute adequadamente; necessidade de padronização dos procedimentos de recebimento e substituição.

4.1.3.4. Conclusão: adequada e recomendada. Os riscos são administráveis por planejamento de estoque, fiscalização, ordens de fornecimento, critérios de recebimento, substituição de lotes não conformes e gestão das atas.

4.1.4. Alternativa 4 - Agrupamento em lotes por família de alimentos

4.1.4.1. Descrição: formação de lotes, por exemplo, biscoitos, cereais, temperos, bebidas ou massas, com adjudicação conjunta de vários itens.

4.1.4.2. Vantagens: redução do número de fornecedores e simplificação parcial da gestão administrativa; possibilidade de consolidação logística pelo contratado.

4.1.4.3. Desvantagens, limitações e riscos: pode excluir fornecedores que comercializam apenas parte dos itens; aumenta a necessidade de capacidade financeira e logística; permite compensação de preços entre itens do mesmo lote; pode reduzir a participação de ME/EPP; e não há interdependência técnica que exija aquisição conjunta dos produtos.

4.1.4.4. Conclusão: menos adequada do que a adjudicação por item. A conveniência administrativa de reduzir fornecedores não supera o ganho competitivo e econômico esperado do parcelamento por item.

4.1.5. Alternativa 5 - Entrega direta em cada unidade escolar ou terceirização integral do serviço de alimentação

4.1.5.1. Descrição: o fornecedor realizaria múltiplas rotas até as escolas, ou a Administração contrataria solução integrada de alimentação com preparo e distribuição das refeições.

4.1.5.2. Vantagens: redução da distribuição interna realizada pela Secretaria; possibilidade de transferência de parte da complexidade logística ao contratado.

4.1.5.3. Desvantagens, limitações e riscos: aumento substancial da complexidade logística e do custo embutido nos preços; multiplicação de pontos e horários de recebimento; maior dificuldade de padronizar inspeção e rastreabilidade; alteração relevante do modelo de gestão

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9e32296a0a1e6

atualmente adotado; e, na terceirização integral, incorporação de serviços e custos distintos da simples aquisição de alimentos.

4.1.5.4. Conclusão: inadequada para o objeto deste ETP. A Administração dispõe de estrutura central de recebimento e distribuição, e a necessidade identificada é de aquisição de gêneros, não de terceirização integral da alimentação escolar.

4.2. Do levantamento do mercado fornecedor

4.2.1. O levantamento foi realizado a partir da pesquisa de preços da própria contratação, contratações públicas registradas em bases oficiais, referências de mercado e varejo eletrônico utilizadas de forma complementar, análise das apresentações comerciais disponíveis e consulta a contratações semelhantes. A pesquisa final de preços reuniu, para cada um dos 61 itens, no mínimo três referências válidas após saneamento, com predominância de compras governamentais e contratações públicas.

4.2.2. O conjunto das fontes demonstra mercado fornecedor plural para os gêneros pretendidos. Foram localizadas contratações públicas recentes de alimentos perecíveis e não perecíveis por Pregão Eletrônico, com fornecimento parcelado e, em diversos casos, Sistema de Registro de Preços, inclusive em órgãos educacionais e em contratações de grande escala. No âmbito do próprio Município de Palhoça, verifica-se a utilização recente de Pregão Eletrônico, com modo de disputa aberto e Sistema de Registro de Preços, inclusive em contratação promovida pela Secretaria Municipal de Educação para aquisição de gêneros destinados à Alimentação Escolar, a exemplo do Pregão Eletrônico PCE nº 251/2026, destinado à aquisição de carne bovina, carne suína e cortes de frango. A prática municipal evidencia a compatibilidade dessa modelagem com aquisições parceladas de gêneros alimentícios destinadas ao abastecimento da rede de ensino.

4.2.3. Para produtos com requisitos mais específicos, a pesquisa também evidenciou disponibilidade de mercado. Como exemplo, contratação pública federal da CONAB em 2026 previu café torrado e moído predominantemente arábica em quantidade de 5.544 kg, demonstrando que a exigência adotada para o café não se restringe a nicho artesanal ou a produto de luxo. Da mesma forma, as pesquisas realizadas para biscoitos sem lactose, produtos sem glúten, granola sem adição de açúcares e demais gêneros identificaram referências suficientes para formação do preço estimado, ainda que em alguns casos tenha sido necessária complementação com preços de domínio amplo.

4.2.4. Não foi identificada exclusividade de fornecedor, patente, tecnologia proprietária ou característica que imponha contratação de marca específica. As especificações foram estruturadas por desempenho, composição, rotulagem, apresentação e qualidade mínima, com vedação de selo ou certificação privada específica quando não indispensável.

4.3. Das práticas comerciais, unidades de medida e apresentações

4.3.1. O mercado de alimentos trabalha com apresentações comerciais variadas. Em vários itens, especialmente biscoitos, especiarias, aveias, granola, sucos e temperos, não há uma única gramatura dominante. Fixar embalagem única sem necessidade operacional poderia excluir marcas aptas e reduzir a competição.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

4.3.2. Por essa razão, a solução adota, quando tecnicamente possível, faixas de gramatura ou volume compatíveis com o mercado, mantendo como unidade de julgamento e pagamento o quilograma, litro, pacote ou unidade conforme a natureza do item.

4.3.3. Essa estratégia é especialmente relevante para biscoitos: o recebimento pode ser realizado pela contagem das embalagens e conferência do peso líquido total, enquanto a competição permanece baseada em R$/kg. A marca e a gramatura ofertadas deverão ser identificadas na proposta e mantidas durante a execução, salvo alteração autorizada que preserve as especificações e o preço por unidade de julgamento.

4.4. Do equilíbrio entre qualidade nutricional, segurança do alimento e competitividade

4.4.1. O levantamento considerou que requisitos de qualidade excessivamente genéricos podem permitir fornecimento de produtos de baixa aceitação ou padrão sensorial inadequado, enquanto exigências excessivas, privadas ou de difícil comprovação podem restringir o mercado. A solução adotada busca o ponto de equilíbrio entre esses riscos.

4.4.2. Foram mantidos requisitos objetivos de composição, rotulagem, embalagem e identidade, bem como exigências específicas para determinados itens destinados também ao atendimento de dietas especiais. Tais restrições não foram generalizadas a todos os 61 itens, concentrando-se em gêneros nos quais a necessidade foi identificada e existem opções de mercado.

4.4.3. Para o café, a revisão da especificação para produto 100% arábica ou predominantemente arábica, ponto de torra médio e parâmetros oficiais de qualidade busca evitar bebida excessivamente queimada ou de baixa aceitação sem transformar o item em café especial ou gourmet. Não será exigido selo privado.

4.4.4. Não se recomenda exigir amostra física ou laudo laboratorial prévio como condição geral de participação. A conformidade poderá ser verificada, inicialmente, por ficha técnica, rótulo, declaração do fabricante ou documento equivalente do primeiro colocado e, na execução, por inspeção do lote e análise motivada quando houver indícios objetivos de desconformidade.

4.5. Da logística e do local de entrega

4.5.1. A entrega centralizada no galpão da Alimentação Escolar foi considerada mais adequada do que a entrega direta em dezenas de unidades, porque permite concentração da conferência documental e física, rastreabilidade, controle de lotes e validades, padronização dos procedimentos de recebimento e posterior distribuição interna segundo a necessidade das escolas.

4.6. Conclusão do levantamento de mercado

4.6.1. O mercado demonstra capacidade de atendimento por múltiplos fornecedores, com diversidade suficiente de marcas, fabricantes, distribuidores e apresentações comerciais. A solução que melhor equilibra competição, segurança alimentar, qualidade, flexibilidade

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9e32296a0a1e6

operacional e economicidade é a realização de Pregão Eletrônico, com Sistema de Registro de Preços, adjudicação por item, fornecimento parcelado e entrega centralizada.

4.6.2. A opção evita formação de lotes desnecessários, não impõe marcas ou certificações privadas, admite apresentações comerciais compatíveis e concentra os controles de qualidade no recebimento e na execução, sem criar barreiras prévias desproporcionais.

4.6.3. Como referências externas do levantamento, foram considerados, entre outros, registros do Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, a Resolução CD/FNDE nº 4/2026, a Lei nº 11.947/2009 e alterações, a Instrução Normativa SEGES nº 58/2022 como parâmetro orientativo de estruturação do ETP, e o Edital CONAB nº 371/2026 para aquisição de café predominantemente arábica.

5. DESCRIÇÃO E QUANTIDADE

5.1. As características, as especificações técnicas e os quantitativos estimados dos gêneros alimentícios que compõem a contratação encontram-se apresentados no quadro a seguir.

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	UN	QUANTIDADE
01	**AÇÚCAR CRISTAL.** Açúcar de cana-de-açúcar, classe cristal branco, próprio para consumo humano e em conformidade com os padrões oficiais de identidade, qualidade e classificação vigentes. Deverá apresentar-se seco, uniforme, sem fermentação, umidade excessiva, infestação, odor estranho ou matérias estranhas acima dos limites legais. Embalagem primária íntegra, lacrada e adequada ao contato com alimentos, contendo 1 kg de peso líquido. Rotulagem conforme legislação vigente.	Quilograma	9.000
02	**ALHO TRITURADO SEM SAL.** Produto elaborado predominantemente com alho triturado, sem adição de cloreto de sódio, podendo conter ácido cítrico como acidulante e outros ingredientes ou aditivos legalmente permitidos que não descaracterizem o produto. Não deverá conter corante artificial. Deverá apresentar cor, odor, sabor e aspecto característicos, sem sinais de deterioração ou fermentação anormal. Embalagem primária íntegra, resistente, hermeticamente fechada e própria para contato com alimentos, contendo 400 g. O rótulo deverá informar ingredientes, condições de conservação antes e após a abertura, lote e validade.	Unidade	6.000
03	**ARROZ BRANCO.** Arroz branco polido, classe longo fino, tipo 1, constituído de grãos beneficiados, sãos e próprios para consumo, atendendo aos padrões oficiais de classificação, inclusive quanto a defeitos, umidade, impurezas e matérias estranhas. O produto deverá apresentar na rotulagem a declaração “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; não deverá conter leite, soja ou seus derivados como ingredientes, nem apresentar advertência de presença ou possibilidade de presença de leite ou derivados e de soja ou derivados (“ALÉRGICOS: CONTÉM...” ou “ALÉRGICOS: PODE CONTER...”), tampouco a	Quilograma	1.500

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	UN	QUANTIDADE
	advertência "CONTÉM LACTOSE". Embalagem primária íntegra, lacrada, atóxica e adequada ao contato com alimentos, contendo 1 kg. Rotulagem e classificação conforme legislação vigente.		
04	**ARROZ PARBOILIZADO**. Arroz parboilizado beneficiado, classe longo fino, tipo 1, constituído de grãos sãos e próprios para consumo, atendendo aos padrões oficiais de classificação, inclusive quanto a defeitos, umidade, impurezas e matérias estranhas. O produto deverá apresentar na rotulagem a declaração "NÃO CONTÉM GLÚTEN"; não deverá conter leite, soja ou seus derivados como ingredientes, nem apresentar advertência de presença ou possibilidade de presença de leite ou derivados e de soja ou derivados ("ALÉRGICOS: CONTÉM..." ou "ALÉRGICOS: PODE CONTER..."), tampouco a advertência "CONTÉM LACTOSE". Embalagem primária íntegra e lacrada, em apresentação comercial de 1 kg ou 5 kg. A proposta, a medição e o faturamento serão realizados por quilograma, independentemente da apresentação ofertada. Rotulagem e classificação conforme legislação vigente.	Quilograma	70.000
05	**ARROZ INTEGRAL.** Arroz parboilizado integral, classe longo fino, tipo 1, constituído de grãos sãos, íntegros e próprios para consumo, atendendo aos padrões oficiais de classificação. Deverá estar livre de infestação, impurezas e matérias estranhas acima dos limites regulamentares. O produto deverá apresentar na rotulagem a declaração "NÃO CONTÉM GLÚTEN"; não deverá conter leite, soja ou seus derivados como ingredientes, nem apresentar advertência de presença ou possibilidade de presença de leite ou derivados e de soja ou derivados ("ALÉRGICOS: CONTÉM..." ou "ALÉRGICOS: PODE CONTER..."), tampouco a advertência "CONTÉM LACTOSE". Embalagem primária íntegra e lacrada, contendo 1 kg. Rotulagem e classificação conforme legislação vigente.	Quilograma	5.000
06	**ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL.** Conserva de atum ralado, própria para consumo humano, contendo atum e óleo vegetal comestível, podendo conter água, caldo vegetal, sal e demais ingredientes legalmente permitidos compatíveis com a categoria. Não deverá conter gordura ou óleo parcialmente hidrogenado nem adição de glutamato monossódico. Cor, odor, sabor e textura deverão ser próprios do produto, sem sujidades, parasitos ou matérias estranhas. Embalagem esterilizável tipo bolsa flexível própria para alimentos, ou tecnologia equivalente que assegure esterilidade comercial e estabilidade à temperatura ambiente, contendo 480 g a 500 g de peso líquido e peso drenado mínimo correspondente a 90% do peso líquido declarado. Produto proveniente de estabelecimento submetido ao serviço oficial de inspeção competente, quando aplicável. Rotulagem conforme legislação vigente.	Quilograma	3.000
07	**BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE.** Biscoito doce tipo Maria, laminado, elaborado à base de farinha de trigo enriquecida conforme legislação, açúcar, óleo e/ou gordura vegetal não	Quilograma	10.000

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9e32296a0a1e6

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	UN	QUANTIDADE
	parcialmente hidrogenada, agentes de crescimento, sal e demais ingredientes e aditivos legalmente permitidos compatíveis com a categoria. Não deverá conter gordura ou óleo parcialmente hidrogenado, corantes artificiais ou edulcorantes. O produto deverá ser sem lactose e atender aos requisitos legais aplicáveis a essa alegação, não devendo apresentar na rotulagem a advertência "CONTÉM LACTOSE". Embalagem primária íntegra e lacrada contendo 300 g a 500 g, com proposta, medição e faturamento por quilograma. Rotulagem completa, inclusive quanto a alergênicos, conforme legislação vigente.		
08	**BISCOITO/ROSCA/VENTILHA DE POLVILHO – SABOR TRADICIONAL SALGADO.** Produto crocante à base de polvilho azedo e/ou fécula de mandioca, óleo vegetal e/ou gordura vegetal não parcialmente hidrogenada, sal e demais ingredientes legalmente permitidos compatíveis com a categoria. Sem adição de açúcar e sem corantes artificiais. Não deverá conter gordura ou óleo parcialmente hidrogenado. O produto deverá apresentar na rotulagem a declaração "NÃO CONTÉM GLÚTEN". Embalagem plástica íntegra e lacrada contendo 80 g a 200 g, com faturamento por quilograma. Rotulagem conforme legislação vigente.	Quilograma	3.500
09	**BISCOITO/ROSCA/VENTILHA DE POLVILHO COM BATATA-DOCE.** Produto à base de polvilho azedo e/ou fécula de mandioca, contendo batata-doce ou farinha de batata-doce como ingrediente efetivo da formulação, além de óleo vegetal e/ou gordura vegetal não parcialmente hidrogenada, sal e ingredientes legalmente permitidos. Não deverá conter açúcar adicionado, corantes artificiais ou gordura/óleo parcialmente hidrogenado. A presença de batata-doce deverá constar expressamente da lista de ingredientes. O produto deverá apresentar na rotulagem a declaração "NÃO CONTÉM GLÚTEN". Embalagem íntegra e lacrada contendo 80 g a 200 g, com faturamento por quilograma. Rotulagem conforme legislação vigente.	Quilograma	2.500
10	**BISCOITO DE COCO OU BANANA COM CANELA.** Biscoito doce elaborado à base de fécula, amido e/ou farinha apropriada, açúcar, óleo e/ou gordura vegetal não parcialmente hidrogenada, podendo conter ovos e agentes de crescimento, contendo como ingrediente caracterizador coco/coco ralado OU banana com canela. Será admitida qualquer das duas formulações, desde que a variante ofertada seja identificada na proposta e mantida durante a execução. Não deverá conter gordura ou óleo parcialmente hidrogenado. Embalagem íntegra e lacrada contendo aproximadamente 200 g, admitida pequena variação comercial, com faturamento por quilograma. Rotulagem e declaração de alergênicos conforme legislação vigente.	Quilograma	1.500
11	**BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE MILHO.** Biscoito doce em formato de rosquinha, elaborado com farinha de trigo enriquecida	Quilograma	5.000

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	UN	QUANTIDADE
	conforme legislação e ingrediente derivado de milho, como farinha, creme ou fubá de milho, além de açúcar, óleo e/ou gordura vegetal não parcialmente hidrogenada, sal, agentes de crescimento e demais ingredientes/aditivos legalmente permitidos. Não deverá conter gordura ou óleo parcialmente hidrogenado. Embalagem íntegra e lacrada contendo 300 g a 500 g, com proposta, medição e faturamento por quilograma. Rotulagem conforme legislação vigente.		
12	**BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE.** Biscoito doce em formato de rosquinha, elaborado com farinha de trigo enriquecida conforme legislação, açúcar, óleo e/ou gordura vegetal não parcialmente hidrogenada, cacau em pó e/ou chocolate em pó, agentes de crescimento e demais ingredientes legalmente permitidos. Não deverá conter gordura ou óleo parcialmente hidrogenado. Embalagem íntegra e lacrada contendo 270 g a 500 g, com faturamento por quilograma. Rotulagem conforme legislação vigente.	Quilograma	5.000
13	**BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL OU CREAM CRACKER SEM LACTOSE.** Biscoito laminado e crocante, elaborado predominantemente com farinha de trigo enriquecida conforme legislação, óleo e/ou gordura vegetal não parcialmente hidrogenada, sal, agentes de fermentação/crescimento e demais ingredientes/aditivos legalmente permitidos compatíveis com a categoria. Não deverá conter gordura ou óleo parcialmente hidrogenado. O produto deverá ser sem lactose e atender aos requisitos legais aplicáveis a essa alegação, não devendo apresentar na rotulagem a advertência "CONTÉM LACTOSE". Embalagem íntegra e lacrada contendo 300 g a 500 g, com faturamento por quilograma. Rotulagem completa, inclusive quanto a alergênicos, conforme legislação vigente.	Quilograma	6.000
14	**BISCOITO DOCE TIPO MAISENA.** Biscoito doce laminado, elaborado predominantemente com farinha de trigo enriquecida conforme legislação, açúcar, amido de milho, óleo e/ou gordura vegetal não parcialmente hidrogenada, agentes de crescimento e demais ingredientes legalmente permitidos compatíveis com a natureza do produto. Não deverá conter corantes artificiais ou gordura/óleo parcialmente hidrogenado. Embalagem íntegra e lacrada contendo 350 g a 500 g, com faturamento por quilograma. Rotulagem conforme legislação vigente.	Quilograma	7.500
15	**BISCOITO SALGADO INTEGRAL.** Biscoito salgado à base de cereais, elaborado com farinha de trigo integral e demais ingredientes compatíveis com a categoria, devendo atender aos critérios vigentes para utilização da denominação integral. Poderá conter óleo e/ou gordura vegetal não parcialmente hidrogenada, sal, agentes de crescimento e outros ingredientes/aditivos legalmente permitidos. Não deverá conter corantes artificiais ou gordura/óleo parcialmente hidrogenado. Embalagem íntegra e lacrada contendo 300 g a 400 g,	Quilograma	6.000

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	UN	QUANTIDADE
	com faturamento por quilograma. Rotulagem conforme legislação vigente.		
16	**CACAU EM PÓ.** Produto constituído de cacau em pó, sem adição de açúcar ou edulcorantes, apresentando cor, aroma e sabor característicos e livre de sinais de deterioração, umidade excessiva ou matérias estranhas além dos limites legais. O produto deverá apresentar na rotulagem a declaração "NÃO CONTÉM GLÚTEN".Embalagem íntegra e lacrada contendo 200 g, com faturamento por quilograma. Rotulagem conforme legislação vigente.	Quilograma	500
17	**CANELA EM RAMA/LASCA/CASCA.** Especiaria constituída de canela seca, íntegra, sã e limpa, de cor, aroma e sabor característicos, livre de infestação, umidade anormal, sujidades e matérias estranhas acima dos limites legais. Embalagem íntegra e lacrada, própria para alimentos, contendo 10 gramas. Rotulagem conforme legislação vigente.	Unidade	10.000
18	**CANELA EM PÓ.** Canela moída, pura, seca, de cor, aroma e sabor característicos, livre de umidade anormal, infestação, sujidades e matérias estranhas acima dos limites legais. Embalagem íntegra e lacrada contendo 10 g a 50 g, com faturamento por quilograma. Rotulagem conforme legislação vigente.	Quilograma	100
19	**COCO RALADO FINO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR.** Produto constituído de polpa de coco desidratada e ralada, podendo ser parcialmente desengordurada, sem adição de açúcar, edulcorantes ou corantes. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem sinais de deterioração, sujidades ou infestação. Embalagem íntegra e lacrada contendo 100 g. Rotulagem conforme legislação vigente.	Unidade	3.000
20	**CRAVO-DA-ÍNDIA.** Especiaria constituída de cravos íntegros, secos, sãos e limpos, de aroma, cor e sabor característicos, livre de umidade excessiva, infestação, sujidades e matérias estranhas acima dos limites legais. Embalagem íntegra e lacrada contendo 10 g a 25 g, com faturamento por quilograma. Rotulagem conforme legislação vigente.	Quilograma	50
21	**CHOCOLATE EM PÓ COM MÍNIMO DE 50% DE CACAU.** Produto constituído de cacau em pó e açúcar, devendo a quantidade de cacau corresponder a, no mínimo, 50% da formulação. Não deverá conter corantes artificiais. Deverá apresentar características próprias do produto e estar em conformidade com os requisitos sanitários aplicáveis. Embalagem íntegra e lacrada contendo 1 kg a 1,05 kg, com faturamento por quilograma. Rotulagem conforme legislação vigente.	Quilograma	4.500
22	**CHOCOLATE EM PÓ COM MÍNIMO DE 70% DE CACAU.** Produto constituído de cacau em pó e açúcar, devendo a quantidade de cacau corresponder a, no mínimo, 70% da formulação. Não deverá conter corantes artificiais. Deverá apresentar características próprias	Quilograma	2.000

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	UN	QUANTIDADE
	do produto e estar em conformidade com os requisitos sanitários aplicáveis. Embalagem íntegra e lacrada contendo 500 g, com faturamento por quilograma. Rotulagem conforme legislação vigente.		
23	**CAFÉ TORRADO E MOÍDO – 100% ARÁBICA OU PREDOMINANTEMENTE ARÁBICA – PONTO DE TORRA MÉDIO.** Café torrado e moído, sem aromatizantes ou outros ingredientes, identificado na rotulagem como 100% arábica ou predominantemente arábica. Deverá atender aos parâmetros de Tipo Único, não sendo admitido produto "Fora de Tipo", com ponto de torra médio, admitidas as classificações média ou média clara, e moagem adequada ao preparo por filtração. Umidade máxima de 5,0%; matérias estranhas e impurezas, no máximo, 1,0%; ausência de elementos estranhos. Embalagem de alta barreira, hermeticamente fechada, a vácuo ou tecnologia equivalente, contendo 500 g. Rotulagem conforme legislação vigente. Não será exigido selo ou certificação de entidade privada específica.	Unidade	3.500
24	**COLORAU/COLORÍFICO.** Produto em pó fino, de cor, odor e sabor característicos, elaborado a partir de urucum, podendo conter fubá/farinha de milho, farinha de mandioca ou amido de milho como veículo e óleo/extrato oleoso de urucum, conforme legislação aplicável. Não deverá conter corante artificial alheio à formulação típica do colorífico. O produto deverá apresentar na rotulagem a declaração "NÃO CONTÉM GLÚTEN". Embalagem íntegra e lacrada contendo 500 g. Rotulagem conforme legislação vigente.	Pacote	2.500
25	**DOCE CREMOSO DE GOIABA.** Produto cremoso elaborado com goiaba e açúcar, sem adição de edulcorantes ou corantes artificiais. Deverá apresentar cor, sabor, odor e consistência característicos e ausência de sinais de deterioração. Embalagem primária própria para alimentos, íntegra, resistente, hermeticamente fechada e com sistema que evidencie violação, contendo 400 g. Rotulagem conforme legislação vigente.	Unidade	300
26	**DOCE CREMOSO DE UVA.** Produto cremoso elaborado com uva e açúcar, sem adição de edulcorantes ou corantes artificiais. Deverá apresentar cor, sabor, odor e consistência característicos e ausência de sinais de deterioração. Embalagem própria para alimentos, íntegra, resistente, hermeticamente fechada e com sistema que evidencie violação, contendo 400 g. Rotulagem conforme legislação vigente.	Unidade	300
27	**DOCE DE BANANA 100% FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR.** Produto elaborado **exclusivamente com banana como ingrediente alimentar**, sem adição de açúcar, mel, xaropes, outras frutas, edulcorantes, corantes ou aromatizantes. Deverá apresentar cor, aroma, sabor e consistência característicos. O produto deverá apresentar na rotulagem a declaração "NÃO CONTÉM GLÚTEN". Embalagem própria para alimentos, íntegra, resistente e	Quilograma	2.500

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	UN	QUANTIDADE
	hermeticamente fechada, contendo 400 g a 500 g, com faturamento por quilograma. Rotulagem conforme legislação vigente.		
28	**EXTRATO DE TOMATE SEM ADIÇÃO DE SAL E AÇÚCAR.** Produto concentrado obtido de tomates maduros, sãos e limpos, tendo tomate como ingrediente alimentar básico, sem adição de sal, açúcar, edulcorantes ou condimentos. Deverá estar livre de fermentação, deterioração e matérias estranhas, apresentando cor, odor, sabor e consistência próprios. O produto deverá apresentar na rotulagem a declaração "NÃO CONTÉM GLÚTEN". Embalagem tipo sachê ou outra embalagem flexível própria para alimentos, íntegra e hermeticamente fechada, contendo 300 gramas a 1 quilo, com faturamento por quilograma. Rotulagem conforme legislação vigente.	Quilograma	2.000
29	**FARINHA DE MANDIOCA BRANCA.** Farinha de mandioca do grupo seca, classe branca, granulometria fina, tipo 1, produzida de matéria-prima adequada e atendendo à classificação oficial vigente. Deverá estar livre de infestação, odor estranho, umidade anormal, impurezas e matérias estranhas acima dos limites regulamentares. O produto deverá apresentar na rotulagem a declaração "NÃO CONTÉM GLÚTEN". Embalagem íntegra e lacrada contendo 1 kg. Rotulagem e classificação conforme legislação vigente.	Quilograma	5.000
30	**FARINHA DE TRIGO TIPO 1.** Farinha de trigo destinada ao consumo humano, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico nos termos da legislação sanitária vigente, obtida de grãos sãos e limpos e livre de infestação e matérias estranhas acima dos limites permitidos. Embalagem íntegra e lacrada contendo 1 kg. Rotulagem, inclusive declaração de glúten e alergênicos, conforme legislação vigente.	Quilograma	5.000
31	**FARINHA DE TRIGO INTEGRAL.** Farinha obtida do processamento do grão integral de trigo, própria para consumo humano, com características de cor, odor e textura próprias e livre de infestação, matérias estranhas e deterioração. Embalagem íntegra e lacrada contendo 1 kg. Rotulagem e declaração de alergênicos conforme legislação vigente.	Quilograma	1.000
32	**FARELO DE AVEIA.** Produto constituído de farelo de aveia, próprio para consumo humano, livre de infestação, umidade anormal e matérias estranhas. A apresentação comercial poderá variar, desde que permita adequada distribuição e conservação. Embalagem íntegra e lacrada contendo aproximadamente 150 g a 500 g. A proposta, a medição e o faturamento deverão ser realizados por quilograma, eliminando diferença econômica decorrente da gramatura da embalagem. Rotulagem conforme legislação vigente.	Quilograma	1.250
33	**FARINHA DE AVEIA.** Produto obtido da moagem de aveia, próprio para consumo humano, livre de infestação, umidade anormal e matérias estranhas. A apresentação comercial poderá variar, desde que permita adequada distribuição e conservação. Embalagem íntegra	Quilograma	1.250

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	UN	QUANTIDADE
	e lacrada contendo aproximadamente 150 g a 500 g. A proposta, a medição e o faturamento deverão ser realizados por quilograma. Rotulagem e declaração de alergênicos conforme legislação vigente.		
34	**FEIJÃO PRETO.** Feijão do grupo comum, classe preto, tipo 1, atendendo aos padrões oficiais de classificação vigentes. Grãos sãos e próprios para consumo, livres de infestação, impurezas e matérias estranhas acima dos limites regulamentares. O produto deverá apresentar na rotulagem a declaração "NÃO CONTÉM GLÚTEN".Embalagem íntegra, lacrada e adequada ao contato com alimentos, contendo 1 kg. Rotulagem e classificação conforme legislação vigente.	Quilograma	15.000
35	**FEIJÃO VERMELHO.** Feijão do grupo comum, classe cores/vermelho, tipo 1, atendendo aos padrões oficiais de classificação vigentes. Grãos sãos e próprios para consumo, livres de infestação, impurezas e matérias estranhas acima dos limites regulamentares. O produto deverá apresentar na rotulagem a declaração "NÃO CONTÉM GLÚTEN".Embalagem íntegra e lacrada contendo 1 kg. Rotulagem e classificação conforme legislação vigente.	Quilograma	75.000
36	**FEIJÃO CARIOCA.** Feijão do grupo comum, classe cores/carioca, tipo 1, atendendo aos padrões oficiais de classificação vigentes. Grãos sãos e próprios para consumo, livres de infestação, impurezas e matérias estranhas acima dos limites regulamentares. O produto deverá apresentar na rotulagem a declaração "NÃO CONTÉM GLÚTEN". Embalagem íntegra e lacrada contendo 1 kg. Rotulagem e classificação conforme legislação vigente.	Quilograma	75.000
37	**FUBÁ DE MILHO PRÉ-COZIDO.** Produto obtido de milho, tipo fino, pré-cozido, enriquecido com ferro e ácido fólico quando exigido pela legislação vigente, próprio para consumo humano, livre de infestação, umidade anormal e matérias estranhas. O produto deverá apresentar na rotulagem a declaração "NÃO CONTÉM GLÚTEN". Embalagem íntegra e lacrada contendo 1 kg. Rotulagem conforme legislação vigente.	Quilograma	2.000
38	**FERMENTO QUÍMICO EM PÓ.** Produto destinado ao crescimento de massas alimentícias, constituído de agentes químicos de fermentação e veículo amiláceo legalmente autorizados para a categoria, próprio para uso alimentar. Embalagem rígida ou flexível, íntegra, hermeticamente fechada e adequada à proteção contra umidade, contendo 100 g. Rotulagem conforme legislação vigente.	Unidade	3.000
39	**GRANOLA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES.** Mistura de cereais, tendo aveia como um dos ingredientes principais, acrescida de fruta seca e de sementes e/ou oleaginosas, devendo apresentar variedade de ingredientes compatível com a natureza de granola. Não deverá haver adição de açúcar, mel, melado, xaropes ou outros ingredientes utilizados com finalidade principal de adoçar. Não deverá conter	Quilograma	1.500

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	UN	QUANTIDADE
	gordura ou óleo parcialmente hidrogenado nem corante artificial. Embalagem íntegra e lacrada contendo 200 g a 1000 g, com faturamento por quilograma. Rotulagem nutricional conforme legislação vigente.		
40	**GRÃO-DE-BICO.** Grãos inteiros, sãos, secos e próprios para consumo, livres de bolores, infestação, sujidades, parasitos, odores estranhos e matérias estranhas acima dos limites legais. O produto deverá apresentar na rotulagem a declaração "NÃO CONTÉM GLÚTEN". Embalagem íntegra e lacrada contendo 400 g a 500 g, com faturamento por quilograma. Rotulagem conforme legislação vigente.	Quilograma	1.500
41	**LEITE UHT/UAT INTEGRAL.** Leite de vaca integral homogeneizado, submetido a tratamento UHT/UAT e envasado assepticamente, próprio para consumo humano e atendendo ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade vigente. Embalagem asséptica, íntegra, hermeticamente fechada e própria para alimento, contendo 1 litro. Produto oriundo de estabelecimento sob serviço oficial de inspeção competente. Rotulagem conforme legislação vigente.	Litro	100.000
42	**LENTILHA.** Grãos de lentilha tipo 1, sãos, secos e próprios para consumo, com cor, aroma e características próprias, livres de grãos mofados ou carunchados, infestação, impurezas e matérias estranhas acima dos limites legais. Embalagem íntegra e lacrada contendo 400 g a 1000 g, com faturamento por quilograma. Rotulagem conforme legislação vigente.	Quilograma	1.000
43	**LOURO EM FOLHAS SECAS.** Folhas secas de louro, genuínas, sadias e limpas, de cor, aroma e sabor característicos, livres de infestação, sujidades, larvas e matérias estranhas acima dos limites legais. Embalagem íntegra, lacrada e própria para especiarias, contendo 5 g a 50 g, com faturamento por quilograma. Rotulagem conforme legislação vigente.	Quilograma	100
44	**MACARRÃO PARA SOPA TIPO CABELO DE ANJO.** Massa alimentícia seca, formato cabelo de anjo, elaborada com sêmola e/ou farinha de trigo enriquecida conforme legislação, podendo ser com ou sem ovos, acrescida dos ingredientes/aditivos legalmente permitidos para a categoria. Deverá apresentar-se seca, íntegra, sem bolor, infestação ou matérias estranhas. Embalagem íntegra e lacrada contendo 500 g. Rotulagem conforme legislação vigente.	Pacote	2.000
45	**MACARRÃO PENNE SEM OVOS.** Massa alimentícia seca, formato penne, elaborada com sêmola e/ou farinha de trigo enriquecida conforme legislação, sem ovos como ingrediente, podendo conter ingredientes/aditivos legalmente permitidos. Produto íntegro, seco e livre de bolor, infestação e matérias estranhas. Embalagem íntegra e lacrada contendo 500 g. Rotulagem conforme legislação vigente.	Pacote	20.000

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	UN	QUANTIDADE
46	**MACARRÃO ESPAGUETE SEM OVOS.** Massa alimentícia seca, formato espaguete, elaborada com sêmola e/ou farinha de trigo enriquecida conforme legislação, sem ovos como ingrediente, podendo conter ingredientes/aditivos legalmente permitidos. Produto íntegro, seco e livre de bolor, infestação e matérias estranhas. Embalagem íntegra e lacrada contendo 500 g. Rotulagem conforme legislação vigente.	Pacote	20.000
47	**MACARRÃO PARAFUSO SEM OVOS.** Massa alimentícia seca, formato parafuso, elaborada com sêmola e/ou farinha de trigo enriquecida conforme legislação, sem ovos como ingrediente, podendo conter ingredientes/aditivos legalmente permitidos. Produto íntegro, seco e livre de bolor, infestação e matérias estranhas. Embalagem íntegra e lacrada contendo 500 g. Rotulagem conforme legislação vigente.	Pacote	20.000
48	**MILHO PARA CANJICA BRANCA.** Milho para canjica, variedade branca, tipo 1, grãos sãos, limpos, secos e próprios para consumo, livre de infestação, matérias estranhas e deterioração. Embalagem íntegra e lacrada contendo aproximadamente 500 g. Rotulagem conforme legislação vigente. Aplica-se a regra geral de validade remanescente deste documento.	Unidades	2.000
49	**MILHO PARA PIPOCA.** Grãos de milho-pipoca, classe amarela, tipo 1, sãos, secos e limpos, próprios para consumo e com capacidade característica de expansão mediante aquecimento, livres de mofo, fermentação, infestação e matérias estranhas acima dos limites regulamentares. Embalagem íntegra e lacrada contendo 500 g. Rotulagem conforme legislação vigente.	Pacote	2.500
50	**MEL DE ABELHA.** Mel puro, próprio para consumo humano, sem adição de açúcares, corantes, aromatizantes, espessantes, conservantes ou edulcorantes, apresentando características próprias da categoria e podendo ocorrer cristalização natural. Embalagem própria para alimentos, íntegra e hermeticamente fechada, contendo 500 g. Produto proveniente de estabelecimento sob serviço oficial de inspeção competente. Rotulagem conforme legislação vigente.	Unidade	10.000
51	**ÓLEO DE SOJA REFINADO.** Óleo comestível refinado obtido de soja, sem mistura com óleos de outras espécies ou matérias estranhas, atendendo aos requisitos de identidade e qualidade aplicáveis. Embalagem íntegra, lacrada e própria para alimentos, com capacidade de 900 ml. Rotulagem conforme legislação vigente.	Unidade	20.000
52	**ORÉGANO DESIDRATADO.** Orégano seco e próprio para consumo, de aspecto, cor, aroma e sabor característicos, livre de adulterações, infestação, fungos, sujidades e matérias estranhas acima dos limites legais. Embalagem íntegra e lacrada contendo 50 g a 200 g, com faturamento por quilograma. Rotulagem conforme legislação vigente.	Quilograma	150

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	UN	QUANTIDADE
53	**POLVILHO AZEDO.** Produto amiláceo derivado da mandioca, tipo azedo, de coloração característica, seco, próprio para consumo e livre de sujidades, infestação e matérias estranhas. O produto deverá apresentar na rotulagem a declaração "NÃO CONTÉM GLÚTEN". Embalagem íntegra e lacrada contendo 500 g. Rotulagem conforme legislação vigente.	Pacote	2.000
54	**SAGU.** Produto amiláceo granulado, próprio para consumo humano, sem sabor adicionado, produzido a partir de fécula ou amido alimentar autorizado para a categoria, apresentando aspecto, odor e sabor característicos e livre de umidade anormal, infestação, sujidades e matérias estranhas. Embalagem íntegra e lacrada contendo 400 g a 500 g, com faturamento por quilograma. Rotulagem conforme legislação vigente.	Quilograma	1.000
55	**SAL REFINADO DE MESA IODADO.** Sal refinado destinado ao consumo humano, contendo iodo nos limites estabelecidos pela legislação sanitária vigente, isento de sujidades, matérias estranhas e alterações incompatíveis com o produto. Embalagem íntegra e lacrada contendo 1 kg. Rotulagem conforme legislação vigente.	Quilograma	10.000
56	**SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL - 1 L A 1,5 L.** Suco de uva tinto integral, não alcoólico e não reconstituído, elaborado exclusivamente a partir de uvas, sem adição de água, açúcar, edulcorantes, conservantes, aromatizantes ou corantes. Produto regularizado perante o órgão competente na forma da legislação aplicável. Embalagem de vidro, cartonada asséptica ou outra embalagem própria para bebidas, íntegra e adequada à preservação do produto, contendo 1 litro a 1,5 litro. A proposta, a medição e o faturamento deverão ocorrer por litro, independentemente do volume da embalagem ofertada. Rotulagem conforme legislação vigente.	Litro	40.000
57	**SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL - 200 ML.** Suco de uva tinto integral, não alcoólico e não reconstituído, elaborado exclusivamente a partir de uvas, sem adição de água, açúcar, edulcorantes, conservantes, aromatizantes ou corantes. Produto regularizado perante o órgão competente na forma da legislação aplicável. Embalagem individual cartonada asséptica ou tecnologia equivalente própria para bebidas, contendo 200 ml. **Quando o sistema de abertura da embalagem exigir acessório para consumo direto, este deverá acompanhar individualmente o produto e estar adequadamente protegido.** Rotulagem conforme legislação vigente.	Unidade	20.000
58	**TRIGO PARA QUIBE/KIBE.** Trigo processado e quebrado próprio para preparo de quibe, constituído de grãos de trigo de características próprias, seco, limpo e livre de infestação, deterioração e matérias estranhas. Embalagem íntegra e lacrada contendo 500 g. Rotulagem e declaração de glúten e alergênicos conforme legislação vigente.	Pacote	1.000
59	**UVAS-PASSAS ESCURAS SEM SEMENTES.** Uvas desidratadas escuras, sem sementes, sem adição de açúcar ou edulcorantes, com	Quilograma	2.000

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	UN	QUANTIDADE
	aspecto, cor, odor e sabor característicos, livres de sinais de deterioração, infestação, fungos, sujidades e matérias estranhas acima dos limites legais. Embalagem primária íntegra e lacrada contendo 500 g a 1 kg de PESO LÍQUIDO, com faturamento por quilograma. Rotulagem conforme legislação vigente.		
60	**VINAGRE DE ÁLCOOL.** Fermentado acético de álcool, próprio para consumo humano, atendendo aos padrões oficiais de identidade e qualidade vigentes. Embalagem própria para alimentos, íntegra e lacrada, contendo 900 ml. Produto e estabelecimento regularizados perante o órgão competente quando exigível. Rotulagem conforme legislação vigente.	Unidade	3.000
61	**VINAGRE DE VINHO TINTO.** Fermentado acético de vinho tinto, próprio para consumo humano, atendendo aos padrões oficiais de identidade e qualidade vigentes. Embalagem própria para alimentos, íntegra e lacrada, contendo 750 ml. Produto e estabelecimento regularizados perante o órgão competente quando exigível. Rotulagem conforme legislação vigente.	Unidade	1.000

5.2. Memória de cálculo dos quantitativos

5.2.1. Os quantitativos estimados para o exercício de 2027 foram definidos a partir da demanda anual informada pela Coordenação de Alimentação Escolar, considerando a programação da Alimentação Escolar, a utilização dos diferentes gêneros nas preparações e nas etapas de ensino e a projeção de 27.563 matrículas para o período.

5.2.2. A projeção de 27.563 matrículas já contempla margem de 5% sobre a base de referência, motivo pelo qual não foi aplicado novo acréscimo percentual genérico sobre os quantitativos estimados, evitando duplicidade de margem de segurança e possível superdimensionamento da contratação.

5.2.3. Como elemento complementar de aferição da razoabilidade, foram considerados os quantitativos constantes da contratação anterior de gêneros alimentícios menos perecíveis, utilizados exclusivamente como referência histórica de planejamento, sem equiparação automática a consumo efetivamente realizado. A estimativa para 2027 decorre, portanto, da atualização da necessidade promovida pela área técnica para o novo exercício.

5.2.4. Considerando que os gêneros possuem frequências e formas de utilização distintas nos cardápios, os quantitativos foram tratados como estimativas máximas anuais de planejamento. A relação entre a quantidade estimada e a população projetada foi utilizada apenas como indicador complementar de escala e coerência global, não representando porção nutricional individual, frequência de oferta ou consumo per capita por estudante.

5.2.5. Os quantitativos destinam-se ao dimensionamento da contratação, à formação do orçamento estimado e ao Sistema de Registro de Preços, não gerando obrigação de aquisição integral. As futuras requisições deverão ocorrer de forma parcelada, conforme a efetiva

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

execução dos cardápios, os estoques disponíveis, a demanda das unidades e o consumo verificado ao longo do exercício.

6. JUSTIFICATIVA

6.1. A contratação mostra-se necessária para assegurar a disponibilidade regular dos gêneros alimentícios menos perecíveis empregados na execução dos cardápios da Alimentação Escolar durante o exercício de 2027, garantindo condições adequadas para a continuidade do atendimento aos estudantes da Rede Municipal de Ensino e das Instituições Parceiras.

6.2. A solução proposta permitirá adequar os fornecimentos à demanda efetivamente verificada, racionalizar a formação e a renovação dos estoques, preservar padrões de qualidade e segurança dos alimentos e atender às especificidades nutricionais previstas nos cardápios, inclusive às necessidades alimentares específicas dos estudantes.

6.3. A ausência da contratação poderá ocasionar desabastecimento de gêneros essenciais, substituições não planejadas nos cardápios, prejuízo à continuidade da Alimentação Escolar, comprometimento do atendimento de dietas especiais, aumento de perdas e desperdícios e necessidade de aquisições emergenciais.

6.4. Dentre os principais benefícios esperados, destacam-se:

a) continuidade e regularidade do abastecimento durante o exercício de 2027;
b) compatibilização das aquisições com os cardápios, os estoques e o consumo efetivo;
c) manutenção dos padrões de qualidade, segurança sanitária e adequação nutricional;
d) redução do risco de perdas por vencimento, deterioração ou formação excessiva de estoques;
e) ampliação da competitividade mediante adjudicação por item e adoção de apresentações comerciais compatíveis com o mercado;
f) maior rastreabilidade dos produtos e melhor tratamento de eventuais não conformidades; e
g) redução do risco de contratações emergenciais e de descontinuidade do atendimento.

6.5. Do quantitativo

6.5.1. O dimensionamento mostra-se adequado à necessidade identificada, pois considera a demanda anual informada pela Coordenação de Alimentação Escolar, a população projetada para 2027, a programação dos cardápios, a utilização dos diferentes gêneros nas preparações e, de forma complementar, a referência histórica de quantitativos da contratação anterior.

6.5.2. A adoção de quantitativos anuais permite dimensionar a contratação de forma global e preservar os potenciais ganhos de escala, enquanto o Sistema de Registro de Preços e o fornecimento parcelado possibilitam que as aquisições ocorram conforme a necessidade efetivamente verificada, sem obrigatoriedade de utilização integral das quantidades estimadas.

6.5.3. Eventuais variações de consumo durante o exercício deverão ser administradas dentro dos limites e mecanismos admitidos pelo instrumento de contratação e pela legislação

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

aplicável, não sendo cabível a aplicação automática de novo percentual genérico sobre os quantitativos já dimensionados sem demonstração concreta da alteração da necessidade.

7. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1. Da sustentabilidade

7.1.1. A contratação deverá priorizar o uso racional de embalagens, evitar embalagem sobre embalagem sem função sanitária, favorecer materiais recicláveis quando compatíveis com a conservação do alimento, reduzir desperdícios por meio de entregas parceladas e observar segregação e destinação adequada dos resíduos de embalagens. As exigências ambientais não deverão criar certificações privadas ou barreiras sem pertinência com o objeto.

7.2. Da subcontratação

7.2.1. Não se aplica subcontratação do objeto principal como requisito de execução, por se tratar de aquisição de bens. A utilização de transportador, operador logístico ou terceiro pelo fornecedor não afastará sua responsabilidade integral pela qualidade, conservação, higiene, temperatura quando aplicável, integridade das embalagens, prazos e demais obrigações.

7.3. Da natureza do objeto

7.3.1. O objeto é classificado como bem comum, pois seus padrões de desempenho, qualidade, composição, apresentação, rotulagem e aceitação podem ser definidos objetivamente por especificações usuais de mercado e normas sanitárias aplicáveis.

7.3.2. O fornecimento será parcelado e recorrente ao longo do exercício, conforme ordens de fornecimento, sem se confundir com prestação continuada de serviços.

7.4. Dos requisitos técnicos, funcionais e de qualidade

7.4.1. Os produtos deverão ser próprios para consumo humano, novos, íntegros, dentro do prazo de validade, acondicionados e transportados de forma adequada, com rotulagem completa e identificação de lote, fabricante ou responsável, peso ou volume e demais informações legalmente exigidas.

7.4.2. Deverão ser observadas as normas sanitárias, de identidade e qualidade, rotulagem, alergênicos e composição aplicáveis a cada categoria de alimento, bem como as exigências específicas constantes no Termo de Referência.

7.4.3. Para produtos destinados também a estudantes com necessidades alimentares especiais, serão mantidos os requisitos específicos de glúten, lactose, leite, soja e demais alergênicos apenas nos itens definidos tecnicamente, evitando generalização desnecessária que reduza a competição.

7.4.4. O prazo remanescente de validade deverá observar, no mínimo, a legislação aplicável. Quando o Termo de Referência exigir percentual superior ao mínimo legal em razão da

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

logística centralizada, formação de estoque e distribuição às unidades, a exigência deverá permanecer tecnicamente justificada e compatível com a oferta de mercado.

7.4.5. Produtos de origem animal deverão apresentar, quando aplicável, selo ou registro no serviço oficial de inspeção competente. A qualificação sanitária dos fornecedores deverá ser compatível com sua atividade, sem imposição de estrutura local ou certificação privada não prevista em lei.

7.5. Da entrega ou execução

7.5.1. O fornecimento será parcelado, sob demanda, com entrega centralizada no galpão da Alimentação Escolar, localizado na Av. Rio Grande, 1344-1354 - Rio Grande, Palhoça - SC, 88131-680. O prazo de referência será de até 10 (dez) dias corridos contados do recebimento da Ordem de Compra.

7.5.2. O fornecedor deverá garantir transporte em condições higiênico-sanitárias adequadas, integridade das embalagens e proteção contra umidade, calor, contaminação, avarias e outros fatores que comprometam a qualidade.

7.6. Das condições essenciais de medição e pagamento

7.6.1. O pagamento corresponderá exclusivamente aos gêneros alimentícios efetivamente entregues, conferidos e aceitos, observada a unidade de julgamento e faturamento de cada item. O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo dos produtos e a apresentação da respectiva nota fiscal regular, observadas as condições e os procedimentos de liquidação estabelecidos no Termo de Referência e na legislação aplicável. Nos itens faturados por quilograma ou litro, deverão ser observadas as conversões necessárias e o peso ou volume líquido efetivamente fornecido.

7.6.2. A medição ocorrerá por entrega ou ordem de fornecimento, após o recebimento e aceite, sem prejuízo da retenção ou suspensão do pagamento relativo a lote rejeitado até o saneamento da não conformidade.

7.7. Da amostra, demonstração, prova de conceito ou vistoria

7.7.1. Não será exigida amostra física, demonstração ou laudo laboratorial prévio como condição geral de participação. Do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar poderão ser solicitados ficha técnica, rótulo, declaração do fabricante ou documento equivalente para comprovação das características objetivas do produto.

7.7.2. Durante a execução, diante de indícios objetivos de desconformidade, reclamações recorrentes ou alteração perceptível de padrão entre lotes, a Administração poderá proceder à coleta de amostra e análise técnica ou laboratorial pertinente, observados contraditório, rastreabilidade e critérios definidos no Termo de Referência.

7.8. Do recebimento, garantia, manutenção e assistência técnica

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

7.8.1. O recebimento deverá verificar quantidade, marca e gramatura quando aplicável, integridade das embalagens, rotulagem, lote, validade, aspecto, condições de transporte, documentação sanitária pertinente e conformidade com a especificação.

7.8.2. Produtos rejeitados por não conformidade deverão ser substituídos sem ônus, em prazo a ser definido no Termo de Referência. Garantia, manutenção e assistência técnica não se aplicam como institutos típicos, sem prejuízo da responsabilidade do fornecedor pela qualidade e pela substituição de produtos impróprios ou desconformes.

7.9. Da segurança da informação, confidencialidade e proteção de dados

7.9.1. Não se identificam requisitos específicos de segurança da informação ou tratamento relevante de dados pessoais para a execução do fornecimento, além dos dados cadastrais e fiscais necessários à relação contratual, que deverão ser tratados conforme a legislação aplicável.

7.10. Das demais condições

7.10.1. As especificações completas, critérios de aceitação, documentos de habilitação, obrigações, prazos de substituição, fiscalização e demais condições serão detalhados no Termo de Referência, preservada a coerência com este ETP.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. Com base na pesquisa de preços realizada, estima-se o valor total da contratação em R$ 7.330.784,00 (sete milhões, trezentos e trinta mil, setecentos e oitenta e quatro reais), na data-base de 23/10/2026.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO RESUMIDA	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	AÇÚCAR CRISTAL	Quilograma	9.000	R$ 5,12	R$ 46.080,00
02	ALHO TRITURADO SEM SAL	Unidade	6.000	R$ 8,78	R$ 52.680,00
03	ARROZ BRANCO	Quilograma	1.500	R$ 7,11	R$ 10.665,00
04	ARROZ PARBOILIZADO	Quilograma	70.000	R$ 5,59	R$ 391.300,00
05	ARROZ INTEGRAL	Quilograma	5.000	R$ 6,39	R$ 31.950,00
06	ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL	Quilograma	3.000	R$ 55,83	R$ 167.490,00
07	BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE	Quilograma	10.000	R$ 12,96	R$ 129.600,00
08	BISCOITO DE POLVILHO - TRADICIONAL SALGADO	Quilograma	3.500	R$ 53,85	R$ 188.475,00
09	BISCOITO DE POLVILHO COM BATATA-DOCE	Quilograma	2.500	R$ 53,87	R$ 134.675,00
10	BISCOITO DE COCO OU BANANA COM CANELA	Quilograma	1.500	R$ 42,33	R$ 63.495,00
11	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE MILHO	Quilograma	5.000	R$ 33,82	R$ 169.100,00
12	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE	Quilograma	5.000	R$ 32,73	R$ 163.650,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

ITEM	ESPECIFICAÇÃO RESUMIDA	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
13	BISCOITO ÁGUA E SAL/CREAM CRACKER SEM LACTOSE	Quilograma	6.000	R$ 13,32	R$ 79.920,00
14	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	Quilograma	7.500	R$ 16,90	R$ 126.750,00
15	BISCOITO SALGADO INTEGRAL	Quilograma	6.000	R$ 17,41	R$ 104.460,00
16	CACAU EM PÓ	Quilograma	500	R$ 77,86	R$ 38.930,00
17	CANELA EM RAMA/LASCA/CASCA	Unidade	10.000	R$ 4,98	R$ 49.800,00
18	CANELA EM PÓ	Quilograma	100	R$ 61,47	R$ 6.147,00
19	COCO RALADO FINO SEM AÇÚCAR	Unidade	3.000	R$ 6,53	R$ 19.590,00
20	CRAVO-DA-ÍNDIA	Quilograma	50	R$ 181,30	R$ 9.065,00
21	CHOCOLATE EM PÓ - MÍN. 50% CACAU	Quilograma	4.500	R$ 46,81	R$ 210.645,00
22	CHOCOLATE EM PÓ - MÍN. 70% CACAU	Quilograma	2.000	R$ 66,19	R$ 132.380,00
23	CAFÉ TORRADO E MOÍDO - ARÁBICA/PREDOM. ARÁBICA	Unidade	3.500	R$ 32,53	R$ 113.855,00
24	COLORAU/COLORÍFICO	Pacote	2.500	R$ 14,90	R$ 37.250,00
25	DOCE CREMOSO DE GOIABA	Unidade	300	R$ 7,08	R$ 2.124,00
26	DOCE CREMOSO DE UVA	Unidade	300	R$ 7,66	R$ 2.298,00
27	DOCE DE BANANA 100% FRUTA - SEM AÇÚCAR	Quilograma	2.500	R$ 40,81	R$ 102.025,00
28	EXTRATO DE TOMATE - SEM SAL E AÇÚCAR	Quilograma	2.000	R$ 30,40	R$ 60.800,00
29	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA	Quilograma	5.000	R$ 9,97	R$ 49.850,00
30	FARINHA DE TRIGO TIPO 1	Quilograma	5.000	R$ 6,52	R$ 32.600,00
31	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	Quilograma	1.000	R$ 7,36	R$ 7.360,00
32	FARELO DE AVEIA	Quilograma	1.250	R$ 25,12	R$ 31.400,00
33	FARINHA DE AVEIA	Quilograma	1.250	R$ 21,88	R$ 27.350,00
34	FEIJÃO PRETO	Quilograma	15.000	R$ 8,29	R$ 124.350,00
35	FEIJÃO VERMELHO	Quilograma	75.000	R$ 12,91	R$ 968.250,00
36	FEIJÃO CARIOCA	Quilograma	75.000	R$ 10,40	R$ 780.000,00
37	FUBÁ DE MILHO PRÉ-COZIDO	Quilograma	2.000	R$ 5,51	R$ 11.020,00
38	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	Unidade	3.000	R$ 4,15	R$ 12.450,00
39	GRANOLA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES	Quilograma	1.500	R$ 24,81	R$ 37.215,00
40	GRÃO-DE-BICO	Quilograma	1.500	R$ 13,13	R$ 19.695,00
41	LEITE UHT/UAT INTEGRAL	Litro	100.000	R$ 6,38	R$ 638.000,00
42	LENTILHA	Quilograma	1.000	R$ 14,70	R$ 14.700,00
43	LOURO EM FOLHAS SECAS	Quilograma	100	R$ 55,17	R$ 5.517,00
44	MACARRÃO CABELO DE ANJO	Pacote	2.000	R$ 6,25	R$ 12.500,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

ITEM	ESPECIFICAÇÃO RESUMIDA	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
45	MACARRÃO PENNE SEM OVOS	Pacote	20.000	R$ 4,49	R$ 89.800,00
46	MACARRÃO ESPAGUETE SEM OVOS	Pacote	20.000	R$ 3,67	R$ 73.400,00
47	MACARRÃO PARAFUSO SEM OVOS	Pacote	20.000	R$ 5,73	R$ 114.600,00
48	MILHO PARA CANJICA BRANCA	Unidade	2.000	R$ 7,23	R$ 14.460,00
49	MILHO PARA PIPOCA	Pacote	2.500	R$ 6,76	R$ 16.900,00
50	MEL DE ABELHA	Unidade	10.000	R$ 41,60	R$ 416.000,00
51	ÓLEO DE SOJA REFINADO	Unidade	20.000	R$ 8,63	R$ 172.600,00
52	ORÉGANO DESIDRATADO	Quilograma	150	R$ 31,32	R$ 4.698,00
53	POLVILHO AZEDO	Pacote	2.000	R$ 6,28	R$ 12.560,00
54	SAGU	Quilograma	1.000	R$ 13,51	R$ 13.510,00
55	SAL REFINADO DE MESA IODADO	Quilograma	10.000	R$ 2,46	R$ 24.600,00
56	SUCO DE UVA INTEGRAL - 1 L A 1,5 L	Litro	40.000	R$ 18,96	R$ 758.400,00
57	SUCO DE UVA INTEGRAL - 200 ML	Unidade	20.000	R$ 4,94	R$ 98.800,00
58	TRIGO PARA QUIBE/KIBE	Pacote	1.000	R$ 7,19	R$ 7.190,00
59	UVAS-PASSAS ESCURAS SEM SEMENTES	Quilograma	2.000	R$ 39,71	R$ 79.420,00
60	VINAGRE DE ÁLCOOL	Unidade	3.000	R$ 3,54	R$ 10.620,00
61	VINAGRE DE VINHO TINTO	Unidade	1.000	R$ 5,77	R$ 5.770,00

8.2. A estimativa foi obtida mediante média aritmética dos preços válidos selecionados por item, conforme justificativa, memória de cálculo e Relatório de Cotação que integram o processo.

8.3. Por se recomendar a utilização do Sistema de Registro de Preços, os quantitativos e o valor total possuem caráter estimativo, sem obrigação de aquisição integral pela Administração.

9. JUSTIFICATIVA DO ORÇAMENTO DO OBJETO/SERVIÇO

9.1. A pesquisa foi elaborada com fundamento no art. 23 da Lei nº 14.133/2021, nas normas municipais aplicáveis e, como parâmetro procedimental complementar, nas diretrizes da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021. Foram priorizadas compras governamentais e contratações públicas, complementadas pontualmente por preços de domínio amplo quando a disponibilidade de referências públicas comparáveis era reduzida.

9.2. Todos os 61 itens possuem, após saneamento, no mínimo três referências válidas selecionadas. As referências abrangem período recente e produtos de mesma categoria ou materialmente comparáveis às especificações pretendidas.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

9.3. Não é tecnicamente útil comparar um menor e um maior preço global entre itens distintos, pois as unidades e naturezas dos gêneros são heterogêneas. A análise foi realizada individualmente por item, adotando-se a média aritmética como medida de tendência central e comparando-a, de forma complementar, à mediana e à dispersão dos preços.

9.4. Durante o saneamento foram excluídas ou substituídas referências duplicadas, cadastros ambíguos, produtos de composição diferente, unidades incompatíveis sem possibilidade segura de conversão e preços que não representavam o item pesquisado. Nos itens comercializados em embalagens variáveis, os valores foram normalizados para quilograma, litro ou apresentação fixa, conforme a unidade de julgamento.

9.5. A média aritmética mostrou-se adequada porque, na generalidade dos itens, as referências convergem em torno de valores semelhantes, sem evidência de distorção material da tendência de mercado. A pesquisa externa de varejo e atacado foi utilizada como controle complementar de plausibilidade, e não como substituta das fontes públicas.

9.6. O Relatório de Cotação e o Demonstrativo de Orçamento integram o processo administrativo e permitem a rastreabilidade dos valores utilizados.

10. SOLUÇÃO DA NECESSIDADE COMO UM TODO

10.1. A solução escolhida consiste na aquisição de 61 itens de gêneros alimentícios menos perecíveis, mediante Pregão Eletrônico, Sistema de Registro de Preços e adjudicação por item, com fornecimento parcelado ao longo de 2027 e entrega centralizada no galpão da Alimentação Escolar.

10.2. Os fornecedores serão responsáveis pelo fornecimento, embalagem, conservação, transporte, descarga, documentação do produto, substituição de lotes não conformes e demais obrigações necessárias até o recebimento pela Administração.

10.3. A Administração será responsável pelo planejamento das requisições, disponibilidade do local de recebimento e armazenamento, conferência dos lotes, fiscalização, gestão das atas, controle de estoque e distribuição interna às unidades atendidas.

10.4. O fluxo previsto compreende: emissão de ordem de fornecimento; preparação e transporte pelo fornecedor; entrega centralizada; conferência quantitativa e qualitativa; aceite ou rejeição; armazenamento; pagamento do que for aceito; e distribuição interna conforme cardápios e demanda das unidades.

10.5. A solução deverá preservar rastreabilidade por lote, controle de validade, integridade das embalagens, observância de requisitos sanitários, condições de transporte e mecanismos de rejeição e substituição.

11. PARCELAMENTO/AGRUPAMENTO DE ITENS

11.1. O objeto compreende 61 (sessenta e um) gêneros alimentícios autônomos, distribuídos em 84 (oitenta e quatro) itens licitatórios em razão do desdobramento de 23 (vinte e três) gêneros em cotas principal e reservada para ME/EPP, com julgamento e adjudicação

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9e32296a0a1e6

individualizados por item. O parcelamento é técnica e economicamente adequado porque os produtos são independentes entre si, não exigem integração funcional e são comercializados por fornecedores com diferentes especializações.

11.2. O agrupamento em lotes poderia reduzir a quantidade de competidores, exigir que o licitante comercialize produtos de famílias distintas, ampliar exigências de capital e logística e permitir compensação de preços entre itens. Não foram identificados ganhos técnicos ou operacionais suficientes para justificar essa restrição.

11.3. A adjudicação por item preserva a competitividade, facilita a participação de ME/EPP, amplia a chance de obtenção do menor preço em cada gênero e não compromete a logística, pois as entregas serão centralizadas e administradas mediante ordens de fornecimento.

12. ANÁLISE DO TRATAMENTO FAVORECIDO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (ME/EPP)

12.1. A contratação compreende originalmente 61 (sessenta e um) gêneros alimentícios autônomos. Considerando o tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, 23 (vinte e três) gêneros serão desdobrados em cota principal e cota reservada, resultando em 84 (oitenta e quatro) itens licitatórios, com julgamento e adjudicação individualizados, conforme detalhamento no Termo de Referência. A aplicação dos benefícios previstos nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006, em conjunto com o art. 4º da Lei nº 14.133/2021, observará os valores originalmente estimados de cada gênero, as características dos produtos e as condições do mercado fornecedor.

12.1.1. O valor global estimado da contratação, de R$ 7.330.784,00, não constitui, por si só, fundamento para afastar os benefícios legalmente assegurados às ME/EPP, considerando que o art. 4º, § 1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021 estabelece, para aquisições de bens, critério relacionado ao valor estimado de cada item.

12.2. Participação exclusiva de ME/EPP

12.2.1. Considerando que a publicação do edital está prevista para o exercício de 2026, aplica-se à presente contratação o limite de R$ 80.000,00 estabelecido no art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, observando-se que a alteração promovida pela Lei Complementar nº 238, de 21 de outubro de 2026, produzirá efeitos a partir de 1º de janeiro de 2027.

Conforme os valores constantes do orçamento estimado, 38 itens possuem valor igual ou inferior a R$ 80.000,00, enquadrando-se na regra de participação exclusiva de ME/EPP, ressalvadas as hipóteses legais de afastamento.

São eles: 01, 02, 03, 05, 10, 13, 16, 17, 18, 19, 20, 24, 25, 26, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 37, 38, 39, 40, 42, 43, 44, 46, 48, 49, 52, 53, 54, 55, 58, 59, 60 e 61.

12.2.2. Os itens 04, 06, 07, 08, 09, 11, 12, 14, 15, 21, 22, 23, 27, 34, 35, 36, 41, 45, 47, 50, 51, 56 e 57, totalizando 23 itens, possuem valor estimado superior a R$ 80.000,00 e, portanto, não se submetem à exclusividade prevista no art. 48, inciso I, sem prejuízo da aplicação da reserva de cota e dos demais benefícios legalmente cabíveis.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

12.2.3. Considerando a natureza dos produtos e os resultados do levantamento específico de fornecedores ME/EPP realizado na fase preparatória, recomenda-se a adoção de participação exclusiva nos 38 itens identificados no subitem 12.2.1, não tendo sido demonstrada, até a presente etapa, hipótese concreta de afastamento dos benefícios previstos na legislação.

12.3. Análise do mercado fornecedor

12.3.1. Para subsidiar a aplicação do tratamento diferenciado e favorecido às ME/EPP, foi realizado levantamento específico de fornecedores, consolidado no documento denominado "ANEXO – DEMONSTRATIVO DA PESQUISA DE FORNECEDORES ME/EPP", datado de 26 de outubro de 2026, integrante do processo administrativo.
12.3.2. O levantamento teve como finalidade identificar microempresas e empresas de pequeno porte potencialmente atuantes nos segmentos correspondentes aos 38 itens de valor estimado igual ou inferior a R$ 80.000,00, considerando informações cadastrais, atividades econômicas relacionadas, localização dos estabelecimentos e registros públicos disponíveis.

12.3.3. A pesquisa identificou 13 pessoas jurídicas distintas, sendo 8 microempresas (ME) e 5 empresas de pequeno porte (EPP), todas com situação cadastral ativa nas bases consultadas, das quais 9 estão sediadas no Município de Palhoça e 4 em outros municípios do Estado de Santa Catarina.

12.3.4. Complementarmente, foram elaboradas matrizes de fornecedores por segmento de produtos e por item, relacionando os 38 itens sujeitos, em princípio, à participação exclusiva às atividades econômicas das empresas identificadas. Para cada item, foram apontados de 7 a 9 fornecedores potencialmente compatíveis, considerando o conjunto de empresas locais e regionais pesquisadas.

12.3.5. Para fins metodológicos, considerou-se como âmbito local o Município de Palhoça e como âmbito regional o Estado de Santa Catarina, tomando-se como referência orientativa os critérios geográficos previstos no Decreto Federal nº 8.538/2015, observada a necessidade de compatibilidade com a regulamentação municipal e com as orientações do Tribunal de Contas do Estado de Santa Catarina.

12.3.6. Os resultados constituem evidência objetiva da existência de mercado potencial de ME/EPP nos segmentos pesquisados, não tendo sido identificada, nessa etapa, insuficiência aparente de fornecedores que, isoladamente, justifique o afastamento da participação exclusiva nos itens de até R$ 80.000,00.

12.3.7. Ressalta-se, contudo, que o levantamento possui natureza cadastral e mercadológica, não constituindo pré-qualificação de fornecedores, confirmação de disponibilidade comercial de todos os produtos ou comprovação antecipada da capacidade individual de fornecimento nas quantidades e condições exigidas.

12.3.8. A avaliação do mercado fornecedor observa o entendimento consolidado no Prejulgado nº 2205 do Tribunal de Contas do Estado de Santa Catarina, segundo o qual a verificação da existência de fornecedores competitivos deve integrar a fase preparatória, com fundamento nas

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

informações cadastrais disponíveis, não estando condicionada ao efetivo recebimento de três propostas válidas no procedimento licitatório.

12.3.9. A efetiva conformidade dos produtos ofertados e o atendimento às condições de participação, habilitação, qualificação e execução serão verificados nas etapas próprias do procedimento licitatório e da contratação, sem prejuízo da reavaliação motivada do tratamento favorecido caso sejam identificados elementos concretos que comprometam a competitividade ou a viabilidade do fornecimento, observados os procedimentos legais cabíveis.

12.4. Reserva de cota para ME/EPP

12.4.1. Para os 23 itens de valor estimado superior a R$ 80.000,00, considerando tratar-se de aquisição de bens de natureza divisível, aplica-se, como regra, a obrigatoriedade de instituição de cota reservada de até 25% para participação de ME/EPP, nos termos do art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, ressalvadas as hipóteses legais de afastamento devidamente fundamentadas.

12.4.2. A reserva deverá ser definida individualmente para cada item, mediante divisão dos quantitativos originalmente estimados entre cota principal, destinada à ampla concorrência, e cota reservada, destinada às ME/EPP, observados os limites legais e a viabilidade técnica, quantitativa e operacional do fornecimento.

12.4.3. Para os 23 (vinte e três) gêneros alimentícios sujeitos à reserva de cota, será adotado o percentual de 10% (dez por cento) do quantitativo originalmente estimado, destinado à participação de microempresas e empresas de pequeno porte, permanecendo os 90% (noventa por cento) restantes destinados à ampla concorrência. O percentual observa a regulamentação municipal adotada para a contratação, especialmente o art. 7º do Decreto Municipal nº 2.209/2017, situando-se dentro do limite de até 25% (vinte e cinco por cento) previsto no art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, sem ampliação dos quantitativos totais estimados.

12.4.4. A divisão em cotas não poderá implicar aumento dos quantitativos totais previstos para cada produto, devendo ser preservadas as mesmas especificações técnicas, unidades de medida, condições de entrega, padrões de qualidade, requisitos sanitários e critérios de recebimento aplicáveis às cotas principal e reservada.

12.4.5. A definição dos quantitativos destinados às cotas principal e reservada deverá ser detalhada no Termo de Referência, considerando os quantitativos estimados, a natureza divisível dos produtos e as condições técnicas e operacionais de fornecimento, observadas as hipóteses legais de afastamento previstas no art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006.

12.4.6. Eventual não instituição de cota reservada em determinado item deverá ser expressamente fundamentada nos autos, com demonstração objetiva da hipótese legal de afastamento, não sendo suficiente invocar genericamente o elevado valor da contratação, o fornecimento parcelado ou a conveniência administrativa.

12.4.7. O Termo de Referência e o edital deverão estabelecer as regras operacionais de participação, julgamento, adjudicação e fornecimento das cotas principal e reservada,

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

observadas as disposições da Lei Complementar nº 123/2006, da Lei nº 14.133/2021 e da regulamentação municipal aplicável, inclusive quanto às providências cabíveis na hipótese de ausência de vencedor para a cota reservada e às condições de contratação quando uma mesma empresa vencer ambas as cotas.

12.5. Subcontratação de ME/EPP

12.5.1. Não será exigida subcontratação de ME/EPP, tendo em vista que o objeto consiste exclusivamente na aquisição de bens, sem parcelas autônomas de obras ou serviços que justifiquem a aplicação do mecanismo previsto no art. 48, inciso II, da Lei Complementar nº 123/2006.

12.6. Hipóteses de afastamento dos benefícios

12.6.1. Foram consideradas as hipóteses previstas no art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006, especialmente:

I – inexistência de, no mínimo, três fornecedores competitivos enquadrados como ME/EPP, sediados local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório;

II – ausência de vantagem do tratamento diferenciado e simplificado para a Administração Pública; e

III – risco de prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado.

12.6.2. Em relação aos 38 itens de valor estimado igual ou inferior a R$ 80.000,00, o levantamento específico de fornecedores identificou pluralidade de empresas potencialmente atuantes nos segmentos pesquisados, não evidenciando, até o presente momento, circunstância objetiva que justifique o afastamento generalizado da participação exclusiva.

12.6.3. O fornecimento parcelado, a adjudicação por item e a entrega centralizada no galpão da Alimentação Escolar constituem condições operacionais compatíveis com a participação de fornecedores de diferentes portes, não tendo sido identificada incompatibilidade estrutural entre a solução escolhida e a aplicação dos benefícios legais às ME/EPP.

12.6.4. Quanto aos itens sujeitos à reserva de cota, eventual hipótese de afastamento deverá ser examinada individualmente, considerando as características específicas do produto, os quantitativos reservados, a estrutura do mercado fornecedor e os riscos concretos para o abastecimento da Alimentação Escolar.

12.6.5. Eventual afastamento de participação exclusiva ou de reserva de cota deverá ser específico, motivado e documentalmente demonstrado, não sendo admitida a exclusão genérica dos benefícios com fundamento exclusivamente no valor global da contratação, no volume dos quantitativos ou em mera conveniência administrativa.

12.7. Prioridade para fornecedores locais ou regionais

12.7.1. Não será adotada, na presente contratação, prioridade territorial específica de contratação com base no art. 48, § 3º, da Lei Complementar nº 123/2006, consistente na

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

possibilidade de preferência para ME/EPP sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% do melhor preço válido.

12.7.2. Embora o levantamento tenha identificado empresas sediadas no Município de Palhoça e em outras localidades de Santa Catarina, a pesquisa possui finalidade de avaliação do mercado fornecedor e não constitui, isoladamente, demonstração de vantagem econômica suficiente para a instituição de preferência territorial de preço.

12.7.3. A ausência dessa prioridade não afasta a aplicação da participação exclusiva, da reserva de cota ou dos demais benefícios previstos na legislação, tampouco impede a participação de ME/EPP sediadas em outras unidades da Federação, desde que atendidas as condições do edital.

12.8. Relação com o parcelamento

12.8.1. A estratégia de tratamento favorecido mostra-se compatível com o parcelamento definido no item 11 deste Estudo, uma vez que a contratação será adjudicada por itens autônomos, permitindo a aplicação individualizada dos benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006.

12.8.2. A adjudicação por item favorece a participação de fornecedores especializados em determinados gêneros alimentícios, reduz a necessidade de capacidade operacional para fornecimento simultâneo de produtos distintos e amplia as oportunidades de competição entre empresas de diferentes portes, sem comprometer a logística de recebimento centralizado adotada pela Administração.

12.9. Benefícios assegurados independentemente da exclusividade

12.9.1. Independentemente da adoção de participação exclusiva ou de reserva de cota, permanecerão assegurados às ME/EPP, quando cabíveis:

> I – o direito à regularização fiscal e trabalhista nos prazos e condições estabelecidos nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/2006;
> II – a preferência de contratação nas hipóteses de empate previstas nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, observadas as regras específicas aplicáveis ao Pregão Eletrônico;
> III – a participação nos itens de ampla concorrência e nas respectivas cotas principais, observadas as condições editalícias; e
> IV – os demais benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006, na Lei nº 14.133/2021 e na regulamentação aplicável.

12.10. Verificação do enquadramento

12.10.1. O edital deverá prever a apresentação de declaração de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte, observadas as condições estabelecidas no art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, inclusive quanto às hipóteses impeditivas previstas em seu § 4º.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

12.10.2. Deverá ser exigida, ainda, declaração de observância do limite previsto no art. 4º, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, relativo ao montante de contratos celebrados pela ME/EPP com a Administração Pública no ano-calendário de realização da licitação, para fins de usufruto do tratamento favorecido.

12.10.3. A Administração poderá promover as verificações pertinentes quanto à veracidade das declarações e à manutenção das condições legais para fruição dos benefícios, observados os princípios da legalidade, razoabilidade, proporcionalidade e competitividade.

12.11. Conclusão

12.11.1. Diante da análise realizada, conclui-se pela aplicação individualizada do tratamento diferenciado e favorecido às ME/EPP na presente contratação, observados o valor estimado de cada item, a natureza divisível dos produtos, os resultados dos levantamentos de mercado e as hipóteses legais de afastamento.

12.11.2. Para os 38 itens de valor estimado igual ou inferior a R$ 80.000,00, recomenda-se a adoção de participação exclusiva de ME/EPP, tendo em vista o disposto no art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006 e a existência de levantamento cadastral e mercadológico específico que identificou pluralidade de fornecedores potencialmente compatíveis, não tendo sido demonstrada hipótese concreta de afastamento do benefício.

12.11.3. Para os 23 (vinte e três) gêneros alimentícios cujo valor original estimado supera R$ 80.000,00, será adotada reserva de cota de 10% (dez por cento) para ME/EPP, conforme a regulamentação municipal aplicável, totalizando 23 itens de cota principal e 23 itens de cota reservada, com numeração sequencial própria, especificações e preços máximos unitários idênticos, conforme detalhamento no Termo de Referência.

12.11.4. O documento denominado “ANEXO – DEMONSTRATIVO DA PESQUISA DE FORNECEDORES ME/EPP”, de 26 de outubro de 2026, constitui parte integrante da fundamentação desta análise, devendo permanecer juntado aos autos juntamente com os comprovantes cadastrais e demais evidências utilizadas.

12.11.5. Eventual afastamento do tratamento favorecido deverá ser específico, motivado e documentalmente demonstrado, não sendo admitida exclusão genérica dos benefícios com fundamento exclusivamente no valor global da contratação ou em justificativas administrativas desprovidas de demonstração concreta.

13. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

13.1. A contratação deverá produzir resultados concretos de continuidade, qualidade, economicidade, controle de estoque, segurança do alimento e eficiência administrativa.

13.2. Resultados institucionais e operacionais

I - assegurar disponibilidade regular dos gêneros previstos nos cardápios durante o exercício de 2027;
II - reduzir ocorrências de desabastecimento e substituições não planejadas;

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9e32296a0a1e6

III - ampliar a conformidade dos produtos com as especificações e rotulagem exigidas;
IV - melhorar a rastreabilidade dos lotes, validades e ocorrências de rejeição;
V - adequar as quantidades adquiridas à demanda efetiva por meio de fornecimento parcelado;
VI - preservar alternativas alimentares aptas ao atendimento de necessidades especiais nos itens definidos;
VII - reduzir perdas por vencimento, deterioração ou excesso de estoque;
VIII - melhorar a previsibilidade do recebimento e da distribuição interna.

13.3. Resultados em termos de economicidade

13.3.1. Espera-se obter preços compatíveis com o mercado, aproveitar a competição por item, evitar aquisição integral desnecessária, reduzir custos de urgência e preservar flexibilidade orçamentária ao longo do exercício.

13.4. Melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros

13.4.1. A centralização do recebimento e a padronização das rotinas tendem a reduzir retrabalho, facilitar a fiscalização e permitir que a equipe de Alimentação Escolar concentre esforços no planejamento de cardápios, controle de qualidade, estoque e distribuição.

13.4.2. O fornecimento parcelado reduz a necessidade de armazenagem simultânea de todo o quantitativo anual e diminui o risco de desperdício, imobilização financeira e ocupação excessiva do galpão.

13.5. Indicadores de acompanhamento

RESULTADO PRETENDIDO	INDICADOR OU EVIDÊNCIA	FORMA/MOMENTO DE VERIFICAÇÃO
Continuidade do abastecimento	Número de ocorrências de falta de item atribuíveis à execução do fornecedor	Acompanhamento mensal de estoque, ordens e ocorrências
Pontualidade das entregas	Percentual de ordens entregues no prazo contratual	Conferência de datas de emissão e recebimento
Conformidade dos lotes	Percentual de entregas aceitas sem necessidade de substituição	Registro no recebimento e relatórios de fiscalização
Rastreabilidade	Existência de lote, validade e identificação em 100% dos produtos quando legalmente exigidos	Conferência no recebimento
Aderência ao orçamento	Preços contratados iguais ou inferiores ao limite aceitável definido na licitação	Resultado do certame e registros de preços

13.6. Os indicadores que forem utilizados como condição de recebimento, glosa, substituição ou pagamento deverão ser reproduzidos objetivamente no Termo de Referência e nos instrumentos decorrentes.

14. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CONTRATAÇÃO

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

14.1. Não foram identificadas providências extraordinárias, além da conclusão do procedimento, da formalização do instrumento e da designação dos agentes responsáveis.

14.2 Deverão ser formalmente designados o gestor, os fiscais e seus respectivos substitutos, observadas a natureza, a complexidade e os riscos da contratação.

14.2.1. Quando necessário, os agentes designados deverão receber orientação ou capacitação específica sobre o objeto, os critérios de medição e recebimento, as obrigações contratuais e os procedimentos de fiscalização.

14.3. A estrutura atualmente disponível é suficiente, não sendo necessárias obras, adaptações, equipamentos ou instalações prévias.

15. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

15.1. A contratação substituirá a solução atualmente utilizada para o fornecimento de gêneros menos perecíveis, sendo necessário coordenar o encerramento do instrumento vigente com o início das novas entregas para evitar descontinuidade.

15.2. São correlatas, mas não interdependentes, as contratações de outros grupos de gêneros destinados à Alimentação Escolar, como hortifrutigranjeiros, carnes, pães, itens da agricultura familiar e demais alimentos adquiridos em procedimentos próprios. Todas convergem para a execução dos cardápios, mas a presente contratação possui viabilidade jurídica e operacional autônoma.

15.3. Não há dependência de sistema, equipamento, obra ou contrato complementar para que o fornecimento seja executado. A principal providência de coordenação é temporal e logística, de modo a evitar lacuna entre o estoque final da contratação atual e as primeiras entregas da nova solução.

16. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS DE TRATAMENTO

16.1. Foram avaliados os possíveis impactos ambientais associados à aquisição de gêneros alimentícios menos perecíveis destinados à Alimentação Escolar, considerando as etapas de produção, acondicionamento, embalagem, transporte, entrega, armazenamento, distribuição, consumo e destinação dos resíduos decorrentes da utilização dos produtos, em conformidade com o art. 18, § 1º, inciso XII, da Lei nº 14.133/2021 e com as diretrizes da Política Nacional de Resíduos Sólidos, instituída pela Lei nº 12.305/2010.

16.2. A contratação não apresenta impactos ambientais extraordinários ou de elevada complexidade, por se tratar da aquisição de alimentos industrializados e gêneros de consumo habitual. Entretanto, foram identificados impactos ambientais diretos e indiretos, especialmente relacionados ao consumo de recursos naturais nos processos produtivos, à geração de resíduos de embalagens, às emissões decorrentes do transporte e ao eventual desperdício de alimentos, os quais poderão ser prevenidos ou mitigados mediante a adoção das medidas descritas neste capítulo.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

16.3. Consumo de energia, água e outros recursos naturais

16.3.1. A produção, o beneficiamento, o processamento e o acondicionamento dos gêneros alimentícios envolvem consumo de água, energia elétrica, combustíveis e outros recursos naturais, constituindo impactos ambientais indiretos associados à cadeia produtiva dos produtos adquiridos.

16.3.2. Considerando que a presente contratação se destina ao fornecimento de produtos acabados, sem contratação direta dos respectivos processos industriais, não se mostra proporcional estabelecer exigências específicas de eficiência energética, consumo hídrico ou certificações ambientais dos estabelecimentos fabricantes, além daquelas legalmente exigíveis.

16.3.3. Como medidas de tratamento, deverão ser observadas, quando aplicáveis:

I – a conformidade dos produtos e de seus processos de fabricação com a legislação ambiental e sanitária pertinente;

II – a utilização racional de recursos e a redução de desperdícios nas atividades de armazenamento, transporte e fornecimento;

III – o planejamento das entregas, de forma a evitar deslocamentos desnecessários e otimizar o consumo de combustíveis; e

IV – a adoção, pela Administração, de procedimentos de armazenamento e controle de estoques que reduzam perdas de produtos e o consumo desnecessário de recursos.

16.4. Geração de resíduos e desperdício de alimentos

16.4.1. Os principais resíduos potencialmente associados à contratação são embalagens primárias e secundárias, caixas de papelão, materiais plásticos de acondicionamento e transporte, além de eventuais resíduos orgânicos decorrentes de produtos danificados, vencidos, deteriorados ou impróprios para o consumo.

16.4.2. A geração desses resíduos constitui impacto ambiental ordinário da cadeia de abastecimento alimentar, devendo ser observadas as diretrizes de não geração, redução, reutilização, reciclagem, tratamento e disposição final ambientalmente adequada, conforme a Lei nº 12.305/2010.

16.4.3. Como medidas de prevenção e mitigação, deverão ser adotadas, conforme a responsabilidade de cada parte:

I – utilização de embalagens adequadas à natureza dos alimentos, em quantidade compatível com sua proteção, conservação, integridade e segurança sanitária, evitando-se acondicionamentos secundários desnecessários;

II – priorização da integridade das embalagens e das condições adequadas de transporte e armazenamento, prevenindo avarias, contaminações, deterioração e perdas;

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

III – segregação e encaminhamento de materiais recicláveis aos sistemas de coleta seletiva ou de destinação ambientalmente adequada disponíveis, observadas as condições operacionais da Administração;

IV – controle de lotes, prazos de validade e condições de armazenamento, com aplicação de procedimentos de gestão de estoques que priorizem a utilização dos produtos com vencimento mais próximo;

V – programação das aquisições e entregas de acordo com a demanda efetiva da Alimentação Escolar, evitando formação desnecessária de estoques e perdas por vencimento;

VI – rejeição de produtos que não atendam às condições de qualidade, integridade, conservação ou segurança previstas no Termo de Referência, com adoção das providências contratuais de recolhimento e substituição pelo fornecedor responsável; e

VII – destinação ambientalmente adequada dos resíduos alimentares e demais materiais que não possam ser reutilizados ou reciclados, observadas as normas sanitárias e ambientais aplicáveis.

16.4.4. A responsabilidade pelo gerenciamento dos resíduos decorrentes do armazenamento, da distribuição e do consumo dos produtos após seu recebimento será da Administração, observadas as atribuições dos setores envolvidos e as disposições legais aplicáveis.

16.4.5. Os produtos rejeitados por desconformidade imputável ao fornecedor deverão ser recolhidos e substituídos nas condições estabelecidas no Termo de Referência, cabendo à Contratada adotar as providências legalmente exigíveis quanto à destinação dos produtos e materiais sob sua responsabilidade.

16.4.6. Não será exigido o recolhimento indiscriminado de todas as embalagens primárias dos alimentos após o consumo, considerando a necessidade de compatibilidade entre a natureza dos produtos, a organização da coleta de resíduos e os sistemas de logística reversa legalmente aplicáveis, sem prejuízo do cumprimento das obrigações específicas estabelecidas na legislação.

16.5. Emissões atmosféricas, ruídos e deslocamentos

16.5.1. O transporte dos gêneros alimentícios até o local de recebimento poderá ocasionar emissão de gases provenientes da combustão de combustíveis, geração de ruídos e outros impactos ambientais ordinariamente associados à circulação de veículos de carga.

16.5.2. A contratação prevê fornecimento parcelado, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, com entrega centralizada no galpão da Alimentação Escolar, solução que permite racionalizar a logística de recebimento e reduzir a necessidade de deslocamentos individuais dos fornecedores até as diversas unidades escolares.

16.5.3. Como medidas de prevenção e mitigação, deverão ser observadas:

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

I – utilização de veículos de transporte em condições adequadas de conservação, manutenção, funcionamento e segurança, observadas as exigências legais pertinentes;

II – planejamento das rotas e das entregas, visando à redução de deslocamentos desnecessários e à utilização eficiente dos veículos;

III – observância dos horários e das condições de recebimento estabelecidos pela Administração, evitando esperas prolongadas e deslocamentos improdutivos;

IV – adoção de cuidados no transporte e na descarga, de modo a prevenir danos aos produtos, vazamentos, derramamentos e geração desnecessária de resíduos; e

V – cumprimento das normas ambientais, sanitárias e de trânsito aplicáveis ao transporte dos gêneros alimentícios.

16.5.4. As medidas previstas deverão ser compatibilizadas com os prazos de entrega e as necessidades de abastecimento da Alimentação Escolar, não podendo o planejamento logístico comprometer a regularidade do fornecimento ou a qualidade dos produtos.

16.6. Uso de papel, embalagens e insumos administrativos

16.6.1. A execução contratual poderá envolver consumo de papel e outros materiais administrativos, especialmente na emissão de ordens de fornecimento, notas fiscais, comprovantes de entrega e registros de recebimento.

16.6.2. Para reduzir esses impactos, serão priorizados, sempre que possível:

I – utilização de documentos e comunicações em meio eletrônico;

II – emissão e encaminhamento eletrônico de ordens de fornecimento, notas fiscais e demais documentos administrativos;

III – impressão de documentos somente quando necessária ao controle, à fiscalização ou ao atendimento de exigências legais;

IV – utilização racional de materiais administrativos; e

V – organização dos registros de recebimento, acompanhamento e fiscalização, evitando duplicidade de documentos e procedimentos desnecessários.

16.6.3. Quanto às embalagens dos alimentos, deverão ser preservadas as condições técnicas e sanitárias necessárias à proteção, conservação, rastreabilidade e identificação dos produtos, não sendo admitida a redução de materiais de acondicionamento quando tal medida puder comprometer a qualidade ou a segurança alimentar.

16.6.4. Não serão exigidas, como condição geral de participação, embalagens compostas exclusivamente por materiais reciclados, biodegradáveis ou dotadas de certificações

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

ambientais privadas específicas, sem demonstração prévia de sua necessidade, viabilidade técnica, proporcionalidade e disponibilidade no mercado.

16.7. Equipamentos eletroeletrônicos e soluções de tecnologia

16.7.1. Não se aplica a exigência de medidas ambientais específicas relacionadas à aquisição, manutenção, substituição ou descarte de equipamentos eletroeletrônicos e soluções de tecnologia, uma vez que o objeto da contratação compreende exclusivamente o fornecimento de gêneros alimentícios menos perecíveis.

16.7.2. A utilização de sistemas eletrônicos para gestão das requisições, fiscalização e documentação contratual constitui medida administrativa de racionalização de recursos, conforme previsto no subitem 16.6, sem necessidade de estabelecer exigências tecnológicas adicionais aos fornecedores.

16.8. Produtos perigosos, químicos ou sujeitos a controle especial

16.8.1. Não se aplica a previsão de medidas específicas destinadas ao fornecimento de produtos químicos perigosos, inflamáveis, tóxicos ou sujeitos a controle ambiental especial, considerando que o objeto consiste na aquisição de gêneros alimentícios próprios para consumo humano.

16.8.2. Permanecem obrigatórias, entretanto, a observância da legislação sanitária e das normas aplicáveis à fabricação, ao acondicionamento, ao transporte, à conservação e à comercialização dos alimentos, inclusive quanto à utilização de embalagens adequadas ao contato com produtos alimentícios.

16.9. Quadro dos impactos ambientais específicos

16.9.1. Considerando as características da contratação, foram identificados os seguintes impactos ambientais e respectivas medidas de prevenção ou mitigação:

IMPACTO IDENTIFICADO	**MEDIDA MITIGADORA OU DE TRATAMENTO**
Consumo de água, energia e outros recursos naturais na cadeia produtiva dos alimentos.	Observância da legislação ambiental aplicável aos processos produtivos e utilização racional de recursos nas atividades diretamente relacionadas ao fornecimento.
Geração de resíduos provenientes de embalagens plásticas, papelão e outros materiais de acondicionamento.	Redução de embalagens desnecessárias, preservada a segurança sanitária, e segregação e destinação adequada dos resíduos recicláveis.
Emissões atmosféricas e consumo de combustíveis no transporte dos produtos.	Planejamento das entregas, otimização de rotas, utilização de veículos em condições adequadas e entrega centralizada no galpão da Alimentação Escolar.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

Perdas e desperdício de alimentos por vencimento, avarias, deterioração ou armazenamento inadequado.	Fornecimento parcelado, controle de estoques, conferência de lotes e validades, armazenamento adequado, rejeição e substituição de produtos não conformes.
Consumo de papel e insumos administrativos durante a execução contratual.	Priorização de documentos eletrônicos, racionalização de impressões e organização digital dos registros de fornecimento e fiscalização.
Destinação inadequada de produtos impróprios para consumo e demais resíduos resultantes da execução.	Segregação, recolhimento quando contratualmente cabível e destinação ambientalmente adequada, observadas as responsabilidades da Contratada e da Administração.

16.10. Obrigações ambientais da Contratada

16.10.1. A futura Contratada deverá cumprir a legislação ambiental e sanitária aplicável às atividades sob sua responsabilidade, especialmente quanto ao acondicionamento, transporte, entrega, conservação dos produtos e destinação de materiais ou resíduos pelos quais seja legal ou contratualmente responsável.

16.10.2. As obrigações ambientais deverão ser compatíveis com a natureza dos gêneros alimentícios fornecidos, não sendo estabelecidas exigências desproporcionais, certificações ambientais privadas específicas ou requisitos que restrinjam injustificadamente a competitividade, sem demonstração de sua pertinência para o objeto.

16.11. Fiscalização e acompanhamento das medidas ambientais

16.11.1. As medidas ambientais que constituam obrigações da Contratada deverão ser reproduzidas no Termo de Referência, com definição das condições de cumprimento e dos mecanismos de verificação cabíveis.

16.11.2. A fiscalização contratual poderá verificar, especialmente, as condições de acondicionamento, transporte, integridade das embalagens, conservação dos produtos, recolhimento de mercadorias rejeitadas e cumprimento das demais obrigações relacionadas à prevenção de danos e desperdícios.

16.11.3. A gestão dos resíduos gerados após o recebimento e durante o armazenamento, a distribuição e o consumo dos alimentos deverá observar os procedimentos internos da Administração e as normas pertinentes, cabendo aos setores responsáveis adotar as providências necessárias à redução de perdas e à destinação adequada dos materiais.

16.12. Conclusão

16.12.1. Diante da análise realizada, conclui-se que os impactos ambientais associados à aquisição de gêneros alimentícios menos perecíveis são predominantemente ordinários e passíveis de prevenção, redução ou controle mediante o cumprimento da legislação aplicável e a adoção das medidas de tratamento previstas neste capítulo.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

16.12.2. A modelagem escolhida, mediante Pregão Eletrônico, Sistema de Registro de Preços, adjudicação por item, fornecimento parcelado e entrega centralizada, apresenta aspectos ambientalmente favoráveis, especialmente por permitir maior adequação das aquisições ao consumo efetivo, racionalização do transporte, controle de estoques e redução do risco de desperdício de alimentos.

16.12.3. As medidas ambientais propostas são compatíveis com a natureza do objeto e não demandam a imposição de certificações ou requisitos adicionais que possam restringir injustificadamente a competitividade, preservando-se a observância das normas sanitárias e de segurança alimentar.

16.12.4. Assim, considera-se a contratação ambientalmente viável, desde que observadas as medidas de prevenção, mitigação, controle e destinação descritas neste capítulo, bem como as obrigações pertinentes a serem incorporadas ao Termo de Referência e aos demais instrumentos da contratação.

17. FORMA DE CONTRATAÇÃO

17.1. A contratação será realizada por meio de Pregão, por se tratar de aquisição de bens comuns cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos.

17.2. O critério de julgamento será o menor preço por item, com adjudicação individual dos itens, conforme a análise de parcelamento.

17.3. Será utilizado o Sistema de Registro de Preços, pois a demanda é futura e variável, as entregas serão parceladas, o momento exato de consumo de cada item não é integralmente previsível e não há obrigação de aquisição de toda a estimativa anual.

18. SECRETARIA RESPONSÁVEL

18.1. Secretaria Municipal de Educação de Palhoça.

18.2. A contratação contará com o apoio da Coordenação de Nutrição e Alimentação Escolar.

19. INSTRUMENTO CONTRATUAL

19.1. A contratação será precedida de Ata de Registro de Preços decorrente do Pregão Eletrônico.

19.2. A existência da Ata não obriga a Administração a adquirir integralmente os quantitativos estimados.

20. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

20.1. Com base nas análises desenvolvidas neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a aquisição de gêneros alimentícios menos perecíveis destinados à Alimentação Escolar para o exercício de 2027 é VIÁVEL sob os aspectos técnico, operacional, econômico e ambiental.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9e32296a0a1e6

20.2. A viabilidade decorre da necessidade permanente de abastecimento, da existência de mercado fornecedor competitivo, da possibilidade de especificação objetiva dos bens, da adequação do Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços e adjudicação por item, do fornecimento parcelado, da entrega centralizada, dos quantitativos consolidados, da pesquisa de preços finalizada e dos mecanismos de controle de qualidade e recebimento previstos.

20.3. Diante do exposto, recomenda-se o prosseguimento da contratação, com conclusão do Termo de Referência e dos demais atos preparatórios, em caráter prioritário, a fim de permitir a formalização da solução antes do início do período crítico de abastecimento de 2027.

Palhoça, SC, 26 de outubro de 2026.

GEAN KARLO MEDEIROS
Secretário Municipal de Educação

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 29/10/2026 16:46 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p9e32296a0a1e6

Assinado digitalmente por:
GEAN KARLO MEDEIROS
CPF: 898.747.309-00
Em: 29/10/2026 16:46:21