

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

SECRETARIA REQUISITANTE: Secretaria de Educação.

1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A alimentação escolar adequada constitui serviço público essencial e integra o dever constitucional do Estado na garantia do direito à educação (CF/88, art. 208, VII; ECA, art. 54, VII). No âmbito do PNAE, a Lei nº 11.947/2009 reconhece expressamente a alimentação escolar como direito dos estudantes e obrigação do poder público (art. 3º), impondo a oferta regular de refeições nutricionalmente equilibradas, seguras e culturalmente adequadas.

No Município de Araquari, a Rede Municipal de Ensino atende aproximadamente 8.000 alunos, o que demanda fluxo contínuo, planejado e ininterrupto de gêneros alimentícios para assegurar a execução integral dos cardápios elaborados pela equipe técnica de Nutrição. As diretrizes do PNAE exigem variedade, adequação cultural, respeito a necessidades alimentares específicas, inclusive alergias, intolerâncias e condições clínicas, além de padrões sanitários rigorosos, controle de qualidade e sincronização com o calendário escolar.

A presente contratação decorre da necessidade de assegurar a continuidade do fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao preparo da merenda escolar, diante da insuficiência quantitativa dos itens constantes nas Atas de Registro de Preços nº 01/2026, 05/2026, 24/2025 e 25/2025, os quais não dispõem de saldo suficiente para atendimento integral da demanda da Secretaria Municipal de Educação. Soma-se a isso a necessidade de nova contratação dos itens que restaram fracassados e desertos no Processo nº 04/2026, bem como dos itens anteriormente vinculados à Ata nº 06/2026, em razão do distrato firmado, circunstâncias que tornaram inviável a manutenção do abastecimento regular por meio dos instrumentos anteriormente formalizados.

Nesse contexto, a ausência de nova contratação acarretaria risco imediato de descontinuidade de serviço essencial, com potenciais impactos jurídicos, administrativos e pedagógicos, tais como:

- (i) interrupção da oferta regular das refeições escolares;
- (ii) desabastecimento das unidades de ensino;
- (iii) comprometimento da execução dos cardápios planejados pela equipe técnica de Nutrição;



- (iv) prejuízo à qualidade nutricional da alimentação ofertada aos estudantes;
- (v) impacto negativo sobre o desempenho escolar, a permanência dos alunos na escola e a efetividade da política pública educacional; e
- (vi) responsabilização administrativa por falha na execução de serviço público essencial.

Tal risco é agravado por fatores estruturais próprios do fornecimento de alimentos para a rede escolar, tais como a perecibilidade dos produtos, a necessidade de observância das condições adequadas de transporte e armazenamento, a sazonalidade produtiva, a volatilidade de preços, a variação do número de matrículas ao longo do ano letivo e as limitações de armazenagem nas unidades escolares. A inexistência de contratação tempestiva comprometeria a regularidade do abastecimento e afrontaria os princípios da continuidade do serviço público, da eficiência e do planejamento administrativo.

Diante disso, a contratação revela-se imprescindível para:

- (a) garantir a continuidade da alimentação escolar diária nas unidades da rede municipal de ensino;
- (b) recompor os quantitativos insuficientes das atas vigentes mencionadas;
- (c) viabilizar a contratação dos itens fracassados e desertos do Processo nº 04/2026;
- (d) suprir os itens anteriormente abrangidos pela Ata nº 06/2026, em razão do distrato;
- (e) assegurar a observância da legislação aplicável ao fornecimento de alimentação escolar;
- (f) proporcionar refeições adequadas, seguras e nutricionalmente equilibradas aos estudantes; e
- (g) promover o desenvolvimento integral e a permanência dos educandos na escola.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

A presente contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) de 2026 da Secretaria Municipal de Educação, com registro no PNCP, conforme levantamento e priorização realizados pela unidade. Essa previsão compatibiliza a demanda de gêneros alimentícios e hortifrutis, assegurando priorização, previsibilidade do cronograma de compras, transparência dos atos e lastro orçamentário adequado, nos termos do art. 18, § 1º, II, da Lei nº 14.133/2021.



O objeto desta contratação está detalhado no PCA 2026 disponível no PNCP: <https://pncp.gov.br/app/pca/83102228000110/2026/10>.

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado compreende a análise técnico-econômica das alternativas de suprimento capazes de atender, com regularidade, qualidade e eficiência, à necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Araquari. Consideram-se, para tanto, a natureza do objeto, a logística de entrega, a variabilidade do consumo, a perecibilidade dos produtos, a capacidade do mercado fornecedor e a necessidade de continuidade do serviço.

No caso concreto, a presente contratação decorre da insuficiência quantitativa dos itens constantes nas Atas de Registro de Preços nº 01/2026, 05/2026, 24/2025 e 25/2025, da necessidade de contratação dos itens fracassados e desertos no Processo nº 04/2026, bem como da reposição dos itens anteriormente vinculados à Ata nº 06/2026, em razão do distrato firmado. Diante desse cenário, tornou-se necessária a avaliação das soluções disponíveis no mercado para assegurar a continuidade do abastecimento da merenda escolar.

Soluções de mercado identificadas

Foram identificadas, em tese, as seguintes soluções para atendimento da demanda:

- a) Adesão a atas de registro de preços de outros órgãos ou entidades;**
- b) Realização de contratação direta com fornecedores, de forma pontual e fragmentada;**
- c) Realização de Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços.**

Análise individual das soluções

a) Adesão a atas de registro de preços de outros órgãos ou entidades

Essa alternativa foi considerada, porém não se mostrou adequada ao caso concreto. A demanda da Secretaria Municipal de Educação envolve grande diversidade de gêneros alimentícios, quantitativos expressivos, entregas parceladas, exigências sanitárias específicas e distribuição a diversas unidades escolares, o que exige compatibilidade integral entre os itens registrados, os quantitativos disponíveis, a





logística contratada e o calendário de abastecimento da rede municipal. Nesse contexto, a adesão a atas de terceiros poderia resultar em cobertura apenas parcial da demanda, fragmentação do fornecimento e aumento do risco de desabastecimento, não se revelando solução suficiente e segura para o atendimento da necessidade administrativa.

b) Realização de contratação direta com fornecedores, de forma pontual e fragmentada

Também se verificou, em tese, a possibilidade de aquisições pontuais para suprimento imediato de itens faltantes. Contudo, essa alternativa não se mostra adequada como solução principal, pois implicaria fracionamento da contratação, perda de escala, maior complexidade administrativa, dificuldade de padronização do abastecimento e potencial comprometimento da economicidade. Além disso, considerando a natureza contínua e previsível da demanda de alimentação escolar, o atendimento fragmentado não oferece segurança suficiente para garantir regularidade e estabilidade no fornecimento ao longo do período letivo.

c) Realização de Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços

Esta solução se mostrou a mais adequada ao caso concreto. O Pregão Eletrônico é compatível com a natureza comum do objeto e favorece ampla competitividade, transparência, isonomia e busca da proposta mais vantajosa. Já o Sistema de Registro de Preços revela-se apropriado em razão da impossibilidade de definir, com exatidão absoluta, o consumo de cada item ao longo do período contratual, permitindo contratações futuras e parceladas conforme a necessidade efetiva da Administração. Essa sistemática proporciona maior flexibilidade na gestão do abastecimento, evita sobre-estoque e reduz o risco de descontinuidade no fornecimento da merenda escolar.

Após a análise das alternativas identificadas, conclui-se que a solução mais adequada para atendimento da presente demanda é a realização de **Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços**, por apresentar maior aderência às características do objeto, à dinâmica de consumo da alimentação escolar e à necessidade de continuidade do abastecimento das unidades da rede municipal de ensino.

A alternativa selecionada reúne, de um lado, as vantagens inerentes ao pregão eletrônico, especialmente a ampliação da competitividade, a transparência do certame,



a isonomia entre os licitantes e a busca da proposta mais vantajosa; de outro, incorpora a flexibilidade própria do Sistema de Registro de Preços, que se mostra indispensável em contratações cujo consumo é contínuo, parcelado e sujeito a variações ao longo da execução.

Ademais, as consultas realizadas em painéis públicos de contratações e em processos correlatos de outros entes administrativos evidenciam que o **Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços** constitui a dinâmica usualmente adotada para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, justamente em razão da necessidade de fornecimento sucessivo, da variabilidade dos quantitativos consumidos e da conveniência de gestão por entregas parceladas. Os registros consultados demonstram, portanto, que a modelagem escolhida se encontra alinhada às práticas administrativas correntes e consolidadas para objetos dessa natureza.

Edital nº 064/2025

[Acessar Contratação](#)

Última atualização 10/11/2025

Local: Guararapes/SP **Órgão:** MUNICÍPIO DE GUARARAPES **Unidade compradora:** 931791 - PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARARAPES/SP
Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico **Amparo legal:** Lei 14.133/2021, Art. 28, I **Tipo:** Edital **Modo de disputa:** Aberto **Registro de preço:** Sim
Fonte orçamentária: Não informada
Data de divulgação no PNCP: 03/09/2025 **Situação:** Divulgada no PNCP **Data de início de recebimento de propostas:** 04/09/2025 09:00 (horário de Brasília)
Data fim de recebimento de propostas: 16/09/2025 08:30 (horário de Brasília)
Id contratação PNCP: 48468284000171-1-000132/2025 **Fonte:** BLL Compras
Objeto:
REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O SETOR DE MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE GUARARAPES, NAS QUANTIDADES CONSTANTES DO TERMO DE REFERÊNCIA, ANEXO I DO EDITAL.

Edital nº 11.014/2025

[Acessar Contratação](#)

Última atualização 10/11/2025

Local: São José da Tapera/AL **Órgão:** MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DA TAPERA **Unidade compradora:** 1 - PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DA TAPERA
Modalidade da contratação: Pregão - Eletrônico **Amparo legal:** Lei 14.133/2021, Art. 28, I **Tipo:** Edital **Modo de disputa:** Aberto-Fechado **Registro de preço:** Sim
Fonte orçamentária: Não informada
Data de divulgação no PNCP: 04/06/2025 **Situação:** Divulgada no PNCP **Data de início de recebimento de propostas:** 04/06/2025 17:00 (horário de Brasília)
Data fim de recebimento de propostas: 18/06/2025 10:00 (horário de Brasília)
Id contratação PNCP: 12261228000114-1-000038/2025 **Fonte:** Bolsa Nacional De Compras - BNC
Objeto:
Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada em gêneros alimentícios para merenda escolar, da rede de ensino do Município de São José da Tapera/AL.

Edital nº (274) | 5-0/2025

Última atualização 07/11/2025

Local: Itapiratins/TO **Órgão:** FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - FME **Unidade compradora:** 5 - FUNDO MUNIC DE EDUCACAO DE ITAPIRATINS
Modalidade da contratação: Pregão - Presencial **Amparo legal:** Lei 14.133/2021, Art. 28, I **Tipo:** Edital **Modo de disputa:** Fechado **Registro de preço:** Sim
Fonte orçamentária: Não informada
Data de divulgação no PNCP: 07/11/2025 **Situação:** Divulgada no PNCP **Data de início de recebimento de propostas:** 15/09/2025 00:00 (horário de Brasília)
Data fim de recebimento de propostas: 01/10/2025 09:30 (horário de Brasília)
Id contratação PNCP: 30257029000161-1-000002/2025 **Fonte:** Megasoftware Informática
Justificativa da Modalidade Presencial:
Conforme o edital.
Objeto:
REGISTRO DE PREÇO VISANDO AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR (PNAE), A SEREM UTILIZADAS NO ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAPIRATINS - TO, QUANTIDADES, EXIGÊNCIAS E ESTIMATIVAS, ESTABELECIDAS NESTE INSTRUMENTO, CONFORME DESCRITO NO ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA.



Desse modo, uma vez definida a solução de mercado mais adequada, passa-se à justificativa específica da adoção do **Sistema de Registro de Preços** como modelagem apta a viabilizar a futura contratação.

Justificativa para adoção do Sistema de Registro de Preços

A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar mostra-se juridicamente adequada e tecnicamente vantajosa, por se tratar de demanda de fornecimento contínuo, parcelado e sujeita a variações ao longo do exercício. No caso da merenda escolar, embora seja possível estimar os quantitativos máximos com base no histórico de consumo, no número de alunos atendidos e no calendário letivo, não é possível definir com exatidão, de forma rígida e imutável, o consumo efetivo de cada item durante toda a vigência contratual. Essa variação decorre de fatores como oscilações de matrícula, mudanças no calendário escolar, ajustes nos cardápios elaborados pela equipe de nutrição, sazonalidade dos produtos e intercorrências logísticas próprias do abastecimento alimentar.

Nesse contexto, o SRP apresenta-se como a solução mais eficiente para compatibilizar planejamento e flexibilidade, pois permite o registro formal de preços e fornecedores para futuras contratações conforme a necessidade efetiva da Administração, sem impor a aquisição imediata de todo o quantitativo estimado. Essa sistemática reduz o risco de sobre-estoque, perdas por perecimento e aquisições desnecessárias, ao mesmo tempo em que confere maior segurança ao abastecimento das unidades escolares, com possibilidade de entregas parceladas e emissão de ordens de fornecimento conforme a demanda real. A própria disciplina legal do registro de preços contempla essa lógica de contratações futuras e sucessivas, preservando a racionalidade administrativa e a economicidade.

Além disso, a utilização do SRP revela-se especialmente pertinente quando o fornecimento atende, de forma integrada, diversas unidades educacionais do Município, com necessidade recorrente e repetida de bens padronizados. Na alimentação escolar, há fornecimento simultâneo a múltiplas escolas, com cronogramas de entrega periódicos e exigências específicas de logística, armazenamento e controle sanitário. Esse cenário reforça a adequação do modelo, pois o registro de preços permite centralizar a disputa, padronizar especificações, racionalizar a gestão contratual e evitar a abertura de múltiplos procedimentos licitatórios fragmentados para suprir necessidades sucessivas da rede municipal.



A escolha também se harmoniza com a disciplina geral da Lei nº 14.133/2021, que regula o sistema de registro de preços nos arts. 82 a 86, e com as orientações do Manual do TCU, segundo as quais o SRP é instrumento apto a viabilizar contratações futuras com base em preços previamente registrados, favorecendo ganho de escala, governança, controle e melhor gestão dos quantitativos ao longo da vigência da ata. No plano local, a solução encontra fundamento expresso no art. 99 do Decreto Municipal nº 306/2023, uma vez que a demanda da alimentação escolar apresenta justamente as características que justificam sua adoção: necessidade frequente, consumo variável, entregas parceladas e atendimento de múltiplas unidades administrativas.

Sob o aspecto prático, a adoção do SRP também se justifica porque a presente contratação não decorre de necessidade isolada ou episódica, mas da recomposição e continuidade do abastecimento da merenda escolar, diante da insuficiência quantitativa de atas anteriores, de itens fracassados e desertos e de itens alcançados por distrato, o que exige solução contratual com maior capacidade de resposta e adaptação. Nessa conjuntura, o Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços assegura maior competitividade, previsibilidade, transparência e eficiência, ao mesmo tempo em que oferece a flexibilidade indispensável para ajustar as aquisições à demanda efetiva da Secretaria de Educação, preservando a continuidade do serviço público essencial.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Araquari, por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços, visando assegurar o abastecimento contínuo e regular das unidades escolares, em conformidade com os cardápios elaborados pela equipe técnica de Nutrição e com as necessidades efetivamente verificadas ao longo do período letivo.

A modelagem adotada mostra-se a mais adequada ao caso concreto em razão da natureza comum do objeto, da ampla disponibilidade de fornecedores no mercado e da necessidade de fornecimento sucessivo, parcelado e variável, conforme a dinâmica da alimentação escolar. O consumo dos itens sofre influência de fatores como número de alunos atendidos, calendário escolar, aceitação dos cardápios, sazonalidade de determinados produtos, perecibilidade, condições de armazenamento e necessidade de reposição periódica dos estoques das unidades educacionais.

A solução contempla o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, conforme especificações técnicas, quantidades estimadas e condições de



entrega a serem detalhadas no Termo de Referência. As entregas deverão ocorrer de forma parcelada, de acordo com a necessidade da Secretaria Municipal de Educação, em cronograma compatível com a natureza de cada item e com a logística de abastecimento das unidades escolares, de modo a evitar descontinuidade do serviço, perdas por perecimento e formação de estoques excessivos.

Em relação aos itens hortifrutis, a solução deverá contemplar rotina de abastecimento mais frequente, com entregas periódicas compatíveis com a alta perecibilidade e com o consumo contínuo nas unidades escolares, podendo, para determinados itens, haver necessidade de entregas semanais, conforme programação da Secretaria Municipal de Educação e do setor de Nutrição. Essa dinâmica visa assegurar frescor, qualidade, adequada conservação dos produtos e regularidade no atendimento dos cardápios escolares.

A adoção do Pregão Eletrônico visa ampliar a competitividade, assegurar transparência, isonomia e eficiência no certame e possibilitar a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração. Já o Sistema de Registro de Preços revela-se apropriado porque permite o registro formal de preços e fornecedores para futuras contratações, conforme a necessidade efetiva da Administração, sem obrigar a aquisição imediata e integral de todos os quantitativos estimados. Trata-se, portanto, de solução que concilia planejamento prévio com flexibilidade operacional, favorecendo melhor gestão dos saldos, racionalização das compras e mitigação dos riscos de desabastecimento.

No caso concreto, a solução adotada busca recompor e assegurar a continuidade do fornecimento da alimentação escolar, diante da insuficiência quantitativa dos itens constantes nas Atas de Registro de Preços nº 01/2026, 05/2026, 24/2025 e 25/2025, da necessidade de contratação dos itens fracassados e desertos no Processo nº 04/2026, bem como da reposição dos itens anteriormente vinculados à Ata nº 06/2026, em razão do distrato firmado. Assim, a realização de novo procedimento licitatório com registro de preços mostra-se necessária para garantir a continuidade do abastecimento e a regular execução da política pública de alimentação escolar.

A solução deverá abranger, ainda, requisitos operacionais e de controle compatíveis com a criticidade do objeto, especialmente no que se refere à qualidade dos produtos, regularidade das entregas, observância das condições sanitárias, acondicionamento, transporte, armazenamento e substituição de itens em desconformidade. Para os itens de maior sensibilidade logística ou sanitária, especialmente perecíveis e aqueles que demandem cadeia fria, a contratação deverá



prever mecanismos aptos a aferir a capacidade de execução do fornecedor, de modo a reduzir riscos de inadimplemento, descontinuidade ou comprometimento do abastecimento escolar.

Sempre que tecnicamente recomendável, poderá ser exigida a apresentação de amostras para determinados itens, especialmente aqueles de maior complexidade sanitária, nutricional ou operacional, com a finalidade de verificar previamente sua conformidade com as especificações técnicas e padrões mínimos de qualidade exigidos pela Administração. Os critérios de avaliação, os procedimentos de recebimento e eventual substituição dos produtos serão detalhados no Termo de Referência e no edital.

Desse modo, a solução proposta — consistente na realização de Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços, com fornecimento parcelado, especificações padronizadas, mecanismos de controle de qualidade e gestão por demanda — mostra-se a mais adequada para atender, com eficiência, economicidade e segurança, à necessidade administrativa de abastecimento da merenda escolar da rede municipal de ensino.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Natureza e enquadramento dos bens

A contratação tem por objeto o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Araquari, por meio de **Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços**, observadas a Lei nº 14.133/2021, as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, a legislação sanitária aplicável e as especificações técnicas a serem detalhadas no Termo de Referência.

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos enquadram-se, em regra, como **bens comuns**, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, tais como composição, classificação, apresentação, unidade de fornecimento, prazo de validade, acondicionamento e condições de transporte e armazenamento. A definição do objeto deverá observar critérios objetivos de qualidade e desempenho, vedadas exigências desnecessárias ou restritivas à competitividade, bem como a indicação indevida de marcas, salvo nas hipóteses legalmente admitidas e devidamente justificadas.

5.2. Requisitos técnicos gerais

Deverão ser observados os seguintes requisitos gerais:



- atendimento integral às normas de segurança alimentar e sanitária (ANVISA, MAPA, Vigilância Sanitária Municipal e demais regulamentos aplicáveis);
- fornecimento de produtos próprios para consumo humano, em condições higiênico-sanitárias adequadas, com aspecto, aroma, sabor e textura compatíveis com o tipo de alimento;
- rotulagem completa e legível, incluindo denominação de venda, lista de ingredientes, alergênicos, informações nutricionais, identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade, bem como registro ou inspeção oficial quando exigido;
- validade remanescente compatível com o consumo seguro e com o cronograma de distribuição/armazenamento das unidades escolares;
- entrega em embalagens íntegras, apropriadas para alimentos e adequadas ao tipo de produto, vedado o reuso de embalagens que comprometa a segurança alimentar.
- observância das exigências de inspeção oficial, certificação ou registro, quando aplicáveis à natureza do item.

5.3. Requisitos específicos:

- Para produtos industrializados, a validade remanescente na entrega deverá ser compatível com o consumo dentro do período letivo, adotando-se como referência a exigência de fração mínima da vida útil (por exemplo, 2/3 do prazo total), a ser detalhada no Termo de Referência.
- Para os itens sujeitos a controle de temperatura, especialmente refrigerados e congelados, deverão ser observadas as condições de conservação, transporte e entrega indicadas pelo fabricante, pela rotulagem e pela legislação sanitária aplicável, podendo ser exigida a comprovação das condições de transporte quando tecnicamente necessário.
- Para os produtos de origem animal, deverá ser observada a existência de inspeção oficial competente, além do atendimento das exigências de rastreabilidade, identificação de lote e prazo de validade.
- Para os hortifrutis, quando previstos, deverão ser exigidas condições adequadas de frescor, integridade, maturação compatível com o consumo, ausência de deterioração, pragas, contaminação ou danos que comprometam sua utilização na alimentação escolar.

5.4. Transporte e acondicionamento

Para alimentos frios e perecíveis, a solução exigirá:





- transporte em **condições de temperatura controlada**, desde a origem até o recebimento nas unidades escolares, em veículos adequados e higienizados, em conformidade com a RDC ANVISA nº 216/2004 e demais normas sanitárias;
- adoção de embalagens e recipientes que evitem contaminação cruzada, vazamentos e danos físicos aos produtos;
- utilização, quando necessário, de caixas isotérmicas, câmaras frias, equipamentos de refrigeração ou congelação e dispositivos de monitoramento de temperatura, de modo a assegurar que os alimentos permaneçam dentro de faixas seguras para consumo;
- planejamento de rotas e prazos de entrega compatíveis com a perecibilidade dos itens, reduzindo o tempo de exposição e o risco de quebra de cadeia fria.

5.5. Padrões Mínimos de Qualidade

Os padrões mínimos de qualidade para os gêneros alimentícios objeto deste Estudo Técnico Preliminar seguem as diretrizes do art. 9º, inciso II, da Instrução Normativa SEGES nº 58/2022, considerando as necessidades nutricionais da alimentação escolar, os requisitos de segurança sanitária e a legislação federal aplicável, incluindo a RDC ANVISA nº 216/2004, a RDC nº 331/2019 (controle microbiológico), a RDC 429/2020 e pela IN 75/2020, além das normas do MAPA, Vigilância Sanitária Municipal e a **Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026**, aplicável ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

- possuir alvará sanitário válido e emitido por autoridade competente (Vigilância Sanitária Municipal ou órgão equivalente);
- garantir que os alimentos sejam próprios para consumo, seguros, íntegros, dentro do prazo de validade e livres de sujidades, contaminantes, infestação ou adulteração;
- cumprir integralmente as normas de rotulagem, rastreabilidade e controle sanitário aplicáveis.

Os hortifrutis deverão:

- ser frescos, íntegros e em condições adequadas de consumo, preferencialmente colhidos nas últimas 24 a 48 horas que antecedem a entrega;
- apresentar maturação compatível com o consumo escolar (ex.: bananas em estágio controlado de amadurecimento);





- estar isentos de murcha acentuada, brotação indesejada, danos mecânicos, pragas, bolores, odores estranhos ou sinais de deterioração;
- chegar limpos e sem sujidades aparentes (terra, insetos, resíduos vegetais).
- Para os itens hortifrutis, deverão ser observadas frequências de entrega compatíveis com a perecibilidade e com a programação do consumo escolar, podendo ser exigidas entregas semanais para determinados produtos, conforme definido no Termo de Referência.

Acondicionamento

Para preservar a integridade:

- itens que não amassam: caixas de até 20 kg;
- itens suscetíveis a amassamento (frutas macias): caixas de até 10 kg, com camadas/divisórias protetoras;
- embalagens devem ser limpas, ventiladas e apropriadas para alimentos, vedado o reuso de caixas não alimentares;
- empilhamento não pode causar compressão ou danos.

Transporte

Deve preservar temperatura, higiene e integridade, com:

- proteção contra sol e chuva;
- prevenção de contaminação cruzada;
- perecíveis refrigerados entre 0 °C e 10 °C e congelados a ≤ -12 °C;
- registro de temperatura (termômetro, ficha), conforme boas práticas da RDC 216/2004 e critérios de controle da RDC 331/2019.

Rastreabilidade e inspeção

- identificação do produtor, lote, espécie/variedade e data de colheita, quando aplicável;
- produtos de origem animal devem apresentar inspeção oficial (SIM/SIE/SIF/SISBI), com rótulo legível de lote e validade.
-

Padrões de Qualidade – Gêneros alimentícios

Os produtos deverão:

- ser novos, próprios para consumo e atender integralmente às normas sanitárias;
- estar em embalagens originais, íntegras, limpas e sem violação;





- possuir rotulagem completa, incluindo denominação de venda, ingredientes, alergênicos, lote, data de fabricação/validade, informações nutricionais e identificação do fabricante;
- apresentar validade remanescente compatível com o consumo escolar, adotando-se, como referência, mínimo de 2/3 da vida útil para industrializados. Hortifrutis no SRP (quando previstos)

Mercearia e industrializados secos

- sem umidade excessiva, mofo, grumos, infestação ou odores atípicos;
- embalagens termoseladas e resistentes (500 g, 1 kg ou equivalentes);
- classificação conforme rótulo (ex.: arroz tipo 1, feijão tipo 1);
- produtos especiais (sem glúten, sem lactose, sem açúcar): estrito cumprimento dos padrões de composição e rotulagem.

Carnes e pescados congelados

- provenientes de estabelecimentos sob inspeção oficial;
- cor, textura e odor característicos, sem cristais grandes de gelo (indicativo de recongelamento);
- chegada a $\leq -12^{\circ}\text{C}$, com registro de temperatura;
- embalagens primárias seladas (porções de 1 kg), em caixa secundária resistente.

Lácteos e derivados

- conforme legislação específica e rotulagem do fabricante;
- UHT: embalagem íntegra e sem estufamento;
- pasteurizados, queijos e iogurtes: entrega refrigerada ($\leq 10^{\circ}\text{C}$ ou conforme rótulo);
- ausência de amido/espessantes quando proibidos.

Polpas e frutas congeladas

- obtidas de frutas sãs, sem adição indevida de açúcar, corantes ou conservantes;
- congelamento constante a $\leq -12^{\circ}\text{C}$;
- embalagens seladas, rotuladas e atóxicas.

5.6. Critérios de Recebimento e Rejeição

O aceite dos produtos dependerá da verificação de:

- integridade da embalagem;
- identidade, rastreabilidade e rotulagem;





- validade remanescente;
- temperatura no recebimento (para perecíveis);
- aspecto, odor, sabor e textura compatíveis com o tipo de alimento;
- conformidade com as especificações técnicas do Termo de Referência.

Serão rejeitados, no todo ou em parte, os itens que apresentem:

- embalagem violada, estufada, rasgada ou suja;
- sinais de deterioração, mofo, infestação ou umidade;
- odor, cor ou textura atípicos;
- recongelamento ou temperatura inadequada;
- ausência de lote, validade, rotulagem ou inspeção obrigatória;
- composição divergente da especificada (ex.: presença de corantes ou gordura vegetal quando proibidos).

A contratada deverá realizar substituição imediata, sem custo, respeitando o prazo contratual e garantindo a continuidade da alimentação escolar.

5.7. Amostras e controle de qualidade

Sempre que tecnicamente recomendável, especialmente para itens industrializados, congelados, lácteos, proteínas e outros produtos de maior sensibilidade sanitária, nutricional ou operacional, poderá ser exigida a apresentação de amostras pelos licitantes provisoriamente classificados, para fins de verificação de conformidade com as especificações e padrões mínimos de qualidade definidos pela Administração.

Os critérios de apresentação, análise, aprovação ou reprovação das amostras, assim como os procedimentos de recebimento, conferência e controle de qualidade, serão detalhados no Termo de Referência.

5.8. Justificativa da exigência de capacidade operacional

Considerando a essencialidade do fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, especialmente dos itens perecíveis e sujeitos à manutenção de cadeia fria, como carnes, lácteos, congelados e similares, mostra-se necessária a previsão de requisitos de qualificação técnica compatíveis com a complexidade logística e operacional do objeto.

A justificativa para tal exigência decorre da própria natureza da contratação, que envolve fornecimento contínuo, entregas parceladas, atendimento simultâneo a



diversas unidades escolares e necessidade de observância rigorosa das condições de conservação, transporte, integridade e segurança dos alimentos. Nessas hipóteses, a mera aptidão genérica para comercialização de alimentos não se mostra suficiente, sendo necessário demonstrar experiência anterior compatível com a execução de fornecimento de características semelhantes, sobretudo quanto à capacidade de atendimento regular, manutenção da cadeia fria e cumprimento dos prazos de entrega exigidos pela Administração.

No caso concreto, a medida também se justifica pelo histórico recente da execução contratual, tendo em vista a ocorrência de dificuldades no atendimento de itens sensíveis, especialmente no fornecimento de carnes, situação que evidenciou risco real de descontinuidade do abastecimento e potencial comprometimento da alimentação escolar. A experiência administrativa demonstrou, assim, a necessidade de selecionar fornecedor com efetiva capacidade operacional para suportar a logística, a frequência e o volume de fornecimento exigidos pela Rede Municipal de Ensino.

A exigência de qualificação técnica, portanto, não tem caráter restritivo indevido, mas preventivo e protetivo do interesse público, na medida em que busca mitigar riscos de inadimplemento, fornecimento irregular, ruptura de estoque, perda de qualidade dos produtos e prejuízo à continuidade do serviço público essencial. Tal exigência deverá guardar pertinência com as parcelas de maior relevância técnica ou de maior sensibilidade operacional da contratação, ser proporcional às necessidades do objeto e estar expressamente justificada nos autos, em conformidade com a orientação de que requisitos de capacidade técnica devem ser motivados, adequados ao objeto licitado e compatíveis com a realidade de mercado.

Dessa forma, para os lotes de carnes, poderá ser exigida comprovação de capacidade técnico-operacional mediante atestado(s) que demonstre(m) experiência anterior no fornecimento de objeto compatível em características, quantidades e prazos, nos termos a serem detalhados no Termo de Referência, com observância da proporcionalidade, da razoabilidade e da ampla competitividade.

5.9. Critérios e Práticas de Sustentabilidade

Em alinhamento aos princípios e diretrizes da Lei nº 14.133/2021 (planejamento, economicidade e promoção do desenvolvimento nacional sustentável, art. 11) e ao atendimento nutricional do PNAE, a contratação observará práticas que reduzam impactos ambientais, estimulem a economia local e promovam alimentação adequada no ambiente escolar.



- **Embalagens responsáveis.** A(s) contratada(s) deve(m) reduzir o uso de plásticos descartáveis e priorizar materiais recicláveis ou biodegradáveis nas embalagens e acondicionamentos. Para hortifrutis, privilegiar caixas retornáveis/plásticas higienizáveis; é vedado o reuso de embalagens não alimentares.
- **Uso eficiente de água e energia.** Durante processamento, armazenamento e transporte, adotar boas práticas de eficiência (lavagem racional de hortifrutis, manutenção preventiva de câmaras frias, uso de iluminação eficiente, desligamentos programados, etc.).
- **Logística sustentável.** Otimizar rotas e cargas para reduzir viagens ociosas e emissões; utilizar, sempre que possível, veículos de baixo consumo ou movidos a fontes de energia mais limpas.
- **Logística reversa e destinação.** Implementar logística reversa de embalagens e resíduos sob sua responsabilidade, com retorno para reciclagem ou destinação ambientalmente adequada conforme a Política Nacional de Resíduos Sólidos.
- **Responsabilidade por resíduos.** A(s) contratada(s) responde(m) pelo descarte correto dos resíduos gerados na entrega (filmes plásticos, caixas danificadas, paletes inservíveis) e por recolher volumes recusados por não conformidade, dando-lhes destinação adequada, sem ônus para a Administração.
- **Critérios sociais e éticos.** É obrigatória a observância de condições de trabalho dignas, vedada qualquer forma de trabalho infantil ou análogo ao escravo, em conformidade com a legislação trabalhista.

Essas práticas atendem aos princípios da eficiência e economicidade, ao art. 3º, IV, da Constituição Federal, e ao art. 11 da Lei nº 14.133/2021; os requisitos de comprovação e forma de atendimento serão detalhados no Termo de Referência e nas minutas contratuais correspondentes.

6. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

As quantidades foram definidas a partir do DFD encaminhado pelo Setor de Nutrição da Secretaria de Educação, que consolida o número de alunos a serem atendidos em 2026, o calendário de dias letivos e o atendimento em dois turnos (matutino e vespertino), considerando os cardápios oficiais, os porcionamentos por faixa etária, os consumos históricos e a sazonalidade dos gêneros. Para fins de cálculo, adotou-se o seguinte padrão de oferta diária de refeições, conforme cronograma da Nutrição: CEI em período matutino/vespertino: 2 refeições/turno; CEI em período integral: 3 refeições/dia; escolas em período matutino/vespertino: 1 refeição/turno;



escolas em período integral: 3 refeições/dia. A estimativa dos quantitativos foi construída a partir dessas premissas, em conjunto com os consumos históricos e as frequências de oferta definidas pela Nutrição.

	PRODUTO - DESCRIÇÃO	CATMAT	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	BISCOITO TIPO COOKIES DE AMENDOIM COM AÇÚCAR MASCADO - PRODUTO CONFECCIONADO SEM CONSERVANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA OU BANHA SUÍNA. PORCIONAMENTO DEVE SER EM EMBALAGENS DE ATÉ 500G CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO/LOTE E VALIDADE E INFORMAÇÕES DO PRODUTOR.	480294	QUILO	1000
2	BISCOITO INTEGRAL SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: INTEGRAL E SEM RECHEIO, TIPO: CREAM CRACKER. CONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA. UNIDADE DE ATÉ 500G. NÃO PODERÁ CONTER CORANTE ARTIFICIAL, AROMATIZANTE ARTIFICIAL, EDULCORANTE, REALÇADOR DE SABOR, CONSERVANTES SINTÉTICOS, MARGARINA, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, GORDURA VEGETAL PARCIALMENTE HIDROGENADA E INGREDIENTES QUE CONTENHAM GORDURA TRANS EM SUA COMPOSIÇÃO. NÃO PODERÁ APRESENTAR DEFEITOS TAIS COMO BOLOR, AMOLECIMENTO, FORMATO IRREGULAR OU QUEBRA, COR DESUNIFORME, COM ASPECTO QUEIMADO, SABOR RANÇOSO OU DE AMÔNIA. APRESENTAÇÃO: PACOTES DE ATÉ 500 GRAMAS.	460235	QUILO	750
3	BISCOITO OU ROSQUINHA DE POLVILHO, SABOR TRADICIONAL, CONTENDO GORDURAS NOBRES (COCO) NA LISTA DE INGREDIENTES, (ISENTO DE SOJA, GLÚTEN E GORDURA VEGETAL HIDROGENADA). EMBALAGEM DE ATÉ 200G.		QUILO	1.000
4	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO. PACOTE DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO 1. DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA NEM RANÇOSA. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO, ATÓXICA, BEM VEDADA, CONTENDO 1 KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	460265	QUILO	3.500
5	BISCOITO INTEGRAL SALGADO. DESCRIÇÃO: BISCOITO SALGADO FEITO A BASE DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL OU AVEIA. INGREDIENTES: AVEIA E/OU FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO, ÓLEO VEGETAL E/OU MANTEIGA, OVOS, SAL E FERMENTO. PODERÁ CONTER ADIÇÃO DE OUTRAS FARINHAS, SEMENTES E OLEAGINOSAS (CHIA, LINHAÇA, GERGELIM, CASTANHAS). OS BISCOITOS DEVERÃO APRESENTAR FORMATO REGULAR, TEXTURA CROCANTE, COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO. NÃO PODERÁ CONTER CORANTE ARTIFICIAL, AROMATIZANTE ARTIFICIAL, AÇÚCAR, MEL, MELADO, EDULCORANTE, REALÇADOR DE SABOR, CONSERVANTES SINTÉTICOS, MARGARINA, GORDURA VEGETAL, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, GORDURA VEGETAL PARCIALMENTE HIDROGENADA E INGREDIENTES QUE CONTENHAM GORDURA TRANS EM SUA COMPOSIÇÃO. NÃO PODERÁ APRESENTAR	266196	QUILO	1000



	DEFEITOS TAIS COMO BOLOR, AMOLECIMENTO, FORMATO IRREGULAR OU QUEBRA, COR DESUNIFORME, COM ASPECTO QUEIMADO, SABOR RANÇOSO OU DE AMÔNIA. APRESENTAÇÃO: PACOTES DE 250 GRAMAS ATÉ 1 KG.			
6	CARNE BOVINA - COXÃO MOLE SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 2 CM, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA), SEM CARTILAGENS E NERVOS. EMBALAGEM CONTENDO 1KG.	447435	QUILO	2.000
7	CARNE BOVINA - PATINHO SEM OSSO, EM CUBOS, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA). EMBALAGEM CONTENDO 1KG.	449724	QUILO	4.000
8	CARNE BOVINA SEM OSSO, EM ISCAS - PATINHO, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA). EMBALAGEM CONTENDO 1KG.	451066	QUILO	10.000
9	CARNE SUÍNA TIPO FILÉ MIGNON EM CUBOS CONGELADA. EMBALAGEM CONTENDO 1KG.	447539	QUILO	7.000
10	CEREAL MATINAL SEM AÇÚCAR - SABOR NATURAL MILHO. FLOCOS DE MILHO NATURAIS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. INGREDIENTES: MILHO, SAL, VITAMINAS, MINERAIS, ANTIOXIDANTE. TEXTURA CROCANTE. ISENTO DE MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES OU SABOR DIFERENTES DA SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR MARCA E/OU NOME DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL. EMBALAGEM EM PACOTES DE PLÁSTICO OU CAIXAS RESISTENTE DE ATÉ 1 KG CADA.	463971	QUILO	4000
11	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA E SEM PELE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CONGELADO. EMBALAGEM CONTENDO 1KG.	451063	QUILO	14.000
12	FILÉ DE FRANGO EM TIRAS CONGELADO. IN NATURA, CONGELADO E CORTADO EM TIRAS. EMBALAGEM CONTENDO 1KG.	4475852	QUILO	5.000
13	FÓRMULA INFANTIL HIPOALERGÊNICA FORMULADA COM PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISADA E ISENTA DE LACTOSE. DEVE POSSUIR EM SUA FORMULAÇÃO PREBIÓTICOS, DHA E ARA E NUCLEOTÍDEOS. ISENTO DE GLÚTEN. LATA FLANDERS DE 400G OU 800G.	435232	QUILO	80
14	FÓRMULA INFANTIL HIPOALERGÊNICA FORMULADA COM AMINOÁCIDOS LIVRES E ISENTA DE PROTEÍNA DO LEITE E LACTOSE. LATA FLANDERS DE 400G.	404749	QUILO	40
15	FÓRMULA INFANTIL ANTI REGURGITAÇÃO (AR) PARA LACTENTES E DE SEGMENTO. FÓRMULA INFANTIL COM DHA E ARA. INGREDIENTES: SORO DE LEITE DESMINERALIZADO, AMIDO, OLEÍNA DE PALMA, LEITE DESNATADO, GALACTO-OLIGOSSACARÍDEO, ÓLEO DE PALMISTE, ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE MILHO, LACTOSE, CITRATO DE CÁLCIO, FRUTOOLIGOSSACARÍDEO, CLORETO DE MAGNÉSIO, ÓLEO DE PEIXE COM ALTO TEOR DE DHA, CLORETO DE CÁLCIO, CITRATO DE POTÁSSIO, L-FENILALANINA, L-ASCORBATO DE SÓDIO, ÓLEO DE MORTIERELLA ALPINA COM ALTO TEOR DE ARA, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, ÓLEO DE GIRASSOL DE ALTO TEOR OLEICO, MISTURA DE NUCLEOTÍDEOS, TAURINA, CLORETO DE SÓDIO, SULFATO FERROSO, L-HISTIDINA, MIO-INOSITOL, SULFATO DE ZINCO, ACETATO DE DL-TOCOFEROL, BITARTARATO DE COLINA, L-CARNITINA, NICOTINAMIDA, D-PANTOTENATO DE CÁLCIO, SULFATO DE COBRE, D-BIOTINA, COLECALCIFEROL, TIAMINA MONONITRATO, ACETATO DE RETINOL, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA, SULFATO DE MANGANÊS, RIBOFLAVINA, IODETO DE POTÁSSIO, ÁCIDO N-PTEROIL-L-GLUTÂMICO, CIANOCOBALAMINA, FITOMENADIONA, SELENATO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E REGULADORES DE ACIDEZ HIDRÓXIDO DE POTÁSSIO E ÁCIDO CÍTRICO. ISENTO DE GLÚTEN.		QUILO	40





	ISENTO DE FUNGOS, INSETOS E UMIDADE. EMBALAGEM: LATA FLANDRES DE 400G OU 800G.			
16	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA (PARA CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES). INGREDIENTES: LEITE DE VACA SEMI-DESNATADO OU DESNATADO, ÓLEOS VEGETAIS, VITAMINA C, TAURINA, SULFATO DE FERRO E ZINCO, VITAMINA A, NIACINA, GLUCONATO DE COBRE OU SULFATO DE COBRE, PANTOTENATO DE CÁLCIO, VITAMINA B1, B2 E B6, ÁCIDO FÓLICO, IODATO DE POTÁSSIO, VITAMINA K, VITAMINA D, BIOTINA, COM PREBIÓTICOS. CONTENDO DHA E ARA. ISENTO DE GLÚTEN. EMBALAGEM: LATA FLANDRES DE ATÉ 800G.	436337	QUILO	100
17	FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO (PARA CRIANÇAS A PARTIR DE 6 MESES). INGREDIENTES: LEITE DE VACA SEMI-DESNATADO OU DESNATADO, ÓLEOS VEGETAIS, VITAMINA C, TAURINA, SULFATO DE FERRO E ZINCO, VITAMINA A, NIACINA, GLUCONATO DE COBRE OU SULFATO DE COBRE, PANTOTENATO DE CÁLCIO, VITAMINA B1, B2 E B6, ÁCIDO FÓLICO, IODATO DE POTÁSSIO, VITAMINA K, VITAMINA D, BIOTINA, COM PREBIÓTICOS. DEVE CONTER DHA E ARA. ISENTO DE GLÚTEN. EMBALAGEM: LATA FLANDRES DE ATÉ 800G.	436761	QUILO	400
18	MORANGO IN NATURA, FRESCO.	464328	QUILO	4000
19	MELÃO IN NATURA, FRESCO.	471959	QUILO	10000
20	MAÇÃ (FUJI OU GALA NACIONAL), IN NATURA, MADURA, PESO MÉDIO 130 G/UNIDADE.	464401/ 464400	QUILO	12000
21	GOIABA VERMELHA, IN NATURA, MADURA.	464392	QUILO	6000
22	BANANA NANICA, INÍCIO DE MATURAÇÃO, PESO MÉDIO 110 G/UNIDADE.	464380	QUILO	14000
23	BANANA BRANCA OU PRATA, INÍCIO DE MATURAÇÃO, PESO MÉDIO 80 G/UNIDADE.	464381	QUILO	12000
24	BRÓCOLIS IN NATURA, PESO MÉDIO DE 400 G.	463837	UNIDADE	7.000,00
25	MANGA PALMER, IN NATURA, FRESCA, MADURA	464407	QUILO	8000
26	UVA VERDE SEM SEMENTE, IN NATURA, MADURA, EXTRA, PRIMEIRA QUALIDADE, CASCA ÍNTEGRA, CONSISTÊNCIA FIRME.	464454	QUILO	3000
27	ALHO ROXO. CASCA E PELÍCULA ROXA. DEVERÁ APRESENTAR BULBO INTEIRO, BOA QUALIDADE SEM BROTAÇÃO, SEM CABEÇA ABERTA.	463938	QUILO	750
28	UVA ROXA SEM SEMENTE, IN NATURA, MADURA, EXTRA, PRIMEIRA QUALIDADE, CASCA ÍNTEGRA, CONSISTÊNCIA FIRME.	464903	QUILO	3000
29	GELÉIA 100% FRUTA - SABORES DIVERSOS. COMPOSTA POR 100% DE FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES E DE CONSERVANTES. EMBALAGEM DE ATÉ 400G.	462699	QUILO	1.000
30	IOGURTE NATURAL SEM LACTOSE - SABORES DIVERSOS. ISENTO DE GORDURA TRANS. EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 170G.	446707	UNIDADE	500
31	IOGURTE 100% VEGETAL - SABORES DIVERSOS. A BASE DE COCO, ISENTO DE LEITE E/ OU DERIVADOS E DE GLÚTEN. EMBALAGEM RESISTENTE DE APROXIMADAMENTE 170G.		UNIDADE	300
32	PÃO DE QUEIJO CONGELADO (ZERO GORDURA TRANS). DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: INDICAÇÃO DO FABRICANTE, QUANTIDADE, FABRICAÇÃO E VALIDADE. PRODUTO ISENTO DE GLÚTEN. SEM GORDURA TRANS OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. NÃO DEVE CONTER CORANTES, AROMATIZANTES E CONSERVANTES. EMBALAGEM COM ATÉ 1KG.	460494	QUILO	5000
33	PINHÃO DESCASCADO CONGELADO. APRESENTAÇÃO EM SACOS RESISTENTES DE 01 A 20KG. CARACTERÍSTICAS: COZIDO, DESCASCADO E CONGELADO.	464544	QUILO	1.000
34	TORRADA MULTIGRÃOS , COMPOSTA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E/OU FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, MIX DE CEREAIS,	460530	EMBALAGEM	3000





AÇÚCAR, ÓLEO VEGETAL, EXTRATO DE MALTE, SAL E GLÚTEN DE TRIGO. ISENTA DE SUJIDADES, ODORES E SABORES ESTRANHOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM FILME BOPP METALIZADO OU PLÁSTICO ATÓXICO RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO. O PACOTE DEVE CONTER A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM MÍNIMA DE 140 GRAMAS			
---	--	--	--

Considerando as necessidades nutricionais específicas do público atendido pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), especialmente estudantes com restrições e intolerâncias alimentares, verifica-se a obrigatoriedade de aquisição de itens sem glúten, sem lactose, sem soja, sem proteína animal ou destinados a dietas especiais, tais como biscoitos e rosquinhas de polvilho, biscoitos integrais, fórmulas infantis especiais do tipo AR e iogurtes 100% vegetais.

Para parte desses itens, não existe correspondência no Catálogo de Materiais – CATMAT, seja por ausência de código específico, seja porque as descrições padronizadas não atendem às especificações técnicas exigidas pela nutricionista responsável e pelas diretrizes do PNAE. Nesses casos, o CATMAT não se aplica e não constitui impedimento para a contratação, uma vez que tais produtos são necessários para assegurar adequação nutricional, segurança alimentar, acessibilidade e inclusão de estudantes com restrições alimentares.

Dessa forma, o descritivo técnico constante no Termo de Referência prevalecerá integralmente, por refletir as características essenciais, ingredientes permitidos, composições específicas e requisitos de rotulagem obrigatórios para garantir a segurança nutricional desses alunos. A ausência de código CATMAT não compromete a regularidade da contratação, pois a demanda é devidamente justificada e amparada pelas normas do PNAE, que determinam a oferta de alimentação escolar adequada às necessidades individuais dos estudantes.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor foi construída por fluxo de suprimento, adotando-se metodologias distintas e complementares, em conformidade com a legislação aplicável: Pregão Eletrônico (SRP), nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e do art. 31 do Decreto Municipal nº 306/2023. As planilhas e memórias de cálculo permanecem anexas ao processo. As referências foram obtidas em painéis oficiais (Painel de Preços, PNCP) e em contratações recentes de objetos equivalentes, observando-se as mesmas condições de fornecimento (unidade de medida, especificações técnicas, logística e



frequência de entrega). Os valores foram homogeneizados para a unidade de fornecimento do edital (kg, L, unid., pacote).

Em atendimento ao art. 23, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, a **mediana** dos preços válidos foi utilizada como parâmetro para a definição do valor estimado de cada item, após depuração de valores manifestamente discrepantes. O somatório das medianas compõe o valor estimado global do SRP

Desta forma, resultou no valor estimado total de:

Pregão Eletrônico – SRP: R\$ 2.513,360,60 (Dois milhões, quinhentos e treze mil, trezentos e sessenta reais e sessenta centavos).

	PRODUTO - DESCRIÇÃO	CATMAT	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	BISCOITO TIPO COOKIES DE AMENDOIM COM AÇÚCAR MASCADO - PRODUTO CONFECCIONADO SEM CONSERVANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA OU BANHA SUÍNA. PORCIONAMENTO DEVE SER EM EMBALAGENS DE ATÉ 500G CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO/LOTE E VALIDADE E INFORMAÇÕES DO PRODUTOR.	480294	QUILO	1000	R\$ 43,05	R\$ 43.050,00
2	BISCOITO INTEGRAL SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: INTEGRAL E SEM RECHEIO, TIPO: CREAM CRACKER. CONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA. UNIDADE DE ATÉ 500G. NÃO PODERÁ CONTER CORANTE ARTIFICIAL, AROMATIZANTE ARTIFICIAL, EDULCORANTE, REALÇADOR DE SABOR, CONSERVANTES SINTÉTICOS, MARGARINA, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, GORDURA VEGETAL PARCIALMENTE HIDROGENADA E INGREDIENTES QUE CONTENHAM GORDURA TRANS EM SUA COMPOSIÇÃO. NÃO PODERÁ APRESENTAR DEFEITOS TAIS COMO BOLOR, AMOLECIMENTO, FORMATO IRREGULAR OU QUEBRA, COR DESUNIFORME, COM ASPECTO QUEIMADO, SABOR RANÇOSO OU DE AMÔNIA. APRESENTAÇÃO: PACOTES DE ATÉ 500 GRAMAS.	460235	QUILO	750	R\$ 7,12	R\$ 5.340,00
3	BISCOITO OU ROSQUINHA DE POLVILHO, SABOR TRADICIONAL, CONTENDO GORDURAS NOBRES (COCO) NA LISTA DE INGREDIENTES, (ISENTO DE SOJA, GLÚTEN E GORDURA VEGETAL HIDROGENADA). EMBALAGEM DE ATÉ 200G.		QUILO	1.000	R\$ 93,63	R\$ 93.630,00
4	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO. PACOTE DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO 1. DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM	460265	QUILO	3.500	R\$ 5,49	R\$ 19.215,00





	PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA NEM RANÇOSA. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO, ATÓXICA, BEM VEDADA, CONTENDO 1 KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.					
5	BISCOITO INTEGRAL SALGADO. DESCRIÇÃO: BISCOITO SALGADO FEITO A BASE DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL OU AVEIA. INGREDIENTES: AVEIA E/OU FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO, ÓLEO VEGETAL E/OU MANTEIGA, OVOS, SAL E FERMENTO. PODERÁ CONTER ADIÇÃO DE OUTRAS FARINHAS, SEMENTES E OLEAGINOSAS (CHIA, LINHAÇA, GERGELIM, CASTANHAS). OS BISCOITOS DEVERÃO APRESENTAR FORMATO REGULAR, TEXTURA CROCANTE, COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO. NÃO PODERÁ CONTER CORANTE ARTIFICIAL, AROMATIZANTE ARTIFICIAL, AÇÚCAR, MEL, MELADO, EDULCORANTE, REALÇADOR DE SABOR, CONSERVANTES SINTÉTICOS, MARGARINA, GORDURA VEGETAL, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, GORDURA VEGETAL PARCIALMENTE HIDROGENADA E INGREDIENTES QUE CONTENHAM GORDURA TRANS EM SUA COMPOSIÇÃO. NÃO PODERÁ APRESENTAR DEFEITOS TAIS COMO BOLOR, AMOLECIMENTO, FORMATO IRREGULAR OU QUEBRA, COR DESUNIFORME, COM ASPECTO QUEIMADO, SABOR RANÇOSO OU DE AMÔNIA. APRESENTAÇÃO: PACOTES DE 250 GRAMAS ATÉ 1 KG.	266196	QUILO	1000	R\$ 32,58	R\$ 32.580,00
6	CARNE BOVINA - COXÃO MOLE SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 2 CM, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA), SEM CARTILAGENS E NERVOS. EMBALAGEM CONTENDO 1KG.	447435	QUILO	2.000	R\$ 38,20	R\$ 76.400,00
7	CARNE BOVINA - PATINHO SEM OSSO, EM CUBOS, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA). EMBALAGEM CONTENDO 1KG.	449724	QUILO	4.000	R\$ 34,56	R\$ 138.240,00
8	CARNE BOVINA SEM OSSO, EM ISCAS - PATINHO, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA). EMBALAGEM CONTENDO 1KG.	451066	QUILO	10.000	R\$ 38,52	R\$ 385.200,00
9	CARNE SUÍNA TIPO FILÉ MIGNON EM CUBOS CONGELADA. EMBALAGEM CONTENDO 1KG.	447539	QUILO	7.000	R\$ 25,51	R\$ 178.570,00





10	CEREAL MATINAL SEM AÇÚCAR - SABOR NATURAL. MILHO. FLOCOS DE MILHO NATURAIS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. INGREDIENTES: MILHO, SAL, VITAMINAS, MINERAIS, ANTIOXIDANTE. TEXTURA CROCANTE. ISENTO DE MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES OU SABOR DIFERENTES DA SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR MARCA E/OU NOME DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL. EMBALAGEM EM PACOTES DE PLÁSTICO OU CAIXAS RESISTENTE DE ATÉ 1 KG CADA.	463971	QUILO	4000	R\$ 25,06	R\$ 100.240,00
11	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA E SEM PELE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CONGELADO. EMBALAGEM CONTENDO 1KG.	451063	QUILO	14.000	R\$ 16,99	R\$ 237.860,00
12	FILÉ DE FRANGO EM TIRAS CONGELADO. IN NATURA, CONGELADO E CORTADO EM TIRAS. EMBALAGEM CONTENDO 1KG.	4475852	QUILO	5.000	R\$ 16,50	R\$ 82.500,00
13	FÓRMULA INFANTIL HIPOALERGÊNICA FORMULADA COM PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISADA E ISENTA DE LACTOSE. DEVE POSSUIR EM SUA FORMULAÇÃO PREBIÓTICOS, DHA E ARA E NUCLEOTÍDEOS. ISENTO DE GLÚTEN. LATA FLANDERS DE 400G OU 800G.	435232	QUILO	80	R\$ 283,56	R\$ 22.684,80
14	FÓRMULA INFANTIL HIPOALERGÊNICA FORMULADA COM AMINOÁCIDOS LIVRES E ISENTA DE PROTEÍNA DO LEITE E LACTOSE. LATA FLANDERS DE 400G.	404749	QUILO	40	R\$ 240,00	R\$ 9.600,00
15	FÓRMULA INFANTIL ANTI REGURGAÇÃO (AR) PARA LACTENTES E DE SEGMENTO. FÓRMULA INFANTIL COM DHA E ARA. INGREDIENTES: SORO DE LEITE DESMINERALIZADO, AMIDO, OLEÍNA DE PALMA, LEITE DESNATADO, GALACTO-OLIGOSSACARÍDEO, ÓLEO DE PALMISTE, ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE MILHO, LACTOSE, CITRATO DE CÁLCIO, FRUTOOLIGOSSACARÍDEO, CLORETO DE MAGNÉSIO, ÓLEO DE PEIXE COM ALTO TEOR DE DHA, CLORETO DE CÁLCIO, CITRATO DE POTÁSSIO, L-FENILALANINA, L-ASCORBATO DE SÓDIO, ÓLEO DE MORTIERELLA ALPINA COM ALTO TEOR DE ARA, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, ÓLEO DE GIRASSOL DE ALTO TEOR OLEICO, MISTURA DE NUCLEOTÍDEOS, TAURINA, CLORETO DE SÓDIO, SULFATO FERROSO, L-HISTIDINA, MIO-INOSITOL, SULFATO DE ZINCO, ACETATO DE DL--TOCOFEROL, BITARTARATO DE COLINA, L-CARNITINA, NICOTINAMIDA, D-PANTOTENATO DE CÁLCIO, SULFATO DE COBRE, D-BIOTINA, COLECALCIFEROL, TIAMINA MONONITRATO, ACETATO DE RETINOL, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA, SULFATO DE MANGANÊS, RIBOFLAVINA, IODETO DE POTÁSSIO, ÁCIDO N-PTEROIL-L-GLUTÂMICO, CIANOCOBALAMINA, FITOMENADIONA, SELENATO DE SÓDIO,		QUILO	40	R\$ 103,12	R\$ 4.124,80





	EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E REGULADORES DE ACIDEZ HIDRÓXIDO DE POTÁSSIO E ÁCIDO CÍTRICO. ISENTO DE GLÚTEN. ISENTO DE FUNGOS, INSETOS E UMIDADE. EMBALAGEM: LATA FLANDRES DE 400G OU 800G.					
16	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA (PARA CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES). INGREDIENTES: LEITE DE VACA SEMI-DESNATADO OU DESNATADO, ÓLEOS VEGETAIS, VITAMINA C, TAURINA, SULFATO DE FERRO E ZINCO, VITAMINA A, NIACINA, GLUCONATO DE COBRE OU SULFATO DE COBRE, PANTOTENATO DE CÁLCIO, VITAMINA B1, B2 E B6, ÁCIDO FÓLICO, IODATO DE POTÁSSIO, VITAMINA K, VITAMINA D, BIOTINA, COM PREBIÓTICOS. CONTENDO DHA E ARA. ISENTO DE GLÚTEN. EMBALAGEM: LATA FLANDRES DE ATÉ 800G.	436337	QUILO	100	R\$ 85,87	R\$ 8.587,00
17	FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO (PARA CRIANÇAS A PARTIR DE 6 MESES). INGREDIENTES: LEITE DE VACA SEMI-DESNATADO OU DESNATADO, ÓLEOS VEGETAIS, VITAMINA C, TAURINA, SULFATO DE FERRO E ZINCO, VITAMINA A, NIACINA, GLUCONATO DE COBRE OU SULFATO DE COBRE, PANTOTENATO DE CÁLCIO, VITAMINA B1, B2 E B6, ÁCIDO FÓLICO, IODATO DE POTÁSSIO, VITAMINA K, VITAMINA D, BIOTINA, COM PREBIÓTICOS. DEVE CONTER DHA E ARA. ISENTO DE GLÚTEN. EMBALAGEM: LATA FLANDRES DE ATÉ 800G.	436761	QUILO	400	R\$ 81,88	R\$ 32.752,00
18	MORANGO IN NATURA, FRESCO.	464328	QUILO	4000	R\$ 42,95	R\$ 171.800,00
19	MELÃO IN NATURA, FRESCO.	471959	QUILO	10000	R\$ 7,50	R\$ 75.000,00
20	MAÇÃ (FUJI OU GALA NACIONAL), IN NATURA, MADURA, PESO MÉDIO 130 G/UNIDADE.	464401/ 464400	QUILO	12000	R\$ 12,24	R\$ 146.880,00
21	GOIABA VERMELHA, IN NATURA, MADURA.	464392	QUILO	6000	R\$ 9,90	R\$ 59.400,00
22	BANANA NANICA, INÍCIO DE MATURAÇÃO, PESO MÉDIO 110 G/UNIDADE.	464380	QUILO	14000	R\$ 6,20	R\$ 86.800,00
23	BANANA BRANCA OU PRATA, INÍCIO DE MATURAÇÃO, PESO MÉDIO 80 G/UNIDADE.	464381	QUILO	12000	R\$ 6,40	R\$ 76.800,00
24	BRÓCOLIS IN NATURA, PESO MÉDIO DE 400 G.	463837	UNIDADE	7.000,00	R\$ 6,00	R\$ 42.000,00
25	MANGA PALMER, IN NATURA, FRESCA, MADURA	464407	QUILO	8000	R\$ 6,99	R\$ 55.920,00
26	UVA VERDE SEM SEMENTE, IN NATURA, MADURA, EXTRA, PRIMEIRA QUALIDADE, CASCA ÍNTEGRA, CONSISTÊNCIA FIRME.	464454	QUILO	3000	R\$ 14,83	R\$ 44.490,00
27	ALHO ROXO. CASCA E PELÍCULA ROXA. DEVERÁ APRESENTAR BULBO INTEIRO, BOA QUALIDADE SEM BROTAÇÃO, SEM CABEÇA ABERTA.	463938	QUILO	750	R\$ 31,50	R\$ 23.625,00
28	UVA ROXA SEM SEMENTE, IN NATURA, MADURA, EXTRA, PRIMEIRA QUALIDADE, CASCA ÍNTEGRA, CONSISTÊNCIA FIRME.	464903	QUILO	3000	R\$ 14,83	R\$ 44.490,00
29	GELÉIA 100% FRUTA - SABORES DIVERSOS. COMPOSTA POR 100% DE FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES E	462699	QUILO	1.000	R\$ 82,00	R\$ 82.000,00



	DE CONSERVANTES. EMBALAGEM DE ATÉ 400G.					
30	IOGURTE NATURAL SEM LACTOSE - SABORES DIVERSOS. ISENTO DE GORDURA TRANS. EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 170G.	446707	UNIDADE	500	R\$ 3,25	R\$ 1.625,00
31	IOGURTE 100% VEGETAL - SABORES DIVERSOS. A BASE DE COCO, ISENTO DE LEITE E/ OU DERIVADOS E DE GLÚTEN. EMBALAGEM RESISTENTE DE APROXIMADAMENTE 170G.		UNIDADE	300	R\$ 11,19	R\$ 3.357,00
32	PÃO DE QUEIJO CONGELADO (ZERO GORDURA TRANS). DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: INDICAÇÃO DO FABRICANTE, QUANTIDADE, FABRICAÇÃO E VALIDADE. PRODUTO ISENTO DE GLÚTEN. SEM GORDURA TRANS OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. NÃO DEVE CONTER CORANTES, AROMATIZANTES E CONSERVANTES. EMBALAGEM COM ATÉ 1KG.	460494	QUILO	5000	R\$ 16,99	R\$ 84.950,00
33	PINHÃO DESCASCADO CONGELADO. APRESENTAÇÃO EM SACOS RESISTENTES DE 01 A 20KG. CARACTERÍSTICAS: COZIDO, DESCASCADO E CONGELADO.	464544	QUILO	1.000	R\$ 27,33	R\$ 27.330,00
34	TORRADA MULTIGRÃOS , FATIADA, COMPOSTA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E/OU FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, MIX DE CEREALIS, AÇÚCAR, ÓLEO VEGETAL, EXTRATO DE MALTE, SAL E GLÚTEN DE TRIGO. ISENTA DE SUJIDADES, ODORES E SABORES ESTRANHOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM FILME BOPP METALIZADO OU PLÁSTICO ATÓXICO RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO. O PACOTE DEVE CONTER A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM MÍNIMA DE 140 GRAMAS	460530	EMBALAGEM	3.000	R\$ 5,44	R\$ 16.320,00

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A regra geral aplicável às contratações públicas é a adoção do parcelamento do objeto, desde que isso seja técnica e economicamente viável e não implique perda de economia de escala ou prejuízo ao conjunto da execução contratual, nos termos da alínea “b” do inciso V do art. 40 e do § 1º do art. 47 da Lei nº 14.133/2021.

No presente caso, a contratação abrangerá 34 itens, os quais serão estruturados em lotes, adotando-se, como regra, a correspondência de um item por lote, de modo a ampliar a competitividade, facilitar a participação de fornecedores especializados e permitir a adjudicação individualizada da maior parte dos gêneros alimentícios licitados.

Essa modelagem preserva a lógica do parcelamento do objeto, pois evita o agrupamento indevido de itens heterogêneos e favorece a seleção da proposta mais



vantajosa por item, especialmente nos casos em que os produtos possuem mercado fornecedor próprio, especificações individualizadas e dinâmica de fornecimento autônoma.

Excepcionalmente, os itens de hortifrutis serão reunidos em um único lote, em razão de suas características específicas de fornecimento. A opção pelo agrupamento desses itens em lote único decorre de justificativa técnico-operacional e econômica, uma vez que se trata de produtos perecíveis, com necessidade de entregas mais frequentes, recorrentes e coordenadas, exigindo logística integrada, programação contínua de abastecimento e maior capacidade de resposta do fornecedor.

A contratação desses itens de hortifrutis de forma isolada, por item, pode se mostrar menos atrativa ao mercado, sobretudo em razão da rotina intensiva de entregas, da baixa escala individual de alguns produtos e da necessidade de abastecimento articulado entre diferentes gêneros hortifrutis. Nesse cenário, o agrupamento em lote favorece o interesse público, pois:

- amplia a atratividade econômica da contratação para fornecedores com capacidade de atendimento regular;
- reduz o risco de fracasso ou desinteresse em itens isolados;
- facilita a logística de entrega, conferência e substituição dos produtos;
- contribui para maior eficiência na gestão contratual e no abastecimento das unidades escolares; e
- preserva a continuidade do fornecimento de produtos perecíveis essenciais à execução dos cardápios.

Desse modo, a solução adotada concilia parcelamento como regra — mediante lotes compostos, em sua maioria, por item único — com agrupamento excepcional e justificado dos itens de hortifrutis, em razão de sua especificidade logística e operacional. Assim, a modelagem proposta mostra-se tecnicamente adequada, economicamente viável e compatível com a busca da proposta mais vantajosa para a Administração, sem perda relevante de competitividade ou de eficiência na execução contratual.

LOTE	1	BISCOITO COOKIES
LOTE	2	BISCOITO CREAM CRACKER
LOTE	3	BISCOITO DE POLVILHO
LOTE	4	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO
LOTE	5	BISCOITO INTEGRAL SALGADO
LOTE	6	CARNE BOVINA (COXÃO MOLE)



LOTE	7	CARNE BOVINA EM CUBOS (PATINHO)
LOTE	8	CARNE BOVINA EM ISCAS (PATINHO)
LOTE	9	CARNE SUÍNA
LOTE	10	CEREAL MATINAL
LOTE	11	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO
LOTE	12	FILÉ DE FRANGO EM TIRAS
LOTE	13	FÓRMULA INFANTIL
LOTE	14	FÓRMULA INFANTIL (AMINOÁCIDOS LIVRES)
LOTE	15	FÓRMULA INFANTIL (AR)
LOTE	16	FÓRMULA INFANTIL A PARTIR DE 6 MESES
LOTE	17	FÓRMULA INFANTIL DE 0 A 6 MESES
LOTE	19	GELÉIA
LOTE	18	HORTIFRUITIS
LOTE	20	IOGURTE SEM LACTOSE
LOTE	21	IOGURTE VEGETAL
LOTE	22	PÃO DE QUEIJO
LOTE	23	PINHÃO DESCASCADO
LOTE	24	TORRADA

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTE

A presente contratação não depende juridicamente da realização de outros processos de contratação para sua validade ou execução, constituindo procedimento autônomo, com objeto próprio e finalidade específica voltada ao fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino.

Não obstante sua autonomia, a contratação guarda correlação com instrumentos e contratações anteriores relacionados ao mesmo objeto, especialmente com as Atas de Registro de Preços nº 01/2026, 05/2026, 24/2025 e 25/2025, em razão da insuficiência quantitativa dos saldos disponíveis, bem como com o Processo nº 04/2026, no tocante aos itens fracassados e desertos, e com a Ata nº 06/2026, em razão do distrato firmado. Nesse sentido, o presente procedimento possui caráter complementar e substitutivo em relação a esses instrumentos pretéritos, visando recompor o abastecimento e assegurar a continuidade da alimentação escolar.

Sob o aspecto operacional, a futura contratação também se relaciona com a rotina de planejamento, distribuição, armazenamento, recebimento e controle de estoque da Secretaria Municipal de Educação e das unidades escolares atendidas,



exigindo compatibilidade com os cardápios elaborados pela equipe técnica de Nutrição, com o calendário letivo e com a logística de abastecimento da rede municipal.

Assim, embora existam contratações e instrumentos anteriores correlatos ao mesmo objeto, não há interdependência jurídica entre eles e a presente licitação, que será conduzida de forma autônoma, com fundamento próprio, planejamento específico e execução independente, sem prejuízo da necessária articulação administrativa para assegurar continuidade, eficiência e regularidade no fornecimento da merenda escolar.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS

A contratação pretendida busca assegurar resultados satisfatórios sob os aspectos da economicidade, da eficiência administrativa e do melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, em consonância com o planejamento da contratação e com a necessidade de continuidade do fornecimento da alimentação escolar.

Sob o ponto de vista da economicidade, a adoção do Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços tende a favorecer a ampliação da competitividade entre os fornecedores, a obtenção de propostas mais vantajosas e a racionalização das aquisições, permitindo que as contratações ocorram de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva da Administração. Essa modelagem evita aquisições em excesso, reduz riscos de perdas por perecimento, minimiza a formação de estoques desnecessários e contribui para melhor gestão dos saldos e reposições ao longo da vigência da ata. O sistema de registro de preços também é previsto na Lei nº 14.133/2021 justamente para viabilizar contratações futuras e sucessivas conforme a demanda administrativa.

Quanto ao aproveitamento dos recursos financeiros, a solução adotada possibilita maior previsibilidade e controle da despesa, uma vez que os quantitativos estimados servem como referência para o planejamento, mas a execução financeira ocorre de acordo com o consumo real e com a efetiva necessidade da Secretaria Municipal de Educação. Com isso, os recursos orçamentários podem ser alocados e utilizados de maneira mais racional, evitando desembolsos antecipados desnecessários e favorecendo o equilíbrio entre planejamento e execução.

No que se refere ao aproveitamento dos recursos materiais, a contratação parcelada permite melhor compatibilização entre o fornecimento e a capacidade de



armazenamento das unidades escolares e dos centros de distribuição eventualmente utilizados pela Administração. Isso reduz o risco de vencimento de produtos, deterioração, perdas logísticas e acúmulo indevido de estoque, especialmente em relação aos gêneros perecíveis e àqueles sujeitos a controle de temperatura.

Em relação aos recursos humanos, a solução escolhida também proporciona ganhos de eficiência administrativa, pois permite a centralização do procedimento licitatório em um único processo, com padronização de especificações, critérios de recebimento, rotinas de fiscalização e mecanismos de controle contratual. Isso reduz a necessidade de instauração de múltiplos procedimentos para suprimentos pontuais, diminui retrabalho administrativo e favorece atuação mais coordenada entre os setores de compras, nutrição, almoxarifado, fiscalização e gestão contratual. O Manual do TCU destaca a importância do planejamento e da padronização dos artefatos da contratação como instrumentos de eficiência e governança.

Além disso, a presente contratação pretende gerar como resultados práticos:

- assegurar a continuidade do abastecimento da merenda escolar;
- recompor o fornecimento dos itens com quantitativos insuficientes em atas anteriores;
- viabilizar a contratação dos itens fracassados e desertos;
- substituir, com segurança jurídica e operacional, os itens afetados pelo distrato da Ata nº 06/2026;
- reduzir riscos de desabastecimento, compras emergenciais e descontinuidade do serviço;
- promover maior eficiência no acompanhamento do consumo e no controle dos pedidos e entregas.

Dessa forma, os resultados pretendidos com a contratação consistem na obtenção de fornecimento regular, eficiente e economicamente vantajoso de gêneros alimentícios para a alimentação escolar, com melhor aproveitamento dos recursos públicos disponíveis e com reforço da capacidade administrativa de planejamento, execução e controle da contratação.

11. PROVIDÊNCIAS ADMINISTRATIVAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Antes da publicação, serão concluídos o Termo de Referência e as minutas de edital/contrato, com submissão a parecer jurídico; será formalmente indicada a equipe de gestão e fiscalização; e realizada a divulgação no PNCP e no portal oficial do Município, em conformidade com a legislação aplicável.



12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL

A contratação pode gerar impactos associados à geração de resíduos (embalagens, refugos orgânicos), consumo de água e energia nas etapas de processamento/armazenamento e emissões do transporte, além de risco de desperdício alimentar dada a perecibilidade de parte dos itens. Como medidas mitigadoras, serão exigidas, quando tecnicamente viáveis e sem prejuízo da segurança sanitária e da economicidade:

- (i) redução de plásticos de uso único e preferência por materiais recicláveis/biodegradáveis nas embalagens primárias e secundárias;
- (ii) adoção de acondicionamento proporcional à sensibilidade do produto (caixas de até 10 kg para itens sujeitos a amassamento e de até 20 kg para os demais), de forma a reduzir perdas;
- (iii) manutenção da cadeia fria com equipamentos eficientes e controle de temperatura, evitando recongelamentos e descartes indevidos; e
- (iv) rotulagem clara (lote, validade e alergênicos) para favorecer rastreabilidade e giro adequado de estoque (“primeiro que vence, primeiro que sai”).

Para baixo consumo de energia e de água, as contratadas deverão observar, quando aplicável, boas práticas de limpeza e higienização com uso racional de água, evitar desperdícios em processos de pré-lavagem de hortifrutis e adotar soluções de refrigeração e conservação energeticamente eficientes no transporte e armazenamento. Nas unidades recebedoras, a fiscalização técnica orientará o preparo e a estocagem para minimizar o tempo fora de refrigeração e o consumo de recursos.

Os resíduos orgânicos gerados no preparo deverão ter destinação compatível com as diretrizes municipais (p. ex., coleta orgânica/compostagem quando existente), e o óleo de cozinha usado, quando houver, deverá ser encaminhado a coletor autorizado, com registro de retirada. As escolas manterão a segregação entre recicláveis e rejeitos, em conformidade com a coleta seletiva local.

A implementação dessas práticas contribui para reduzir desperdícios, emissões e custos indiretos, alinhando a contratação aos princípios de sustentabilidade.



13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA

Diante dos elementos levantados neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação pretendida mostra-se adequada, necessária e suficiente para o atendimento da necessidade administrativa identificada, consistente no fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Araquari.

A análise da necessidade da contratação, do levantamento de mercado, da solução escolhida, dos requisitos técnicos e operacionais, bem como dos resultados pretendidos, demonstra que a realização de Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços é a alternativa mais apropriada para assegurar a continuidade do abastecimento da merenda escolar, com observância dos princípios da eficiência, da economicidade, do planejamento, da isonomia e da busca da proposta mais vantajosa para a Administração. A Lei nº 14.133/2021 exige que a fase preparatória seja compatível com o plano de contratações, enfrente o problema a ser resolvido e indique a solução mais adequada ao interesse público.

A modelagem adotada revela-se compatível com as características do objeto, especialmente por se tratar de fornecimento contínuo, parcelado e sujeito a variações de consumo ao longo do período letivo, além de envolver itens perecíveis, controle sanitário, exigências logísticas específicas e atendimento de múltiplas unidades escolares. O Sistema de Registro de Preços, nesse contexto, apresenta-se como instrumento apto a conferir flexibilidade à execução, melhor gestão dos quantitativos e maior capacidade de resposta da Administração diante das oscilações de demanda.

Também se verificou que a presente contratação é adequada para enfrentar, de forma planejada e juridicamente segura, as circunstâncias concretas que motivaram a abertura do novo processo, notadamente a insuficiência quantitativa dos itens constantes nas Atas nº 01/2026, 05/2026, 24/2025 e 25/2025, a necessidade de contratação dos itens fracassados e desertos no Processo nº 04/2026 e a reposição dos itens anteriormente abrangidos pela Ata nº 06/2026, em razão do distrato firmado. Nesse cenário, a nova contratação constitui medida apta a recompor o abastecimento e a evitar descontinuidade na oferta da alimentação escolar.

Conclui-se, portanto, pela viabilidade e adequação da contratação, recomendando-se o prosseguimento da instrução processual, com elaboração do Termo de Referência e demais atos necessários à deflagração do procedimento licitatório, nos termos da legislação aplicável.



Araquari, 16 de junho de 2026.

Silvia Regina de França Barauna
Diretora - Secretaria de
Administração

Flavia Cristina Guimarães Alves
Nutricionista

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/06/2026 10:20 -03:00 -03
PARA CONFERENCIA DO SEU CONTEUDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/p6853ae6ad8068>





MUNICIPIO DE ARAQUARI

Folha de Assinatura(s) Digital(is)

O documento foi assinado digitalmente pelo(s) seguinte(s) signatário(s) na(s) data(s) indicada(s):

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/06/2026 10:20 -03:00 -03
PARA CONFERENCIA DO SEU CONTEUDO ACESSE: <https://c.ipm.com.br/p6853ae6ad8068>

