



PEDIDO DE COMPRA: 000437 / 2026
EMIÇÃO: 28/05/2026
SECRETARIA: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E TURISMO

Objetivo: Referente a aquisição de gêneros alimentícios para serem utilizados na merenda escolar das escolas municipais, sendo elas: EMEI MORANGUINHO, EMEF SÃO CARLOS e EMEF SÃO JOÃO, durante o ano letivo de 2026. Secretaria de Educação

Justificativa: Referente a aquisição de gêneros alimentícios para serem utilizados na merenda escolar das escolas municipais, sendo elas: EMEI MORANGUINHO, EMEF SÃO CARLOS e EMEF SÃO JOÃO, durante o ano letivo de 2026. Secretaria de Educação

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Referente a aquisição de gêneros alimentícios para serem utilizados na merenda escolar das escolas municipais, sendo elas:

- EMEI MORANGUINHO
- EMEF SÃO CARLOS
- EMEF SÃO JOÃO

A aquisição de gêneros alimentícios visa proporcionar uma alimentação saudável e adequada as faixas etárias e ao estado de saúde dos escolares, contribuindo para o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes e a formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio da oferta da alimentação escolar e de ações de educação alimentar e nutricional.

ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação pretendida está prevista no PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES do Município de Caibaté como se vê no item, aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar, daquele documento, estando assim alinhada com o planejamento desta Administração.

DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Referente a aquisição de gêneros alimentícios para serem utilizados na merenda escolar das escolas municipais, sendo elas: EMEI MORANGUINHO, EMEF SÃO CARLOS e EMEF SÃO JOÃO, durante o ano letivo de 2026.

Prazo: – 12 meses

A contratada deve entregar do material em ótimas condições de utilização e após 10 dias do recebimento será efetuado o pagamento, conforme a emissão da nota de acordo com o pedido realizado.

O contrato será rescindido se a contratada não fornecer os alimentos ou não estarem em ótimas condições de utilização.

Contratação será realizada por meio da Licitação, na modalidade dispensa, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos do artigo 6º, inciso XLI

DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Referente a aquisição de gêneros alimentícios para serem utilizados na merenda escolar das escolas municipais, sendo elas: EMEI MORANGUINHO, EMEF SÃO CARLOS e EMEF SÃO JOÃO, durante o ano letivo de 2026.

Prazo: – 12 meses

A contratada deve entregar do material em ótimas condições de utilização e após 10 dias do recebimento será efetuado o pagamento, conforme a emissão da nota de acordo com o pedido realizado.

O contrato será rescindido se a contratada não fornecer os alimentos ou não estarem em ótimas condições de utilização.

Contratação será realizada por meio da Licitação, na modalidade dispensa, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento



por menor preço, nos termos do artigo 6º, inciso XLI

ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

| ITEM | PRODUTO | QTD | UND |
|------|---|------|-----|
| 4 | Amido de Milho tipo 1, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho sem umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega | 50 | UN |
| 5 | Aveia em flocos Constituída de grãos de primeira qualidade, isenta de material terroso; sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionado em saco plástico, transparente, resistente as condições de transporte e armazenamento, com peso de 1kg . Validade: mínima de 5 meses a contar da data da entrega. | 20 | UN |
| 10 | Cebola de cabeça Cebola de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem | 400 | KG |
| 18 | Tomate com grau médio de maturação Produto com tamanho médio, no ponto para preparo de molhos, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, murcho, imaturo, passado e feridas. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. produto deverá estar de acordo com a legislação vigente | 1300 | KG |
| 19 | Mamão Formosa Deverá ser são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. | 300 | KG |
| 25 | Vinagre de álcool Envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega | 100 | UN |
| 35 | Abacaxi Pérola (maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca, fruto livre de defeito como podridão, passado, amassado) | 300 | KG |
| 36 | Melão gaúcho (maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca) | 160 | KG |
| 37 | Pimentão verde (vegetal firme e inteiro, textura e consistência de vegetal fresco) | 80 | KG |
| 39 | Moranga Cabotia , fruto de ótima qualidade, Tamanho e coloração uniformes, apresentar casca firme, isenta de injúrias, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte, sem fissuras com cor e odor característicos do produto. | 80 | UN |



| | | | |
|----|--|-------|------|
| 45 | IOGURTE NATURAL , integral, unidade de 1l. Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Sem açúcar. Embalagem plástica com tampa de alumínio contendo: dados do fabricante, data de fabricação e data de validade, no prazo mínimo de 45 dias a contar da data da entrega. | 100 | POTE |
| 51 | MANTEIGA sem sal . | 10 | Kg |
| 52 | Carne bovina moída de 2ª Com identificação de peso e data, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo, peso líquido de 1 ou 2 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | 1300 | kg |
| 59 | Carne Bovina em cubos tipo coxão mole, resfriada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses (nervos), acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, de 2Kg, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade de 4 meses, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM). | 200kg | kg |
| 60 | Carne suína (cubos/iscas), resfriada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, e conter no máximo 3% de aponervroses (nervos), acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, de 2 kg. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade de 4 meses, registro no ministério da agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM) | 200kg | kg |

ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

Conforme pesquisa de mercado realizada para a solução da necessidade administrativa, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, vislumbra-se possível sob o aspecto técnico e econômico a aquisição de gêneros alimentícios para o ano letivo de 2026.

| ITEM | PRODUTO | QTD | UND | VALOR UNITÁRIO MÁXIMO | VALOR TOTAL MÁXIMO |
|------|--|-----|-----|-----------------------|--------------------|
| 4 | Amido de Milho tipo 1 , sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho sem umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega | 50 | UN | 6,95 | 347,50 |
| 5 | Aveia em flocos Constituída de grãos de primeira qualidade, isenta de material terroso; sujidades e | 20 | KG | 10,25 | 205,00 |



Caibate
COMPRAS
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Impressão: 28/05/2026

Hora: 13:29:31

| | | | | | |
|----|--|------|----|-------|-----------|
| | mistura de outras variedades e espécies. Acondicionado em saco plástico, transparente, resistente as condições de transporte e armazenamento, com peso de 1kg . Validade: mínima de 5 meses a contar da data da entrega. | | | | |
| 10 | Cebola de cabeça Cebola de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem | 400 | KG | 7,11 | 2.844,00 |
| 18 | Tomate com grau médio de maturação Produto com tamanho médio, no ponto para preparo de molhos, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, murcho, imaturo, passado e feridas. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. produto deverá estar de acordo com a legislação vigente | 1300 | KG | 9,25 | 12.025,00 |
| 19 | Mamão Formosa Deverá ser são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. | 300 | KG | 7,90 | 2.370,00 |
| 25 | Vinagre de álcool Envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega | 100 | UN | 3,77 | 377,00 |
| 33 | Abacaxi Pérola (maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca, fruto livre de defeito como podridão, passado, amassado) | 300 | KG | 12,04 | 3.612,00 |
| 34 | Melão gaúcho (maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca) | 160 | KG | 18,88 | 3.020,80 |
| 35 | Pimentão verde (vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco) | 80 | KG | 15,41 | 1.232,80 |
| 37 | Moranga Cabotia , fruto de ótima qualidade, Tamanho e coloração uniformes, apresentar casca firme, isenta de injurias, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte, sem fissuras com cor e odor característicos do produto. | 80 | un | 7,03 | 562,40 |
| 43 | IOGURTE NATURAL , integral, unidade de 1l. Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Sem açúcar. Embalagem plástica com tampa de alumínio contendo: dados do fabricante, data de fabricação e data de validade, no prazo mínimo de 45 dias a contar da data da entrega. | 100 | UN | 12,40 | 1.240,00 |
| 49 | MANTEIGA sem sal . | 10 | kg | 65,36 | 653,60 |
| 50 | Carne bovina moída de 2ª Com identificação de peso e data, proveniente de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo, peso líquido de 1 ou 2 kg, contendo na embalagem a | 1300 | kg | 32,40 | 42.120,00 |



| | | | | | |
|----|---|-----|----|-------|----------|
| | identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | | | | |
| 1. | Carne suína (cubos/iscas), resfriada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, e conter no máximo 3% de aponervoses (nervos), acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, de 2 kg. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade de 4 meses, registro no ministério da agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM) | 200 | kg | 23,40 | 4.680,00 |
| 1. | Carne Bovina em cubos tipo paleta sem osso, resfriada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, e conter no máximo 3% de aponervoses (nervos), acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, de 2Kg, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade de 4 meses, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM). | 200 | kg | 30,73 | 6.146,00 |

Obs: Valores detalhados conforme orçamentos em anexo.

Tais referencias foram obtidas por meio de pesquisa (orçamento) Exemplo; Licitacon, PNCP, outros) efetuadas com base no Decreto Municipal Nº 4556/2024, que estabelece o procedimento Administrativo para realização da Pesquisa de preço para aquisição de bens, contratações de serviços em geral e para contratação de obras e serviços de engenharia no âmbito do Município de Caibaté nos termos da Lei Federal Nº 14.133/2021.

ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima – se para a contratação almejada o valor total de R\$ 69.281,12

Vislumbra se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando se o disposto no Decreto Municipal 4556/2024 que estabelece o procedimento administrativo para a realização da pesquisa de preços para aquisição de bens. No âmbito do Município de Caibaté nos termos da Lei Federal 14.133/2021.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Referente a aquisição de gêneros alimentícios para serem utilizados na merenda escolar das escolas municipais, sendo elas:

- EMEI MORANGUINHO
- EMEF SÃO CARLOS
- EMEF SÃO JOÃO

A aquisição de gêneros alimentícios visa proporcionar uma alimentação saudável e adequada as faixas etárias e ao estado de saúde dos escolares, contribuindo para o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes e a formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio da oferta da alimentação escolar e de ações de educação alimentar e nutricional.

JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO



O parcelamento terá validade de 12 meses, sendo emitido nota conforme pedido realizado.

RESULTADOS PRETENDIDOS

Referente a aquisição de gêneros alimentícios para serem utilizados na merenda escolar das escolas municipais, sendo elas:

- EMEI MORANGUINHO
- EMEF SÃO CARLOS
- EMEF SÃO JOÃO

A aquisição de gêneros alimentícios visa proporcionar uma alimentação saudável e adequada as faixas etárias e ao estado de saúde dos escolares, contribuindo para o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes e a formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio da oferta da alimentação escolar e de ações de educação alimentar e nutricional.

PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Não se aplica para esse objeto, onde a Secretaria de Educação, indica como fiscal do contrato a nutricionista Lisiane Haas Spohr.

CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se aplica

POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não se aplica

DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes nesse Estudo Técnico Preliminar e seus anexos e na existência do planejamento orçamentário para subsidiar essa contratação, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado, e as necessidades da secretaria de educação com a aquisição de gêneros alimentícios.