

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Órgão Requisitante: Secretaria Municipal de Educação de Saloá/PE

Objeto: Aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da alimentação escolar da rede municipal de ensino, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Modalidade pretendida: Pregão Eletrônico

Critério de julgamento: Menor preço por item

Fundamentação: Lei nº 14.133/2021

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por finalidade demonstrar a necessidade, a viabilidade e a adequação da contratação destinada à aquisição parcelada de gêneros alimentícios para atendimento das escolas da rede municipal de ensino de Saloá/PE, vinculadas à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Conforme a demanda formalizada pela Secretaria Municipal de Educação, o Município atende aproximadamente **2.900 alunos**, distribuídos entre creche, pré-escola, educação infantil, ensino fundamental, educação integral e EJA, em **15 escolas localizadas nas zonas urbana e rural**. O documento também registra gestão centralizada da alimentação escolar, oferta de múltiplas refeições conforme a modalidade de ensino e estimativa de aproximadamente **737 mil refeições ao longo de 200 dias letivos**, o que evidencia a essencialidade do abastecimento contínuo e planejado.

A contratação decorre, ainda, da proximidade do encerramento da vigência contratual anterior e da necessidade de assegurar a continuidade do fornecimento regular de alimentos, evitando desabastecimento, descontinuidade de cardápios e prejuízo ao direito fundamental à alimentação adequada dos estudantes.

A alimentação escolar constitui política pública de caráter continuado e essencial ao desenvolvimento biopsicossocial do aluno, ao rendimento escolar, à permanência na escola e à promoção de segurança alimentar e nutricional. As normas do FNDE para o PNAE exigem cardápios elaborados por nutricionista responsável técnico, com foco em alimentos in natura ou minimamente processados e observância de parâmetros nutricionais específicos.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A contratação mostra-se compatível com o planejamento administrativo da Secretaria Municipal de Educação, por se tratar de despesa recorrente e indispensável à manutenção das atividades educacionais e ao cumprimento das obrigações relacionadas ao PNAE.

Caso o Município possua Plano de Contratações Anual formalmente aprovado, a presente contratação deverá ser compatibilizada com a correspondente ação de aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar. Na hipótese de



ausência momentânea de detalhamento específico, a demanda possui natureza continuada e essencial, admitindo regular prosseguimento com posterior compatibilização interna, nos termos da governança do planejamento administrativo.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para atendimento adequado da necessidade administrativa, a futura contratação deverá observar, no mínimo, os seguintes requisitos:

3.1. Requisitos técnicos dos produtos

a) Os gêneros alimentícios deverão atender integralmente às especificações técnicas constantes do Termo de Referência e da planilha de itens, inclusive quanto a composição, embalagem, peso, unidade de fornecimento, prazo de validade, rotulagem, registro sanitário e padrões de qualidade;

b) Os produtos deverão obedecer às normas sanitárias, de vigilância, inspeção, rotulagem e segurança alimentar aplicáveis, inclusive regras da ANVISA, MAPA, Ministério da Saúde e demais órgãos competentes;

c) Os alimentos deverão ser compatíveis com os cardápios elaborados pelo profissional de nutrição responsável pelo PNAE;

d) Itens destinados a dietas especiais ou restrições alimentares deverão observar rigorosamente sua composição e destinação específica;

e) Os gêneros perecíveis deverão ser entregues em condições adequadas de conservação, transporte, temperatura e manuseio.

3.2. Requisitos de fornecimento

a) O fornecimento será **parcelado**, pelo período de **12 meses**, conforme necessidade da Administração;

b) As entregas deverão ocorrer de forma **fracionada e semanal**, a partir da solicitação do setor competente, no endereço indicado pela Secretaria Municipal de Educação;

c) Os quantitativos são estimados, podendo sofrer acréscimos ou reduções conforme a variação do número de matrículas e do consumo efetivo;

d) Poderá ser exigida, do licitante provisoriamente vencedor, a apresentação de **amostras** dos alimentos, quando necessária à aferição da conformidade da proposta com as especificações do edital;

e) Para itens perecíveis, admite-se a previsão de condições logísticas específicas, inclusive exigências voltadas à preservação da qualidade, ao tempo de transporte e à entrega tempestiva, desde que tecnicamente justificadas e compatíveis com



os princípios da competitividade e da proporcionalidade. O DFD registra a necessidade de tratamento específico para alimentos perecíveis.

3.3. Requisitos de habilitação

A futura licitante deverá comprovar habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira e técnica, na forma dos arts. 62 a 69 da Lei nº 14.133/2021, admitindo-se, quanto à qualificação técnica, atestado(s) de capacidade técnica compatível(is) com fornecimento de gêneros alimentícios em características, quantidades e prazos semelhantes ao objeto.

3.4. Requisitos de sustentabilidade

A contratação deverá priorizar:

- a) Produtos em embalagens adequadas, com menor impacto ambiental possível;
- b) Racionalização de entregas para evitar desperdícios;
- c) Observância das diretrizes nutricionais do PNAE e promoção de alimentação saudável;
- d) Redução de perdas por vencimento, avaria e acondicionamento inadequado;
- e) Logística de abastecimento compatível com a rede escolar urbana e rural.

4. Estimativa das quantidades

A estimativa quantitativa foi construída, segundo o DFD, com base na incidência anual das preparações fixas, per capita, cardápios elaborados por nutricionistas, quantitativo de alunos já existentes, histórico de contratações anteriores e margem média de segurança de 20% para suportar eventual aumento da demanda. O documento também registra inclusão de itens voltados a restrições alimentares e datas específicas do calendário escolar.

Assim, a Administração deverá utilizar como referência a **planilha detalhada de itens e quantidades** constante do processo administrativo, contemplando gêneros secos, industrializados, perecíveis, itens para dietas especiais e complementares, a exemplo de açúcar, arroz, feijões, flocão, leite integral, leite sem lactose, fórmulas infantis, macarrões, polpas de fruta e demais itens.

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	QUANT	UND
1	AÇÚCAR	AÇÚCAR TIPO CRISTAL, cor e cheiro próprios, sabor doce 99.8% p/p admitindo umidade máxima de 0,04% p/p, isento de larvas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em plástico atóxico com peso líquido de 1kg e acondicionado em fardo com 30kg. O produto deverá	4000	KG





		apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.		
2	CACAU EM PÓ 100%	Cacau em pó alcalino. Ingredientes: 100% cacau. Sem açúcar, sem glúten, sem leite. Embalagem de 500g.	200	KG
3	ADOÇANTE 100ml	Adoçante líquido, à base de sucralose, dietético, bico dosador, frasco com no mínimo 100ml. Validade mínima de 12 meses, impressa na embalagem, a partir da entrega.	20	UND
4	ÁGUA MINERAL GARRAFA 500ML	Água mineral; natural sem gás; acondicionada em garrafa pet, tampa c/rosca e lacre; contendo 500 ml, validade 8 meses a contar da data da entrega; pacote com 12 unidades, dentro dos padrões estabelecidos pelo Departamento Nacional de Produção Mineral - DNPM e Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, com marca, procedência e validade impressas no rótulo do produto, apresentar análise bacteriológica da água, dos últimos 6 meses, em conformidade com a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 274/2005 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, que aprova o Regulamento Técnico para Águas Envasadas e Gelo, ou outras em sua substituição.	3000	UND
5	ALHO EM PASTA	Alho EM PASTA: Alho são triturados, embalagem contendo no mínimo 450g, sem sal. Validade de no mínimo quatro meses. Rotulagem contendo data de validade, lote, fabricação e informação nutricional.	200	KG
6	AMIDO DE MILHO	AMIDO DE MILHO - produto amiláceo extraído do milho, para o preparo de mingau, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Sabor: tradicional, com umidade máxima de 14%, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco de papel impermeável,	200	KG





		fechado, reembalado em caixa de papel vedado com peso líquido máximo de 500 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.		
7	ARROZ INTEGRAL	Arroz integral em embalagem de 1kg.	1000	KG
8	ARROZ PARBOLIZADO	Arroz Parboilizado – longo, fino, tipo 1, constituído de grãos inteiros com, no máximo, 14% de umidade, isento de sujidades, com rendimento após o cozimento de, no mínimo, 2,9 vezes. Embalagem plástica, pacote de 1kg, acondicionados em fardos de plástico resistente com 30kg, data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 06 meses, com registro do Ministério de Agricultura.	10000	KG
9	AVEIA EM FLOCOS 200G	Aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, com valor nutricional para porção de 100g de aproximadamente: 13,5g de proteína, 4,8g de lipídio e 68,4g de carboidrato, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente de no máximo 200g, original do fabricante, com especificações do produto, informações sobre o fabricante, prazo de validade e lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	100	KG
10	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	AZEITE DE OLIVA - Extravirgem, com acidez máxima 0,5%. Características: aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço. Embalagem primária: frasco plástico ou lata de folha de flandres com bico dosador, resistente, atóxica, pesando 250 ml.	10	UND





11	BISCOITO SALGADO 400G	Biscoito Salgado – tipo "cream cracker", SEM GORDURA TRAN, deve ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação, sem apresentar excesso de dureza e nem quebradiço. Embalado em saco plástico, pacotes de 400g (3 x 1) acondicionados em caixas de papelão. Data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 06 meses.	1200	KG
12	BISCOITO DOCE 400G	Biscoito Doce – tipo "Maria", SEM GORDURA TRANS, consistência crocante, sem corantes artificiais; embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g (3 x 1), acondicionados em caixas de papelão. Data de fabricação e Prazo de validade de, no mínimo, 08 meses.	1000	KG
13	BISCOITO POLVILHO TRADICIONAL	Biscoito de polvilho sabor tradicional. Ingredientes: polvilho azedo, gorduras nobres (coco), sal, farinha de arroz, ovo integral em pó. Sem glúten. Sem gorduras trans. Pacote com peso líquido de 100g.	100	KG
14	CAFÉ	Café moído e torrado, torração média, embalado com papel aluminizado, com selo adesivo abre e fecha, pacote com 250g, validade, impressa na embalagem, mínima de 12 meses a partir da entrega. O blend (liga dos grãos 100% arábicos ou até 20% conilon) que deverá proporcionar um café suave e agradável ao paladar. Normas técnicas: conforme portaria 377 de 26/4/1999 do Ministério da Saúde.	1800	PCT
15	CANELA EM PAU	CANELA EM PAU, obtida da planta, pedaços de paus limpos a granel, pardo amarelado ou marrom claro, com aspectos, cheiros aromáticos e sabor próprio, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie,	5	KG





		acondicionado em saco plástico transparente, atóxico de 20g. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.		
16	CANELA EM PÓ 40G	CANELA EM PÓ fina, embalagem de 40gramas, contendo data de fabricação e validade mínima de 3 meses com registro no órgão competente.	100	UND
17	CEBOLA DESIDRATADA EM FLOCOS, PACOTE 100G	Cebola desidratada em flocos, embalagem plástica de polipropileno, resistente, com no máximo 100g, com etiqueta de pesagem, prazo de validade e especificações do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	30	KG
18	COLORIFICO 100g	COLORIFICO , pacote de 100g, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros e limpos, dessecados e moídos, de coloração própria, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente, de 100g. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	600	kg
19	COMINHO 100G	COMINHO, acondicionado em embalagem de 100 gramas e em fardo com 100 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	100	kg
20	CREME DE LEITE	Creme de leite UHT, Embalagem de 200g com 20% gordura, tetra pack, prazo de validade de no mínimo 120 dias.	300	UND
21	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO, COMPOSIÇÃO	EXTRATO DE TOMATE - concentrado, produto resultante de processo tecnológico, preparado com frutos maduros	1000	PCT





	TOMATE.	selecionados sem pele, sem sementes, sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentações, SEM ADITIVOS, acondicionado em embalagem plástica de no máximo 300g. Ingrediente: TOMATE. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.		
22	FARINHA DE MANDIOCA	Farinha de Mandioca Branca, pozinho, Tipo 1, seca, torrada, fina. Não Deverá apresentar Misturas, Resíduos, Impurezas, Odor forte e intenso não característico e Coloração Anormal. Embalagem Plástica Transparente com 1 kg. A embalagem deve conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto. Constar data de fabricação e prazo de validade, de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega.	200	KG
23	FARINHA DE TRIGO	Farinha de Trigo Especial – produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria-prima terrosa, com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, com fermento. Embalagem plástica de 1kg, acondicionado em fardo de 10kg. A embalagem deve conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto. Constar data de fabricação e prazo de validade, de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega.	300	KG
24	FARINHA DE ARROZ	Farinha especial sem glúten. Ingredientes: farinha de arroz, amido de milho, polvilho doce e espessante goma xantana. Embalagem de 1 kg.	30	KG
25	FARINHA PARA TAPIOCA / MANDIOCA	MASSA DE MANDIOCA, para tapioca, hidratada, livre de impurezas. PCT 500g. Embalada em saco plástico resistente e transparente, acondicionada em	50	KG





		embalagem de 1Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações nutricionais, lote e prazo de validade de no mínimo 3 meses.		
26	FEIJÃO, PRETO, CRU	Feijão preto, tipo 1, novo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos mofados e/ou cartuchos, na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, não contendo glúten, com valor nutricional para porção de 100g de aproximadamente: 12,2g de carboidrato, 22g de proteína e 0,3g de lipídio, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente, resistente, de 1Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 meses e lote.	500	KG
27	FEIJÃO, CARIOCA, CRU	Feijão carioca, tipo 1, novo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos mofados e/ou cartuchos, na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, não contendo glúten, com valor nutricional para porção de 100g: 22g de proteína, 1,6g de lipídios e 60,8g de carboidratos, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente, resistente, de 1Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 meses e lote.	500	KG
28	FEIJÃO, FRADINHO, CRU	Feijão fradinho, tipo 1, novo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, sem a presença de	500	KG





		grãos mofados e/ou caruchos, na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, não contendo glúten, com valor nutricional para porção de 100g: 22g de proteína, 1,6g de lipídios e 60,8g de carboidratos, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente, resistente, de 1Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 meses e lote.		
29	FERMENTO QUIMICO EM PÓ (100g)	Fermento Químico em Pó. Aspecto de pó fino, cor branca. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em potes de 100 g. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses no dia da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	200	UND
30	FLOCÃO DE MILHO	FLOCÃO DE MILHO pré-cozido, obtido do processamento tecnológico adequado, de grãos de milho sadios e limpos, pré-cozido e seco por processo adequado, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitos e larvas, bem como de umidades, fermentações ou ranço, em embalagem própria de 500g . O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	7500	KG
31	LEITE DE COCO	LEITE DE COCO produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Acondicionado em embalagem de 200 ml e com registro no órgão competente. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a	300	L





		partir da data de entrega da unidade requisitante.		
32	LEITE INTEGRAL UHT	LEITE INTEGRAL UHT– Leite longa vida integral, tetra pak, caixas contendo 1 litro - fonte natural de proteínas e cálcio, Composto por 3,0% de gorduras totais, 2,0% de gorduras saturadas, 3,0% de proteínas e 4,5% de carboidratos. Embalagem contendo informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Embalagem: Caixa c/ 12 x 1 litro, com validade mínima de 6 meses da data de fabricação.	3000	L
33	LEITE EM PÓ 200g	Leite em pó integral, instantâneo, pct 200g, enriquecido com vitaminas A e D, embalagem primária em papel aluminizado de 200g. Acondicionados em fardos lacrados íntegros. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	4000	KG
34	LEITE SEM LACTOSE (300g)	LEITE SEM LACTOSE 300 G - formada por proteína de soja isolada, contém todos os aminoácidos essenciais não produzidos pelo organismo humano,, contém vitamina A presente na composição, contém vitaminas e minerais para o desempenho importante papel nos ossos e fortalecimento da imunidade. Lata de 300 g.	200	LT 300G
35	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES (800g)	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES, em pó, a base de proteínas lácteas, isenta de sacarose, enriquecida com ferro, contendo prebióticos. O produto deverá	70	LT 800G





		atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Resolução RDC nº 43/2011. Aspecto: pó uniforme, sem grumos, cor característica, não rançoso. Embalagem primária: lata de 800 gramas, hermeticamente fechada. Deverá apresentar Registro no Órgão Competente, composição nutricional, ingredientes e modo de preparo. Deverá apresentar colher medida no interior da embalagem.		
36	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 6 A 12 MESES (400g)	FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 6 A 12 MESES, em pó, a base de proteínas lácteas, isenta de sacarose, enriquecida com ferro, contendo prebióticos. O produto deverá atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Resolução RDC nº 43/2011. Aspecto: pó uniforme, sem grumos, cor característica, não rançoso. Embalagem primária: lata de 800 gramas, hermeticamente fechada. Deverá apresentar Registro no Órgão Competente, composição nutricional, ingredientes e modo de preparo. Deverá apresentar colher medida no interior da embalagem.	100	LT 400G
37	FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES (400g)	FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES (400g)	60	LT 400G
38	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	Macarrão vitaminado, espagete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Embalagem de 400G, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto	6000	KG





		até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
39	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SEM GLUTEN	Macarrão isento de glúten, de fécula de batata, de arroz ou outros, embalado em saco resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	100	KG
40	MACARRÃO TIPO PARAFUSO	Macarrão vitaminado, parafuso, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1000	KG
41	MARGARINA 250g	MARGARINA com óleo interesterificado, com adição de sal, 60% de lipídeos, lipopileno resistentes, que garantam a integridade do produto até o	1000	UND





		momento do consumo contendo peso líquido 250g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
42	MILHO PARA MUNGUNZÁ 500G	MUNGUNZÁ, grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	800	KG
43	MILHO DE PIPOCA 500G	Milho para pipoca, grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 500 g do produto, com datas de fabricação e validade.	700	KG
44	MILHO VERDE EM CONSERVA (MILHO, ÁGUA E SAL) 200g	Milho Verde em Conserva / Tamanho e Forma Regulares / Grãos Inteiros de Consistência Própria, não Esmagados, Cor, Cheiro e Sabor Próprios, Sem Aditivos Químicos e conservantes, Livre de Fermentação, Isenta de Matéria Terrosa, de Parasitos e de Detritos Animais ou Vegetais, Acondicionado em sachê, peso drenada de 200g. Ingredientes:	200	UND





		Milho e água. Apresentar data de validade mínima de 6 meses no dia da entrega.		
45	ÓLEO DE SOJA 900ML	ÓLEO DE SOJA, refinado, 0% de gorduras trans, antioxidante e composto com ácido cítrico, sem glúten, em embalagem de 900ml e em caixa com 20 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	2000	UND
46	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA - FRANGO	PROTEINA TEXTURIZADA - tipo frango, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, saco plástico transparente, atóxico c/ 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	300	KG
47	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA - CARNE VERMELHA pct 400g	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA - tipo carne vermelha, da farinha desengordurada de soja, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, saco plástico transparente, atóxico c/ 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	700	KG
48	SAL	SAL, refinado, iodado, extraído de fontes naturais, ausência de sujidades impurezas orgânicas, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, umidade máxima de 0,2%, acondicionado em saco de polietileno com 1kg e em fardo com 30 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	1000	KG
49	SARDINHA CONSERVA EM ÓLEO (LATA 125g)	SARDINHA EM CONSERVA EM ÓLEO, preparados com pescado fresco, limpo, eviscerado, apresentação: inteira com espinha, com aspecto cor cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem e danificação das latas, sujidades,	8.000	LT





		parasitos e larvas, acondicionado em lata com 125 gramas, embalado em caixa com 54 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
50	POLPA DE FRUTA – UVA	POLPA DE FRUTA CONGELADA - sabor uva. A polpa de fruta sabor uva deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Apresentar dados do fabricante, informação nutricional, lote e validade mínima de 6 meses no ato da entrega. Embalagem máxima de 1 kg.	500	KG
51	POLPA DE FRUTA - MANGA	POLPA DE FRUTA CONGELADA - sabor manga. A polpa de fruta sabor manga deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Apresentar dados do fabricante, informação nutricional, lote e validade mínima de 6 meses no ato da entrega.	500	KG
52	POLPA DE FRUTA - GOIABA	POLPA DE FRUTA CONGELADA - sabor goiaba. A polpa de fruta sabor goiaba deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-	500	KG





		químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Apresentar dados do fabricante, informação nutricional, lote e validade mínima de 6 meses no ato da entrega. Embalagem máxima de 1 kg.		
53	SUCO CONCENTRADO INTEGRAL (500ml) ACEROLA, CAJU OU GOIABA	SUCO CONCENTRADO – sabor acerola, caju ou goiaba, não fermentado e não alcoólico extraído da polpa das frutas, benzoato de sódio, ácido cítrico, com outras substâncias permitidas, sem glúten, integral, sem açúcar, frutas frescas e selecionadas, com diluição mínima de 3l, acondicionado em recipiente de 500ml e em fardo com 12 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	12000	UND
54	SUCO DE MARACUJÁ INTEGRAL (500ml)	SUCO CONCENTRADO – sabor maracujá, não fermentado e não alcoólico extraído da polpa das frutas, benzoato de sódio, ácido cítrico, com outras substâncias permitidas, sem glúten, integral, sem açúcar, frutas frescas e selecionadas, com diluição mínima de 4l, acondicionado em recipiente de 500ml e em fardo com 12 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	1000	UND
55	VINAGRE 500ML	VINAGRE DE ALCOOL, produto natural fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais,	1000	UND





		acondicionado em frasco plástico com 500ml e em fardo com 12 unidades.		
56	XEREM	XEREM DE MILHO, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 500g e em fardo com 20 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	1000	PCT
57	CARNE BOVINA MOÍDA PALETA	Carne Bovina Moída magra congelada – Paleta ou coxão duro – com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponevroses, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, deve ser isenta de cartilagens e ossos. Embalagem atóxica, transparente e resistente, pacotes de 500g, acondicionados em caixas lacradas de 10kg Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, prazo de validade, nº do registro no SIF, SIE ou SIM	8000	KG
58	CARNE BOVINA PATINHO, SEM OSSO EM CUBOS (peça 1kg)	Carne Bovina tipo Patinho, em cubos – congelada, sem osso, em cubos, com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponevroses, cor própria, sem manchas, esverdeadas, cheiro característico, deve ser isenta de cartilagens. Embalagem à vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, em pacotes de 1kg, acondicionados em caixas lacradas de 10kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, data de validade, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	2500	KG
59	CARNE SUÍNA, BISTECA	Carne Suína, Bisteca. Características técnicas:	5000	KG





		congelada a -12°C ou menos, respeitando as recomendações do fabricante. A espessura de cada bisteca deve ser de aproximadamente de 1,7cm peso de 150g a 250g cada. A carne deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico. Com pouca gordura, saborosa e macia. Embalagem: deve estar lacrada e intacta, contendo 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais, conforme legislação. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.		
60	CARNE SUÍNA, LOMBO CONGELADO SEM OSSO (PÇ MÁX. 1,5 KG)	Lombo Suíno sem osso, congelado, magro e ideal para preparos diversos, como assados, bifes, cubos e tiras. Corte in natura, sem adição de ingredientes. Peças de no máximo 1,5 kg.	3000	KG
61	CHARQUE BOVINA	Carne Bovina Salgada (Charque) – de 1ª qualidade, curada e seca, ponta de agulha, com baixo teor de gordura, embalada à vácuo em pacotes de 500g. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, prazo de validade, acondicionadas em caixas de papelão lacradas.	800	KG
62	COXA E SOBRECORA DE FRANGO	Coxa e Sobrecoxa de frango com. Características técnicas: congelado a -12°C ou menos, respeitando as recomendações do fabricante, com pesagem média de 250g por peça. A carne deve ser firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico.	7000	KG





		Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: deve estar intacta. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.		
63	FIGADO BOVINO	Fígado Bovino – congelado de 1ª qualidade, sem pele, embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto com Registro no órgão competente.	300	KG
64	FRANGO INTEIRO	Frango (inteiro) – congelado, com adição de água de, no máximo, 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico. Embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, contendo pacotes de 1,2 a 1,8 kg, acondicionados em caixas lacradas com 20kg. Devem constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	200	KG
65	FRANGO PEITO, FILÉ EM CUBOS	Frango (Peito filé em cubos, sem osso) – congelado, com adição de água de, no máximo, 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico. Embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, contendo pacotes de 1kg, acondicionados em caixas lacradas com 10kg. Devem constar na embalagem dados de	7000	KG





		identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.		
66	PEIXE FILÉ MERLUZA (SEM ESPINHA)	Peixe Merluza de primeira qualidade, em filé, sem espinha, congelado, em temperatura de -18°C com tolerância de até -15°C. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido de 1 kg por embalagem. Marcas e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas.	1000	KG
67	PEIXE FILÉ TILÁPIA (SEM ESPINHA)	PEIXE – TIPO TILÁPIA, em filé congelado, sem espinhas, limpo, com cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas. Apresentando selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), lote e validade. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, em embalagem primária contendo 1kg e embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido	100	KG
68	OVO DE GALINHA (BDJ 30 UND)	Ovo de Galinha – sem rachaduras, tamanho médio, com peso de, aproximadamente, 50g, em bandejas com 30 unidades, recobertas com plástico transparente, resistente, com certificação e prazo de validade.	3000	BDJ
69	QUEIJO MUÇARELA (FATIADO)	Queijo tipo Muçarela fatiado Características Técnicas: Ingredientes: Leite de vaca	400	KG





SECRETARIA MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO
Governo do povo para o povo

		pasteurizado, 3% gordura, coalho, fermento lácteo, cloreto de cálcio. Possuir selo SIF. Embalagens de 500g, transparente, resistente, etiquetada com nome, data de processamento e validade. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (5°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas.		
70	QUEIJO COALHO	QUEIJO tipo coalho, de 1ª qualidade, embalagem original, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente. Conter os dados de identificação, informações nutricionais, nº de lote, quantidade de 1 kg, prazo de validade mínimo de 30 dias, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço de inspeção estadual (SEI) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	300	KG
71	BEBIDA LACTEA	BEBIDA LÁCTEA, UHT, sabor morango, a base de: soro de leite em pó reconstituído / leite integral / açúcar / cacau em pó / sal / maltodextrina / estabilizantes / espessantes / minerais / vitaminas, composição nutricional mínima (100g): 16g de glicídios / 1,5g de proteínas / 3g de gorduras totais no máximo / 92kcal. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais. Prazo de validade mínimo de 30 dias, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço de inspeção estadual (SEI) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	1000	L
72	BOLO SIMPLES	BOLO SIMPLES, sabor trigo, formigueiro, mesclado ou cenoura a ser definido no pedido, pesando	2500	KG





		em torno de 1 kg. Embalados individualmente em plástico transparente com etiqueta de identificação descritos os ingredientes, data de fabricação e data de validade.		
73	PÃO PARA CACHORRO QUENTE	PÃO PARA CACHORRO QUENTE TIPO SEDA, produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ter uma média de 60 gramas. O produto deverá ser produzido no dia da entrega.	70000	UND
74	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS, de 50 gramas, simétrico, com uniformidade no assado, aroma e sabor típico. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. O produto deverá ser produzido no dia da entrega.	20000	UND
75	SALGADO DE FORNO 60G	SALGADO DE FORNO, sabor frango ou queijo, pesando em torno de 60 g. Embalados em filme pvc e saco plástico transparente com etiqueta de identificação descritos os ingredientes, data de fabricação e data de validade.	10000	UND
76	TORRADA	TORRADA, feita a partir do pão francês e margarina, sem conservantes, levemente dourada, crocante. Embalada em saco plástico transparente, porção de 500g, com etiqueta de identificação descritos os	500	KG





		ingredientes, data de fabricação e data de validade.		
77	ALHO	Alho Branco – tamanho médio, de 1ª qualidade embalados em pacotes de 200g a 500g.	400	KG
78	ABACAXI	Abacaxi – de 1ª qualidade, tamanho médio ou grande (peso aproximado de 1kg por unidade).	3000	UND
79	ABOBRINHA	Abobrinha - Tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.	500	KG
80	BATATA INGLESA	Batata Inglesa – de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, tamanho médio, acondicionadas em embalagem de 05 a 10 kg em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem.	6000	KG
81	CEBOLA SECA	Cebola Branca – de 1ª qualidade, tamanho médio, sem rupturas, acondicionadas em embalagem de 05 a 10kg, em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem.	3500	KG
82	COCO SECO	Coco seco de 1ª qualidade, tamanho médio, isento de mofo e sujidade.	300	UND
83	MAÇÃ	Maçã Vermelha Fuji Nacional – de 1ª qualidade, tamanho médio, firmes, tenras e com brilho, acondicionadas em caixas de papelão.	600	KG
84	MELÃO	Melão - Formato redondo, casca amarelo alaranjado, polpa branca, firme, casca sem manchas ou machucados, com peso relativo ao seu tamanho, deve fazer ruído quando agitado demonstrando que as sementes já estão soltas. Deve apresentar peso médio de 900 a 1.100 gramas.	2000	KG
85	UVA PASSA	Uva passa seca preta, isenta de sujidades e mofo, acondicionada em embalagem com nome do produto, data de fabricação e validade.	50	KG
86	UVA ROXA SEM SEMENTE	Uva roxa - Em cachos, onde os bagos não se desprendam ao	300	KG



		serem balançados, sem semente, sem cheiro fermentado, peso médio entre 15 a 20 gramas. Isentos de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica.		
87	BANANA COMPRIDA	Banana comprida - Grande, arqueada, casca fina, cor verde-amarelada e polpa úmida, macia de um amarelo forte. Isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	1000	KG
88	CARÁ	Cará - Fresco, compacto e firme, livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, uniforme, com aproximadamente 1 kg.	2500	KG
89	LARANJA PONKAN	Laranja ponkan de primeira qualidade; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, devendo atender legislação vigente.	1200	KG

5. Levantamento de mercado

Para atendimento da necessidade administrativa, foram identificadas as seguintes soluções em mercado:

Solução 1 – Aquisição por fornecedores locais de forma direta e fragmentada, sem processo competitivo estruturado.

Solução inadequada, pois compromete padronização, economicidade, controle, isonomia e segurança jurídica, além de dificultar o abastecimento contínuo e a fiscalização contratual.

Solução 2 – Contratação unificada por lote.

Embora possa simplificar a gestão contratual em certos cenários, a formação por lote nem sempre representa a alternativa mais vantajosa para aquisição de gêneros alimentícios diversos, especialmente quando há itens com naturezas, cadeias logísticas e mercados fornecedores distintos. O agrupamento pode restringir a competitividade e favorecer fornecedores com portfólio amplo em detrimento de empresas aptas a fornecer apenas itens específicos.



Solução 3 – Contratação por item, mediante pregão eletrônico. Mostra-se a solução mais adequada, pois amplia a competitividade, permite maior participação de fornecedores especializados, favorece obtenção de preços mais vantajosos, reduz o risco de fracasso global do certame e possibilita que a Administração adjudique cada item ao fornecedor que apresentar a melhor proposta válida.

Após análise comparativa, a **Solução 3** é a mais vantajosa sob os prismas técnico, econômico e jurídico.

6. JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

A solução escolhida consiste na **aquisição parcelada de gêneros alimentícios por meio de Pregão Eletrônico, com julgamento pelo menor preço por item**, por se tratar de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital e no Termo de Referência, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

A adoção do critério **menor preço por item** se justifica por que:

- a) Promove maior competitividade;
- b) Amplia o universo de participantes;
- c) Permite disputa individualizada por produto;
- d) Evita concentração indevida do mercado;
- e) Favorece a obtenção da proposta mais vantajosa para cada item;
- f) Reduz o risco de sobrepreço decorrente de compensações internas entre produtos heterogêneos;
- g) Melhor se ajusta à diversidade de gêneros alimentícios constantes do objeto.

No caso concreto, o conjunto da demanda abrange alimentos de características técnicas distintas, inclusive itens especiais para restrições alimentares, produtos secos, perecíveis e industrializados, o que reforça a pertinência da disputa item a item.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução compreende:

1. Elaboração do Termo de Referência com especificações completas de cada item;
2. Realização de pesquisa de preços na forma legal;
3. Instauração de procedimento licitatório na modalidade pregão eletrônico;
4. Julgamento pelo menor preço por item;
5. Contratação de empresa(s) especializada(s) para fornecimento parcelado;
6. Recebimento, conferência, armazenamento e distribuição dos produtos pela Administração;
7. Fiscalização contratual contínua, com verificação de qualidade, validade, integridade das embalagens e aderência aos cardápios do PNAE;
8. Eventual exigência de amostra, quando tecnicamente necessária;
9. Monitoramento do consumo para recomposição eficiente do estoque e atendimento ininterrupto das unidades escolares.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO



O valor estimado da contratação deverá ser apurado em pesquisa de preços formal, mediante observância da Lei nº 14.133/2021 e da regulamentação aplicável, utilizando-se fontes idôneas e contemporâneas, tais como contratações similares de outros entes públicos, bancos de preços, atas, painéis oficiais, fornecedores do ramo e demais meios admitidos.

Por se tratar de ETP, registra-se que o valor estimado será consolidado em etapa própria da instrução, com memória de cálculo individualizada por item.

9. JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO DO OBJETO EM LOTES E PARA ADOÇÃO DO JULGAMENTO POR ITEM

Embora o objeto seja parcelado quanto ao fornecimento, o julgamento por **item** é tecnicamente mais adequado do que a formação de lotes, pelos seguintes fundamentos:

- a) Os produtos possuem naturezas distintas e ampla variação de mercado;
- b) Há possibilidade de fornecimento por empresas diversas, especializadas em itens específicos;
- c) A disputa por item amplia a competitividade e favorece micro e pequenas empresas aptas a atender parcelas individualizadas do objeto;
- d) A Administração reduz risco de fracasso integral da contratação;
- e) O fracionamento do julgamento não compromete a execução, pois a gestão do recebimento pode ser realizada mediante programação semanal e fiscalização centralizada.

Portanto, o critério “menor preço por item” preserva a vantajosidade e se alinha ao interesse público.

10. BENEFÍCIOS E RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação, pretende-se:

- a) Garantir o abastecimento regular da alimentação escolar durante 12 meses;
- b) Assegurar a continuidade do PNAE no Município;
- c) Atender adequadamente estudantes da creche, pré-escola, educação infantil, ensino fundamental, educação integral e EJA;
- d) Cumprir os cardápios definidos pelo setor de nutrição;
- e) Proporcionar alimentação adequada, saudável e segura aos alunos;
- f) Reduzir riscos de desabastecimento, improvisação de compras e prejuízo à rotina escolar;
- g) Alcançar maior economicidade por meio da competição eletrônica e do julgamento por item.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CONTRATAÇÃO

Antes da deflagração do certame, deverão ser adotadas as seguintes providências:

1. Consolidação da planilha final de itens, especificações e quantitativos;
2. Validação técnica do cardápio e das especificações pelo setor de nutrição;
3. Realização de pesquisa de preços;



4. Elaboração do Termo de Referência;
5. Definição de critérios objetivos para eventual apresentação e análise de amostras;
6. Designação formal do gestor e do fiscal do contrato;
7. Verificação da existência de dotação orçamentária suficiente;
8. Adequação dos procedimentos de recebimento, armazenamento e controle de estoque;
9. Preparação das unidades responsáveis pelo recebimento e conferência dos produtos.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A contratação possui relação funcional com:

- a) Elaboração dos cardápios pelo setor de nutrição;
 - b) Gestão de estoques e distribuição da alimentação escolar;
 - c) Eventual aquisição de gêneros oriundos da agricultura familiar, quando cabível em procedimento próprio;
 - d) Ações de inspeção, armazenamento e controle sanitário dos alimentos.
- Não há, porém, dependência impeditiva que inviabilize a presente licitação.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

Os principais impactos ambientais potenciais decorrem de embalagens, transporte e desperdício de alimentos. Para mitigá-los, deverão ser adotadas medidas como:

- a) Recebimento programado e fracionado;
- b) Conferência rigorosa de validade e integridade;
- c) Armazenamento adequado;
- d) Controle de consumo para evitar perdas;
- e) Preferência, quando possível e compatível com o objeto, por produtos com embalagens adequadas e menor impacto ambiental;
- f) Descarte ambientalmente correto de resíduos e embalagens.

14. ANÁLISE DE RISCOS

14.1. Risco de desabastecimento

Causa: atraso na licitação, fracasso de itens ou descumprimento contratual.

Impacto: interrupção da alimentação escolar.

Mitigação: planejamento antecipado, pesquisa de preços consistente, critérios técnicos claros, acompanhamento rigoroso da execução, possibilidade de convocação remanescente e sanções contratuais.

14.2. Risco de fornecimento de produtos em desconformidade

Causa: baixa qualidade, marcas inadequadas, prazo de validade insuficiente, avarias ou produtos em desacordo com o edital.

Impacto: prejuízo nutricional, sanitário e contratual.

Mitigação: especificações detalhadas, exigência de amostras quando pertinente, recebimento provisório e definitivo, recusas fundamentadas, substituição imediata e fiscalização permanente.



14.3. Risco de atraso nas entregas

Causa: falhas logísticas do fornecedor.

Impacto: desorganização do abastecimento escolar.

Mitigação: cronograma de entrega, penalidades contratuais, monitoramento semanal e exigência de capacidade operacional compatível.

14.4. Risco de oscilação de demanda

Causa: variação de matrículas e consumo real.

Impacto: insuficiência ou sobra de itens.

Mitigação: fornecimento parcelado, acompanhamento do consumo, previsão estimativa e margem de segurança.

14.5. Risco sanitário

Causa: armazenamento inadequado, transporte impróprio ou perecíveis fora dos padrões.

Impacto: comprometimento da segurança alimentar.

Mitigação: exigências sanitárias, controle no recebimento, observância das condições de conservação e logística adequada.

15. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Diante da análise empreendida, conclui-se que a contratação é:

a) Necessária, pois visa assegurar a continuidade da alimentação escolar ofertada à rede municipal de ensino;

b) Adequada, pois o pregão eletrônico é compatível com a natureza de bens comuns do objeto;

c) Viável tecnicamente, em razão da possibilidade de definição objetiva das especificações e condições de fornecimento;

d) Viável economicamente, diante do aumento de competitividade proporcionado pelo julgamento por item;

e) Viável juridicamente, desde que observadas a Lei nº 14.133/2021, as normas do PNAE e as exigências sanitárias aplicáveis.

16. CONCLUSÃO

À vista do exposto, **opina-se pela viabilidade da contratação** para a **aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados às escolas da rede municipal de ensino de Saloá/PE, no âmbito do PNAE, mediante Pregão Eletrônico**, com critério de julgamento **menor preço por item**, pelo prazo de **12 meses**, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

Saloá/PE, 31 de março de 2026.

FABIANA SOUTO LUZ
Secretária Municipal de Educação

