ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Ref.: Lei Federal 14.133/2021, art. 18, § 1º

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento, auxilia na elaboração do termo de referência e aos estudos que identificam a melhor solução para o atendimento da necessidade da Administração Pública.

FUNDAMENTO LEGAL

> **Art. 18. A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o inciso VII do caput do art. 12 desta Lei, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, compreendidos:**
>
> **I - a descrição da necessidade da contratação fundamentada em estudo técnico preliminar que caracterize o interesse público envolvido;**
>
> **(...)**
>
> **§ 1º O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do caput deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos:**
>
> **I - descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;**
>
> **II - demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração;**

III - requisitos da contratação;

IV - estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala;

V - levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar;

VI - estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação;

VII - descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso;

VIII - justificativas para o parcelamento ou não da contratação;

IX - demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis;

X - providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual;

XI - contratações correlatas e/ou interdependentes;

XII - 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;

XIII - posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

§ 2º O estudo técnico preliminar deverá conter ao menos os elementos previstos nos incisos I, IV, VI, VIII e XIII do § 1º deste artigo e, quando não contemplar os demais elementos previstos no referido parágrafo, apresentar as devidas justificativas.

§ 3º Em se tratando de estudo técnico preliminar para contratação de obras e serviços comuns de engenharia, se demonstrada a inexistência de prejuízo para a aferição dos padrões de desempenho e qualidade almejados, a especificação do objeto poderá ser realizada apenas em termo de referência ou em projeto básico, dispensada a elaboração de projetos.

IDENTIFICAÇÃO DA SECRETARIA SOLICITANTE

Nome da Secretaria Municipal: Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esporte.

Membros da Equipe de Planejamento da Contratação: A Equipe de Planejamento da Contratação é composta por integrantes da Secretaria solicitante e do Setor de Licitações, sendo eles: TAYNARA TEDESCO, CLAUDIA CARRARO CONTE, GLENDA VITÓRIA PAZINATTO, CATIA MARIA LAZZARETTI DA SILVA e PATRICIA CRISTINA GRIS.

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS DESTINADO À EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, REFERENTE AO SEGUNDO SEMESTRE LETIVO DE 2026.

DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, I, da Lei nº 14.133/2021)

A aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar configura-se como demanda contínua, essencial e estratégica para o Município de Formosa do Sul-SC, uma vez que visa assegurar a oferta

permanente de alimentos seguros, nutritivos e diversificados aos estudantes matriculados na rede municipal de ensino.

Os gêneros alimentícios fornecidos no âmbito da alimentação escolar exercem papel determinante para o crescimento, desenvolvimento físico e cognitivo das crianças e adolescentes, impactando diretamente no desempenho escolar, na capacidade de aprendizagem e na manutenção de hábitos alimentares saudáveis.

Tais benefícios assumem relevância ainda maior no caso de estudantes que se encontram em situação de vulnerabilidade social, para os quais a merenda escolar representa importante fonte de segurança alimentar e nutricional. A demanda apresenta caráter diário e ininterrupto, exigindo regularidade no fornecimento e planejamento adequado para evitar descontinuidade no atendimento.

A Administração deve, assim, garantir que todos os estudantes tenham acesso igualitário à alimentação escolar, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias, as necessidades nutricionais específicas e as diretrizes estabelecidas pelos programas federais e pelas normas técnicas aplicáveis.

Diante disso, a contratação objeto deste estudo é indispensável para assegurar a efetividade da política pública de alimentação escolar para o segundo semestre letivo de 2026, para promover a saúde dos educandos, fortalecer a permanência dos alunos na escola e cumprir o dever constitucional do Município quanto à oferta de educação de qualidade, integrada a ações de cuidado e proteção social.

DO PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO (Art. 18, § 1º, II, da Lei nº 14.133/2021).

Considerando que o Município de Formosa do Sul possui menos de 20.000 (vinte mil) habitantes, ele está enquadrado na exceção prevista no art. 176 da Lei nº 14.133/2021. De acordo com esse dispositivo, os municípios com população inferior a 20.000 habitantes estão dispensados da obrigatoriedade de elaborar e publicar Planos Anuais de Contratações (PAC).

DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, III, DA Lei Nº 14.133/2021)

A presente contratação tem por objeto o registro de preços destinado à eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios para atendimento da alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino, referente ao

segundo semestre letivo de 2026, devendo observar os requisitos necessários à adequada execução do objeto e ao atendimento das necessidades da Administração Pública.

Os produtos fornecidos deverão apresentar características compatíveis com as especificações constantes no Termo de Referência, atendendo aos padrões de qualidade, composição, peso, embalagem, prazo de validade e demais exigências estabelecidas pela legislação sanitária vigente, especialmente as normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA e pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues de forma parcelada, conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação, em locais, quantidades e prazos previamente estabelecidos pela Administração, observando-se as condições adequadas de armazenamento, transporte e conservação, de modo a preservar a integridade e a qualidade dos produtos até o momento da entrega.

As embalagens deverão estar íntegras, devidamente identificadas, contendo informações quanto à composição, data de fabricação, prazo de validade, lote e demais elementos exigidos pela legislação aplicável. Os produtos perecíveis deverão possuir prazo de validade compatível com o período de consumo, sendo vedado o fornecimento de itens vencidos, deteriorados ou em desacordo com as especificações técnicas.

A contratada deverá possuir capacidade operacional para atender às demandas do Município durante toda a vigência da ata de registro de preços, garantindo a continuidade do abastecimento e evitando desabastecimento das unidades escolares.

Os produtos deverão ser entregues acompanhados das respectivas notas fiscais e demais documentos exigidos para o recebimento, sujeitando-se à conferência quantitativa e qualitativa pela fiscalização designada pela Administração.

A contratação deverá observar, ainda, os princípios da eficiência, economicidade, sustentabilidade e promoção da segurança alimentar e nutricional dos estudantes, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, a Lei nº 11.947/2009 e as demais normas aplicáveis à alimentação escolar.

Os requisitos ora estabelecidos limitam-se ao indispensável para assegurar a adequada execução do objeto, preservando-se o caráter competitivo do certame e evitando-se exigências excessivas ou restritivas à participação dos interessados.

DO QUANTITATIVO ESTIMADO (Art. 18, § 1º, IV, da Lei nº 14.133/2021)
DA QUANTIDADE ESTIMADA

As quantidades estimadas dos gêneros alimentícios foram definidas com base no levantamento das necessidades da Secretaria Municipal de Educação, considerando o número de alunos atendidos pela rede municipal de ensino, a demanda prevista para o segundo semestre letivo de 2026, os cardápios elaborados pela nutricionista responsável em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, bem como o histórico de consumo registrado em exercícios anteriores.

A estimativa de consumo buscou assegurar o fornecimento contínuo e adequado da alimentação escolar durante todo o semestre letivo, contemplando gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis necessários à composição das refeições ofertadas aos estudantes, inclusive produtos destinados ao atendimento de restrições alimentares específicas. A definição dos quantitativos teve por finalidade evitar tanto a insuficiência quanto o excesso de estoque, observando os princípios da eficiência, economicidade e do planejamento das contratações públicas.

Os quantitativos estimados para cada item encontram-se discriminados abaixo, totalizando 118 itens, com especificações e unidades de medida adequadas às necessidades da Administração. Ressalta-se que, em razão da adoção do Sistema de Registro de Preços, as quantidades previstas constituem mera estimativa de consumo, não gerando à Administração a obrigação de contratar ou adquirir a integralidade dos quantitativos registrados, sendo as aquisições realizadas de forma parcelada, conforme a efetiva necessidade das unidades escolares e a disponibilidade orçamentária.

Dessa forma, os quantitativos estimados para a contratação são os seguintes:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNID.
1.	Abacaxi Pérola, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor	250	UN

	característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas. Peso de 1 kg a 1,5 kg por unidade.		
2.	Abobrinha italiana, nova de 1ª qualidade, tamanho médio grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas, limpa, devidamente acondicionada.	100	KG
3.	Abobora/ moranga/ cabotia in natura, inteira. Tamanho médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	80	KG
4.	Acelga – de 1ª qualidade, isenta de partes pútridas, não poderá estar murcha. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Peso aproximado de 1,3 kg.	100	Un
5.	**ASINHA DE FRANGO** congelada, pacote contendo 1kg. Embalagem intacta, produto com cor, sabor e consistência característico. Embalagem de 1kg, contendo identificação do produto (fabricação e validade). Registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal.	130	KG
6.	**Cúrcuma em pó 100% pura (açafrão da terra):** produto in natura, sem adição de	60	UN

	ingredientes. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 50g do produto. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.		
7.	Açúcar - açúcar branco cristal, embalagens de 5kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, 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.	60	PCT
8.	Adoçante dietético liquido, 100% só stévia. Embalagem de 65ml a 80ml. Identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	2	UN
9.	Adoçante dietético em pó à base de stévia 100% – adoçante dietético à base de stévia, embalagem de 500 g. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data da entrega.	2	UN
10.	Adoçante 100% xilitol, embalagem contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem no mínimo de 300 g.	2	UN
11.	Alho de 1ª qualidade, cabeça de tamanho médio, firme, sem brotação, sem manchas, boa formação. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e	30	KG

	mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixas plásticas vazadas, adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.		
12.	Amido de milho - embalagem de 500g a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, 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.	80	PCT
13.	Amendoim, tipo vermelho, cru, íntegro, sem bolor, sem sujidade. Embalagem de 500 gramas, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. Com selo da ABICAB.	80	UN
14.	Ameixa vermelha - de 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio, casca sã, sem rupturas, tamanho médio, limpo, devidamente acondicionado.	200	KG
15.	Arroz parboilizado - tipo 1. Embalagem de 5 kg a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, 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.	150	PCT
16.	Arroz integral, embalagem de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06	50	KG

	(seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Classe longo fino, tipo 1, pacote contendo 1kg, com identificação do produto e prazo de validade.		
17.	Aveia em flocos finos. Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Embalagem de 170 g ou 200 g, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.	50	UN
18.	Banana caturra, produto fresco, em pencas, com grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor característico. Grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo. Sem lesões provocadas por insetos, doenças ou ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, ferrugem, sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Acondicionadas em caixas plásticas vazadas, adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas. Livres de resíduos de fertilizantes.	1300	KG
19.	Batata doce de 1º qualidade, desenvolvidas com o tamanho médio, aroma, sabor e cor próprios da espécie, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem manchas, livres de sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Acondicionadas em caixas plásticas vazadas, adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.	300	KG

20.	Batata salsa/mandioquinha/ batata baroa - batata de 1ª qualidade, classe média tipo especial, deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	10	KG
21.	Batata inglesa - lavada lisa de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme, isenta de partes pútridas e enrugadas, acondicionada em sacos transparentes, contendo informação de peso.	300	KG
22.	Bebida de arroz — pacotes 300 gramas 0% lactose; sem conservantes; fonte de energia; não contém glúten; leve de fácil digestão; sem adição de açúcares; fonte de vitaminas A, D e fibras; ingredientes: arroz (93%), fibra natural solúvel inulina, carbonato de cálcio (cálcio), sal marinho, acetato de retinol (vitamina A), colecalciferol (vitamina D), antiumectante INS 551. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e prazo de validade	10	PCT
23.	Bebida vegetal à base de castanha de caju – 100% natural. Ingredientes: água e amêndoas de castanha de caju orgânicas. Sem adição de sal, açúcares, aditivos. Sem glúten, lácteos e soja. Embalagem tetra pack de 1 litro. Nos sabores: original, castanha de caju e Pará, caju e coco, choconuts, amêndoas, mix nuts e caju e amendoim. A embalagem deve conter: indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data	5	UN

	de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente.		
24.	Beterraba - in natura. Lavada lisa de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme, isenta de partes pútridas e enrugadas, acondicionadas em sacos transparentes contendo informação de peso.	80	KG
25.	Biscoito de arroz integral, sem glúten, sem leite e derivados e sem ovo. Ingredientes: arroz integral e sal iodado. Não deve conter glúten, leite e ovo. Acondicionado em embalagem plástica de polipropileno original do fabricante. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço, embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 80g ou 90 g, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura – Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).	10	PCT
26.	Biscoito diet, para dieta de ingestão controlada de açúcares, sabor castanha de caju, alimento integral, fonte de fibras, proteínas e sem adição de açúcares. Embalagem com informação nutricional, data de validade, selo de qualidade e	20	PCT

	confiança da associação nacional de assistência ao diabético. Peso líquido 150g		
27.	Biscoito doce **- biscoito doce simples isento de proteína do leite de vaca, lactose, não podendo conter traços de leite**. Embalagens de 400 g, validade mínima de 12 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	5	PCT
28.	Biscoito integral de batata doce – biscoito contendo os seguintes ingredientes amido de milho, óleo vegetal de coco, farinha integral, açúcar demerara, fécula de mandioca, batata doce, bicarbonato de amônia e fermento químico**. Embalagem de 1 kg,** validade mínima de 6 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	80	PCT
29.	Biscoito Grissini – biscoito contendo os seguintes ingredientes farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha integral, gordura de palma, água, sal, ovo integral pasteurizado desidratado, fermento biológico, sementes de gergelim, chia, linhaça**. Embalagem de 300 g.** A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto	200	PCT

	deverá apresentar **validade mínima de 06 meses** a contar da data de entrega na unidade requisitante.		
30.	Biscoito de polvilho e batata doce - biscoito contendo os seguintes ingredientes: polvilho azedo, batata doce, água, óleo vegetal de coco, sal, cenoura desidratada em pó, espinafre desidrato em pó. Beterraba desidratada em pó, corante natural de urucum. **Embalagem de 1 kg,** validade mínima de 6 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	60	KG
31.	Biscoito salgado tipo cream cracker – isento de proteína do leite de vaca e lactose. Quadrado com embalagem no mínimo de 400 g. Sabor característico, de textura crocante. Composição básica: farinha de trigo, água, gordura vegetal hidrogenada de palma zero trans, açúcar invertido, açúcar, gergelim, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio. Bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, fermento biológico, emulsificante: lecitina de soja e melhorador de farinha: metabissulfito de sódio.	5	PCT
32.	Biscoito sem glúten, tipo cookie, sabor laranja e mel, integral com soja, arroz e milho, fonte de fibras e proteínas. Embalagem com as seguintes informações: não contém glúten, tabela nutricional, data de validade, peso líquido 150g.	5	PCT
33.	Brócolis, fresco, firme, tipo ramoso, tamanho médio, de boa qualidade, bem	150	UN

	desenvolvidos. Coloração uniforme e sem manchas. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixas plásticas vazadas, adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.		
34.	Cacau em pó, solúvel, sem açúcar, 100% cacau. Embalagem atóxica, de 200 gramas, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.	60	UN
35.	Canela em pó, apresentando em pó fino homogêneo; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem em forma de tubo, contendo de 30 g. Validade mínima: 06 meses. Demais condições de acordo com as normas sanitárias vigente. (ANVISA, SIF e outras).	30	UN
36.	Canela em rama - embalagem 10 gramas contendo composição, registro, peso líquido e prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.	50	UN
37.	Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa in natura congelada, desossada, sem dorso, com consistência, cor e odor característico, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem transparente atóxica, resistente de 1kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Registro no Ministério da	200	KG

	Agricultura e/ou Ministério da Saúde/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal. Produto com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Devendo ser transportada sob temperatura de -12º a -18º C.		
38.	Carne de frango, tipo coxinha da asa (drumette) de primeira qualidade; **Congelado pelo sistema IQF (***individuallyquickfrozen)*, sem tempero, sem manchas e parasitas. Não deverá apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento, inspecionada. Aparência: aspecto, cor, sabor e odor característicos; embalagem primária: acondicionado em pacote plástico; atóxico; resistente; pesando 1kg. No transporte o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de – 18°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou (SIM) Serviço de inspeção municipal. No momento da entrega o produto deverá dispor no mínimo de 6 meses de validade.	300	KG
39.	Carne de frango, tipo sassami de primeira qualidade; sem osso e sem pele, **Congelado pelo sistema IQF (***individuallyquickfrozen)*, sem tempero, sem manchas e parasitas.	550	KG

	Não deverá apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento, inspecionada. Aparência: aspecto, cor, sabor e odor característicos; embalagem primária: acondicionado em pacote plástico; atóxico; resistente; pesando 1kg. No transporte o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de – 18°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou (SIM) Serviço de inspeção municipal. No momento da entrega o produto deverá dispor no mínimo de 6 meses de validade.		
40.	Cebola in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, sabor e cor típicos da espécie, isento de sujidades, isentos de parasitos, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.. Médio. Uniforme e condicionada de forma a evitar danos, isento de sujidades.	230	KG
41.	Cenoura - sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme,	400	KG

	acondicionadas em sacos transparentes contendo informação de peso.		
42.	Chuchu tipo branco ou verde, tamanho médio, de primeira qualidade, sem ferimentos ou defeitos, tenro, sem manchas e coloração uniforme, livres de sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Acondicionadas em caixas plásticas vazadas, adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.	100	KG
43.	Colorífico em pó - fino e homogêneo, cor alaranjada, sabor e cheiro próprio. Embalagem de polietileno transparente, atóxico, com **400 g,** validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais.	100	UN
44.	**CORAÇÃO DE FRANGO,** miúdo de frango congelado, pacote contendo 1kg. Embalagem intacta, produto com cor, sabor e consistência característico. Embalagem de 1kg, contendo identificação do produto (fabricação e validade). Registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal.	70	Unid
45.	Couve-flor, produto fresco, de primeira qualidade, inflorescência de tamanho médio, inteira, tenra, com coloração branca ou creme claro, sem manchas escuras, livre de sujidades, parasitas, insetos ou resíduos de fertilizantes. Ausência de danos mecânicos. Acondicionadas em caixas plásticas vazadas, adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.	150	UN

46.	Couve manteiga - deverá estar fresco e isento de parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos, decorrentes do transporte e manuseio. Os maços devem conter 200 g.	60	UN
47.	**Cravo da índia em pó**, apresentando em pó fino homogêneo; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem em forma tubo, contendo de 20 g. Validade mínima: 06 meses. Demais condições de acordo com as normas sanitárias vigente.(ANVISA, SIF e outras)	10	UN
48.	Cravo da Índia, produto alimentício, constituído por botões florais secos, limpos e sãos. Deve apresentar aspecto e cor característicos do produto, cheiro fortemente aromático de cravo da índia. Ausente de sujidade e contaminações físicas. Embalagem transparente, atóxica resistente de 12 gramas, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega.	50	UN
49.	Doce tipo "geleia" diet: produto com polpa de fruta natural, em embalagem de vidro ou plástico, atóxica, devendo constar data de fabricação e prazo de validade. Específico para dietas com ingestão de açúcares controlada. Sabores variados. Validade mínima de 6 meses da entrega.	7	UN
50.	Ervilha natural, congelada, sem adição de conservantes e sódio. Unidades de 300 gramas. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação	50	UN

	nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.		
51.	Esfira/pastel assado pequeno recheado com frango e milho. Deverá ser fabricado através de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagens plásticas, de polipropileno transparente e resistente. No rótulo deverá constar: informação do fabricante, especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade.	60	KG
52.	Esfira/pastel assado **integral** pequeno recheado com frango e milho. Deverá ser fabricado através de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagens plásticas, de polipropileno transparente e resistente. No rótulo deverá constar: informação do fabricante, especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade.	20	KG
53.	Farelo de aveia. Embalagem atóxica resistente de 200g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega.	30	UN
54.	Farinha de arroz - Obtida da moagem de grãos de arroz polido isenta de glúten. Cor branca típica, odor e sabor característicos, aspecto de pó fino homogêneo. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e	10	KG

	validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.		
55.	Farinha de aveia - embalagem de 200 g com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega.	80	UN
56.	Farinha de mandioca torrada, embalagem de no mínimo 1 kg. Com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega.	80	KG
57.	Farinha de milho, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Produto obtido pela ligeira torração do milho amarelo. Previamente lavado e isento de cianeto radical. Não podendo estar fermentada, rançosa e úmida. Embalagem transparente atóxica resistente de 1kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega.	50	KG
58.	Farinha de milho, tipo biju, grão de milho torrado, na cor amarela, embalagem de no mínimo 500 g. Com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega.	50	PCT
59.	FARINHA DE ROSCA, seca, fina, ligeiramente torrada; de cor amarelada; isenta de sujidades, parasitas e larvas;	80	KG

	acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; contendo embalagem de no mínimo 1 kg.		
60.	Farinha de trigo - embalagem de 5 kg. Fortificada com ferro e ácido fólico, contendo na embalagem rotulo com informações nutricionais, lote, data de fabricação e data de validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	80	PCT
61.	Farinha de trigo integral, produto obtido a partir de cereal integral, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem de papel de 1kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade de no mínimo 4 meses e lote, produto isento de registro no ministério da agricultura - serviço de inspeção federal (SIF) ou serviço de inspeção estadual (SIE).	5	UN
62.	Farinha de tapioca, granulada, seca e fina, embalagem integra, atóxica resistente de 500g, contendo identificação do fabricante e do produto (fabricação e validade).	50	PCT
63.	Feijão vermelho tipo 1, novo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies. Sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, Embalagem transparente atóxica resistente de 1kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação	50	KG

	nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade		
64.	**Fermento biológico seco instantâneo.** Produto para o preparo de pães e pizzas, embalado a vácuo. Embalagem atóxica resistente de 125g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega.	10	UN
65.	Fermento químico em pó. Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem atóxica resistente de 250 gramas, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega.	20	UN
66.	Grão-de-bico. Embalagem de 500 g. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 4 meses, informação nutricional e ingredientes.	50	PCT
67.	Iogurte sem adição de açúcar, sabor morango ou coco, embalagens de 170 g. Contendo data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 30 dias, isento de mofo, odores estranhos, e substâncias nocivas.	60	UN
68.	Iogurte soja - alimento com soja sabor iogurte com polpa de morango, 100%	10	UN

	vegetal, sem lactose e sem colesterol. Ingredientes água, açúcar, extrato de soja, polpa de morango, amido modificado, fosfato tricálcico, aromatizantes, corante natural antocianina, conservante sorbato de potássio, fermento e espessante goma guar. Não contém glúten. Embalagem de 180g.		
69.	Iogurte zero lactose, para dietas com restrição de lactose, contendo data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 30 dias, isento de mofo, odores estranhos, e substâncias nocivas, **de 170 g**. Sabores de morango e coco.	100	UN
70.	Kiwi nacional - Características Gerais: De 1ª qualidade, casca sã, firme, sem rachaduras, murcha, sem defeitos físicos ou dano mecânico. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Deve ser fresco, atingido o grau máximo ao tamanho (médio), aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. De colheita recente. Acondicionadas em caixas adequadamente higienizadas.	100	KG
71.	**Laranja** - frescas, íntegras e firmes, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas	500	KG

	em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas. Peso de 80g a 100g por unidade.		
72.	Leite uht longa vida **sem lactose** - leite integral, contendo a enzima lactase, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 370 de 04/09/97, livre de parasitas e de qualquer substância nociva. Embalagem tetrapak esterilizada e hermeticamente fechada, contendo 1 litro. Prazo de validade 04 meses a contar a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade.	100	UN
73.	Leite em pó de arroz adicionado de cálcio, sem lactose, sem glúten e sem adição de açúcares, contendo apenas os açúcares próprios dos ingredientes. Ingredientes: arroz orgânico, cálcio, fibra natural solúvel inulina, óleo de girassol alto oléico, sal, aroma natural e espessante natural goma xantana. Não contém glúten. **Embalagem acondicionada em 300 gramas.**	2	UN
74.	Leite em pó de arroz – **sabor chocolate** adicionado de cálcio, sem lactose, sem glúten e sem adição de açúcares, contendo apenas os açúcares próprios dos ingredientes. Ingredientes: arroz orgânico, cálcio, fibra natural solúvel inulina, óleo de girassol alto oléico, sal, aroma natural e espessante natural goma xantana. Não contém glúten. **Embalagem acondicionada em 300 gramas.**	2	UN
75.	Leite integral em pó instantâneo, 400 gramas. Sem adição de açúcar, **tendo somente com ingrediente leite em pó**, fabricação nacional. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante,	50	PCT

	origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega		
76.	Lemon pepper e ervas finas – Apresentação: desidratado; na embalagem deve constar a identificação do produto, data da fabricação, da validade e número do lote; pacote com no mínimo 50 g.	70	UN
77.	Louro deve ser constituído de folhas sãs, limpas e secas, acondicionados em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, aspecto e sabor característico. **Embalagem de 8 gramas** com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente: resolução rdc n 276, de 22 de setembro de 2005.	15	UN
78.	Lentilha - embalagem de 400 g com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Deve conter validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	250	UN
79.	Maçã in natura, peso médio por unidade 90 g. Frutas firmes e maduras, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em sacos transparentes contendo informações de peso.	1000	KG
80.	MACARRÃO DE ARROZ SEM OVOS E SEM GLÚTEN E SEM LEITE: Ingredientes: farinha de arroz ou milho, sem ovos, e sem leite. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, ou caixa tipo box, atóxica, resistente, rotulado de acordo com a	10	PCT

	legislação vigente, pesando 500 gramas. Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.		
81.	Macarrão integral tipo espaguete. Embalagem de 500 gramas- a base de ovos e farinha integral. Composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isenta de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500 g. Em saco reforçado, atóxico e transparente. Rotulagem nutricional obrigatória. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses na data da entrega	10	UN
82.	Mamão - tipo: formosa. In natura. Unidades de tamanho médio, frutas firmes, grau de maturação médio. Livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em caixas.	600	KG
83.	MANJERICÃO DESIDRATADO - Embalagem de 15 g. Ingredientes: Manjericão desidratado. Características organolépticas: Deverá ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio, isentos de matérias terrosas e parasitas, acondicionados em embalagem plástica hermeticamente vedada. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de	60	UN

	fabricação, data de validade e quantidade do produto.		
84.	Manga tipo rosa in natura. Unidades de tamanho médio, frutas firmes, grau de maturação médio. Livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionadas em sacos transparentes contendo informação de peso.	600	KG
85.	Manteiga com sal, de boa qualidade, de cor clara e uniforme, odor e sabor próprio, isento de mofos, bolores ou sustâncias estranhas; acondicionado em embalagem de 200 gramas; embalagem com identificação do produto, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. Prazo de validade mínimo de 03 meses a contar da data de entrega.	100	UN
86.	MARACUJÁ AZEDO - Fruta in natura tipo maracujá azedo, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas	30	KG
87.	Massa fina para sopa (cabelo de anjo) - cor amarela, a base de farinha de trigo, ovos e demais substâncias permitidas. Embalagem de 500g em sacos plásticos	100	PCT

	resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, 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.		
88.	Massa fina para sopa tipo de letrinha - embalagem de 500 g, contendo no produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	80	PCT
89.	Melancia, nova, de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.	1600	KG
90.	Melão - in natura. Unidades de tamanho médio, frutas firmes, grau de maturação médio. Livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em caixas.	500	KG
91.	Milho verde congelado - Milho verde natural, debulhado, congelado, sem adição de conservantes e sódio. Unidades de 300 gramas. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do	50	UN

	produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.		
92.	Morango - Fruta in natura. Com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionados em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.	100	KG
93.	ÓLEO DE COCO EXTRA VIRGEM: produto puro, extra virgem, acondicionado em embalagem de vidro de 500 ml. Ingredientes: óleo de coco. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	5	UN
94.	Óleo de soja vegetal - embalagem de 900 ml, não amassadas, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	220	UN
95.	Orégano desidratado, embalagem plástica transparente, pacote com 100 gramas. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e	10	UN

	validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.		
96.	Ovos - ovos brancos de galinha, tamanho grande, de primeira qualidade, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura, acomodados em caixa de ovo transparente plástica, contendo 12 unidades.	100	DZ
97.	Páprica doce, aspecto físico pó. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote. Data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Embalagem de 50 g. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	60	UN
98.	Pão francês, novo, não podendo estar embatumado, amassado, seco e quebradiço. Com primeiro ingrediente ou base farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isento de gordura trans/gordura vegetal hidrogenada (conforme a resolução 06 de 08 de maio de 2020), sem adição de conservantes, corantes e aromatizantes na composição. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de	220	KG

	insetos, roedores ou bolores. Unidade com peso médio de 50 a 60g, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Os pães após acondicionados na embalagem deverão ser acondicionados em contentores plásticos específicos para o transporte. Fabricado no dia.		
99.	Pão francês integral, novo, não podendo estar embatumado, amassado, seco e quebradiço. Com primeiro ingrediente ou base farinha integral, sem gordura trans/gordura vegetal hidrogenada (conforme a resolução 06 de 08 de maio de 2020), sem adição de conservantes, corantes e aromatizantes na composição. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Unidade com peso médio de 50 a 60g, acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Os pães após acondicionados na	50	KG

	embalagem deverão ser acondicionados em contentores plásticos específicos para o transporte. Fabricado no dia.		
100.	Pão tipo caseirinho, fabricado no dia, não podendo estar embatumado, amassado, seco e quebradiço. Com primeiro ingrediente ou base farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isento de gordura trans/gordura vegetal hidrogenada (conforme a resolução 06 de 08 de maio de 2020), sem adição de conservantes, corantes e aromatizantes na composição. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Unidade com peso médio de 50 a 60g, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Os pães após acondicionados na embalagem deverão ser acondicionados em contentores plásticos específicos para o transporte.	150	KG
101.	Pão sem glúten e sem lactose, novo, não podendo estar embatumado, amassado, seco e quebradiço, sem gordura trans/gordura vegetal hidrogenada (conforme a resolução 06 de 08 de maio de 2020), sem adição de corantes e aromatizantes na composição. Produto a	10	PCT

	base de farinha de arroz, fécula de mandioca e amido de milho. Não poderá conter lactose e glúten. Características técnicas: pães sem glúten fatiado, de variados sabores conforme solicitado, indicado para doença celíaca e alergia/intolerância ao leite. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Pacotes de 500g, acondicionado em embalagem plástica com lacre, transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. O produto deverá ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer.		
102.	Pepino, novo, de primeira qualidade, grau de amadurecimento médio para ser consumido na semana, com casca sã, sem rupturas, limpos, aspecto saudável, devidamente acondicionado.	70	KG
103.	Pera - in natura. Peso médio por unidade 90 grama. Frutas firmes e maduras, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em sacos transparentes contendo informação de peso.	350	KG

104.	Pimentão verde in natura, deverá ser médio, possuir comprimento maior ou igual a 10 cm, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequado para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionados em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.	50	KG
105.	PIPOCA - Milho para pipoca 1ª linha - pacotes com 500 gramas. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.	80	PCT
106.	Polvilho azedo, produto extraído da mandioca, fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso, não contendo glúten, com grau de acidez característico, acondicionado em embalagem atóxica resistente de 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega.	80	PCT

107.	Polvilho doce, produto extraído da mandioca, fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso, não contendo glúten, com grau de acidez característico, acondicionado em embalagem atóxica resistente de 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega.	80	PCT
108.	Presunto cozido, sem capa de gordura, a base de carne suína magro (pernil), fatiado. Embalagem plástica contendo 1 kg. Aparência: aspecto, cor, sabor e odor característicos. No transporte o produto deverá estar refrigerado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de 7°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou (SIM) Serviço de inspeção municipal. O produto deverá ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer.	10	KG
109.	Queijo mussarela - deve conter marca, data de fabricação, validade e registro no SIE ou SIF. Data de fabricação - máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	100	KG

110.	Queijo mussarela fatiado zero lactose, ingredientes: leite pasteurizado, sal, enzima lactase, cloreto de cálcio, coagulante, fermento láctico. Peso líquido de 150g, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Registro no ministério da agricultura - serviço de inspeção federal (SIF) ou serviço de inspeção estadual (SIE). Devendo ser transportada à temperatura abaixo de 5°c.	50	UN
111.	Queijo parmessão - Queijo tipo parmesão ralado, sem misturas de outros queijos. Acondicionada em embalagem de 100 g, transparente e resistente. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. O produto deverá ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer.	20	PCT
112.	Requeijão cremoso **zero lactose** – contendo 200 gramas**.** Elaborado com leite de vaca integral, mistura de estabilizantes para requeijão (proteína de leite e de soro de leite), cloreto de sódio, fermento lácteo, coagulante, cloreto de cálcio, emulsificantes (tetrapirofostato de sódio, tripolifosfato de sódio e hexametafosfato de sódio), conservantes e coalho. Textura cremosa, de cor branca. Produto de fabricação nacional, sem registro de irregularidades junto à ANVISA e certificado pelo ministério da agricultura - SIF. E. Data da validade de no mínimo 3 meses a contar da data de entrega da mercadoria	50	UN

113.	Sal marinho moído e refinado, embalagem de 1 kg, plástica, transparente, íntegra. Deve constar na embalagem: composição, registro, peso líquido e prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega.	140	KG
114.	Tomate - in natura. Grau médio de maturação, unidades integras, sem perfurações, acondicionados em embalagens plásticas, transparentes e atóxicas contendo informação de peso.	300	KG
115.	Uva-passa desidratada, preta ou branca, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 100 g.	100	UN
116.	**UVA THOMPSON, sem sementes.** Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica. Acondicionadas em embalagem plástica.	100	KG
117.	Vinagre de maçã - **embalagem de 750 ml**, garrafa plástica, atóxica, com identificação do produto, rótulo com registro de ingredientes, peso, fabricante, data de fabricação, validade. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	140	UN
118.	Vinagre - de uva tinto, garrafa plástica atóxica**, contendo 750 ml**, com identificação do produto, rótulo com registro ingredientes, peso, fabricante, data de fabricação, validade. Validade mínima de 6 meses, a contar da data da entrega.	140	UN

DO LEVANTAMENTO DE MERCADO (Art. 18, § 1º, V, da Lei nº 14.133/2021)

O levantamento de mercado para estimativa do valor da presente contratação foi realizado em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021 e da

Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, mediante pesquisa de preços formalmente documentada e integrada aos autos do processo administrativo.

Para a definição dos valores estimados foram utilizadas referências obtidas junto ao Banco de Preços, considerando contratações públicas similares e demais parâmetros admitidos pela legislação vigente, sendo adotada a média aritmética dos preços válidos coletados para cada item, de forma a garantir maior confiabilidade, representatividade e aderência aos valores praticados no mercado.

A pesquisa contemplou os diversos itens que compõem o objeto da contratação, permitindo a obtenção de preços compatíveis com a realidade do mercado e adequados às necessidades da Administração Municipal.

Considerando a natureza dos bens a serem adquiridos, verificou-se a existência de ampla oferta de fornecedores especializados na comercialização de gêneros alimentícios, incluindo empresas do ramo alimentício, supermercados, distribuidores e produtores locais, aptos a atender às especificações técnicas e quantitativos demandados pela Administração.

Dentre as alternativas existentes, constatou-se que a aquisição dos produtos por meio do Sistema de Registro de Preços apresenta-se como a solução mais vantajosa, por proporcionar maior flexibilidade nas aquisições, permitindo que os fornecimentos ocorram de forma parcelada e conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação, evitando a formação de estoques excessivos, perdas decorrentes da perecibilidade dos produtos e despesas desnecessárias com armazenamento.

Verificou-se, ainda, que os itens pretendidos constituem bens comuns, amplamente comercializados no mercado, não havendo necessidade de desenvolvimento de solução específica ou de contratação integrada. A competitividade existente entre os fornecedores possibilita a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração, em observância aos princípios da economicidade, eficiência e seleção da proposta mais vantajosa.

Assim, conclui-se que a realização de processo licitatório para registro de preços destinado à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios mostra-se a alternativa mais adequada para atender às necessidades da alimentação escolar do Município, assegurando regularidade no abastecimento, qualidade dos produtos e observância das diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

A pesquisa de Preços encontra-se em anexo a esse estudo.

DA ESTIMATIVA DO VALOR (Art. 18, § 1º, VI, da Lei nº 14.133/2021)

A estimativa do valor da contratação foi apurada com base em pesquisa de preços realizada em conformidade com a legislação vigente, utilizando valores de referência obtidos por meio de consulta ao Banco de Preços e demais parâmetros admitidos pela Lei nº 14.133/2021 e pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021.

Os preços unitários estimados foram definidos mediante a adoção da média aritmética dos valores válidos obtidos para cada item pesquisado, resultando na seguinte estimativa:

ITEM	QUANT	UNID.	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1.	250	UN	R$ 10,75	R$ 2.687,50
2.	100	KG	R$ 6,60	R$ 660,00
3.	80	KG	R$ 5,24	R$ 419,20
4.	100	Un	R$ 9,32	R$ 932,00
5.	130	KG	R$ 26,93	R$ 3.500,90
6.	60	UN	R$ 4,87	R$ 292,20
7.	60	PCT	R$ 23,15	R$ 1.389,00
8.	2	UN	R$ 23,50	R$ 47,60
9.	2	UN	R$ 23,08	R$ 46,16
10.	2	UN	R$ 54,17	R$ 108,34
11.	30	KG	R$ 24,87	R$ 746,10
12.	80	PCT	R$ 9,79	R$ 783,20
13.	80	UN	R$ 12,10	R$ 968,00
14.	200	KG	R$ 23,57	R$ 4.714,00
15.	150	PCT	R$ 22,19	R$ 3.328,50

16.	50	KG	R$ 8,46	R$ 423,00
17.	50	UN	R$ 7,63	R$ 381,50
18.	1300	KG	R$ 5,76	R$ 7.488,00
19.	300	KG	R$ 7,83	R$ 2.349,00
20.	10	KG	R$ 18,38	R$ 183,80
21.	300	KG	R$ 6,01	R$ 1.803,00
22.	10	PCT	R$ 72,27	R$ 722,70
23.	5	UN	R$ 38,90	R$ 194,50
24.	80	KG	R$ 4,63	R$ 370,40
25.	10	PCT	R$ 11,23	R$ 112,30
26.	20	PCT	R$ 14,09	R$ 281,80
27.	5	PCT	R$ 9,83	R$ 49,15
28.	80	PCT	R$ 59,25	R$ 4.740,00
29.	200	PCT	R$ 27,44	R$ 5.488,00
30.	60	KG	R$ 60,40	R$ 3.624,00
31.	5	PCT	R$ 14,28	R$ 71,40
32.	5	PCT	R$ 17,27	R$ 86,35
33.	150	UN	R$ 12,91	R$ 1.936,50
34.	60	UN	R$ 29,67	R$ 1.780,20
35.	30	UN	R$ 9,04	R$ 271,20
36.	50	UN	R$ 7,74	R$ 387,00
37.	200	KG	R$ 23,54	R$ 4.708,00

38.	300	KG	R$ 19,34	R$ 5.802,00
39.	550	KG	R$ 24,64	R$ 13.552,00
40.	230	KG	R$ 6,34	1.458,20
41.	400	KG	R$ 5,66	R$ 2.264,00
42.	100	KG	R$ 5,76	R$ 576,00
43.	100	UN	R$ 8,48	R$ 848,00
44.	70	UN	R$ 39,06	R$ 2.734,20
45.	150	UN	R$ 13,66	R$ 2.049,00
46.	60	UN	R$ 8,26	R$ 495,60
47.	10	UN	R$ 5,37	R$ 53,70
48.	50	UN	R$ 5,12	R$ 256,00
49.	7	UN	R$ 26,14	R$ 182,98
50.	50	UN	R$ 11,60	R$ 580,00
51.	60	KG	R$ 51,35	R$ 3.081,00
52.	20	KG	R$ 48,50	R$ 970,00
53.	30	UN	R$ 7,72	R$ 231,60
54.	10	KG	R$ 10,91	R$ 109,10
55.	80	UN	R$ 8,44	R$ 675,20
56.	80	KG	R$ 9,88	R$ 790,40
57.	50	KG	R$ 5,84	R$ 292,00
58.	50	PCT	R$ 12,63	R$ 631,50

59.	80	KG	R$ 17,38	R$ 1.390,40
60.	80	PCT	R$ 22,13	R$ 1.770,40
61.	5	UN	R$ 8,30	R$ 41,50
62.	50	PCT	R$ 11,22	R$ 561,00
63.	50	KG	R$ 15,01	R$ 750,50
64.	10	UN	R$ 11,47	R$ 114,70
65.	20	UN	R$ 12,92	R$ 258,40
66.	50	PCT	R$ 11,33	R$ 566,50
67.	60	UN	R$ 8,01	R$ 480,60
68.	10	UN	R$ 5,33	R$ 53,30
69.	100	UN	R$ 5,82	R$ 582,00
70.	100	KG	R$ 36,55	R$ 3.655,00
71.	500	KG	R$ 7,08	R$ 3.540,00
72.	100	UN	R$ 7,51	R$ 751,00
73.	2	UN	R$ 54,93	R$ 109,86
74.	2	UN	R$ 52,18	R$ 104,36
75.	50	PCT	R$ 19,81	R$ 990,50
76.	70	UN	R$ 8,18	R$ 572,60
77.	15	UN	R$ 3,58	R$ 53,70
78.	250	UN	R$ 10,57	R$ 2.642,50
79.	1000	KG	R$ 9,10	R$ 9.100,00

80.	10	PCT	R$ 9,08	R$ 90,80
81.	10	UN	R$ 8,57	R$ 85,70
82.	600	KG	R$ 11,71	R$ 7.026,00
83.	60	UN	R$ 4,98	R$ 298,80
84.	600	KG	R$ 9,79	R$ 5.874,00
85.	100	UN	R$ 21,93	R$ 2.193,00
86.	30	KG	R$ 16,28	R$ 488,40
87.	100	PCT	R$ 6,78	R$ 678,00
88.	80	PCT	R$8,18	R$ 654,40
89.	1600	KG	R$ 4,74	R$ 7.584,00
90.	500	KG	R$ 7,63	R$ 3.815,00
91.	50	UN	R$ 12,12	R$ 606,00
92.	100	KG	R$ 48,39	R$ 4.839,00
93.	5	UN	R$ 53,38	R$ 266,90
94.	220	UN	R$ 8,76	R$ 1.927,20
95.	10	UN	R$ 12,94	R$ 129,40
96.	100	DZ	R$ 12,02	R$ 1.202,00
97.	60	UN	R$ 8,47	R$ 508,20
98.	220	KG	R$ 15,67	R$ 3.447,40
99.	50	KG	R$ 21,88	R$ 1.094,00
100.	150	KG	R$ 21,07	R$ 3.160,50
101.	10	PCT	R$ 22,68	R$ 226,80

102.	70	KG	R$ 6,31	R$ 441,70
103.	350	KG	R$ 14,07	R$ 4.924,50
104.	50	KG	R$ 15,38	R$ 769,00
105.	80	PCT	R$ 4,96	R$ 396,80
106.	80	PCT	R$ 6,05	R$ 484,00
107.	80	PCT	R$ 5,43	R$ 434,40
108.	10	KG	R$ 32,46	R$ 324,60
109.	100	KG	R$ 45,75	R$ 4.575,00
110.	50	UN	R$ 15,86	R$ 793,00
111.	20	PCT	R$ 13,13	R$ 262,60
112.	50	UN	R$ 11,46	R$ 573,00
113.	140	KG	R$ 3,01	R$ 421,40
114.	300	KG	R$ 9,68	R$ 2.904,00
115.	100	UN	R$ 8,97	R$ 897,00
116.	100	KG	28,26	R$ 2.826,00
117.	140	UN	R$ 6,00	R$ 840,00
118.	140	UN	R$ 7,09	R$ 992,60

O valor total estimado para a contratação corresponde a **R$192.850,90 (cento e noventa e dois mil e oitocentos e cinquenta reais e noventa centavos).**

DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS (Art. 18, § 1º, VII, da Lei nº 14.133/2021)

A empresa contratada deverá fornecer os gêneros alimentícios em estrita conformidade com as normas sanitárias e de controle de qualidade aplicáveis, apresentando, sempre que solicitado pelo Município, certificações, registros ou demais documentos emitidos pelos órgãos oficiais de fiscalização que atestem a origem, a qualidade e a segurança dos produtos ofertados.

A contratação terá vigência mínima de 06 (seis) meses, pertinentes ao segundo semestre de aulas. Durante todo o período contratual, a empresa deverá manter integralmente as condições de habilitação, qualificação técnica, regularidade fiscal e trabalhista, bem como todas as exigências previstas no edital e seus anexos.

Eventuais alterações que comprometam tais requisitos constituirão motivo para adoção das medidas administrativas cabíveis, incluindo advertência, aplicação de penalidades e, se necessário, rescisão contratual. Ademais, compete à contratada assegurar pontualidade no fornecimento, integridade das embalagens, atendimento às especificações nutricionais, substituição imediata de itens que apresentem inconformidades e observância das boas práticas de armazenamento e transporte, garantindo a entrega de produtos adequados ao consumo escolar e compatíveis com a responsabilidade alimentar assumida pelo Município.

Os requisitos ora estabelecidos limitam-se ao estritamente necessário para assegurar a adequada execução do objeto, preservando o caráter competitivo do certame e observando os princípios da proporcionalidade, razoabilidade, isonomia e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

DO PARCELAMENTO (Art. 18, § 1º, VIII, da Lei nº 14.133/2021)

Nos termos do art. 40, inciso V, alínea "b", da Lei nº 14.133/2021, verificou-se que a contratação comporta parcelamento, uma vez que o objeto é composto por diversos gêneros alimentícios com características, especificações e unidades de fornecimento distintas, amplamente disponíveis no mercado e passíveis de fornecimento por diferentes empresas especializadas.

A adoção do parcelamento por item visa ampliar a competitividade do certame, possibilitando a participação de um maior número de fornecedores, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte, favorecendo a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração Pública. Tal medida também contribui para a seleção da proposta de menor preço para cada item, em observância aos princípios da economicidade, eficiência e competitividade.

Além disso, o parcelamento não compromete a padronização, a qualidade ou a execução do objeto, uma vez que os produtos possuem natureza independente entre si e podem ser fornecidos separadamente, sem prejuízo ao atendimento das necessidades da alimentação escolar. Ao contrário, a divisão por itens permite maior flexibilidade na gestão das aquisições e reduz o risco de desabastecimento das unidades escolares.
Dessa forma, conclui-se que o parcelamento da contratação é técnica e economicamente viável, sendo a alternativa que melhor atende ao interesse público, promovendo maior concorrência e assegurando a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021.

DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (Art. 18, § 1º, IX, da Lei nº 14.133/2021)

Com a realização do registro de preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, pretende-se assegurar o fornecimento contínuo e regular dos produtos necessários à execução dos cardápios elaborados pela nutricionista responsável, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Busca-se garantir a oferta de alimentação adequada, saudável e nutricionalmente balanceada aos alunos da rede municipal de ensino durante o segundo semestre letivo de 2026, contribuindo para o desenvolvimento biopsicossocial, o rendimento escolar, a formação de hábitos alimentares saudáveis e a permanência dos estudantes nas unidades escolares.

Pretende-se, ainda, promover maior eficiência na gestão dos recursos públicos, mediante a realização de aquisições de forma parcelada e conforme a demanda efetiva da Administração, evitando desperdícios, reduzindo perdas decorrentes da perecibilidade dos produtos e proporcionando melhor controle dos estoques.

Espera-se, igualmente, assegurar a obtenção de produtos de qualidade, em conformidade com as exigências sanitárias e nutricionais aplicáveis, bem como fomentar a competitividade entre os fornecedores, possibilitando a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, em observância aos princípios da economicidade, eficiência, planejamento e interesse público.

Dessa forma, a contratação visa garantir a continuidade e a qualidade da alimentação escolar ofertada aos estudantes da rede municipal de ensino, assegurando o adequado atendimento das necessidades educacionais e nutricionais dos alunos ao longo do período letivo.

DAS PROVIDÊNCIAS (Art. 18, § 1º, X, da Lei nº 14.133/2021)

As providências prévias à contratação, especialmente no contexto de uma licitação pública, são etapas fundamentais para assegurar transparência, legalidade e eficiência no processo de contratação do serviço. Entre as providências a serem adotadas pela administração estão:

• Verificação de disponibilidade orçamentária, assegurando que os recursos necessários estejam alocados e compatíveis com o valor estimado para o processo;

• Definição da modalidade de contratação em conformidade com a Lei nº 14.133/2021;

• Desenvolvimento do termo de referência, descrevendo detalhadamente as especificações do produto, requisitos mínimos, critérios de qualidade, condições de realização, cronograma e indicadores dos devidos produtos;

• Levantamento de preços, com coleta de orçamentos junto a órgãos públicos, para fins de estimativa de custo e justificativa do valor da contratação;

• Capacitação ou orientação dos servidores responsáveis pela fiscalização e gestão da ata, garantindo que possam receber e atestar a conformidade com as condições estabelecidas;

• Submissão da documentação à assessoria jurídica, assegurando a legalidade e a regularidade do processo de contratação;

• Publicação do processo de contratação, em observância aos princípios da publicidade e transparência.

DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS (Art. 18, § 1º, XI, da Lei nº 14.133/2021)

Não se aplica.

DOS IMPACTOS AMBIENTAIS (Art. 18, § 1º, XII, da Lei nº 14.133/2021)

A contratação poderá gerar impactos ambientais relacionados à produção, transporte, armazenamento e descarte das embalagens dos gêneros alimentícios, bem como ao desperdício de alimentos e à geração de resíduos sólidos. Entretanto, tais impactos são considerados de baixa relevância e poderão ser minimizados mediante a realização de aquisições parceladas, evitando excessos de estoque e perdas por vencimento, bem como por meio da observância das normas sanitárias e ambientais aplicáveis.

Além disso, será incentivado o fornecimento de produtos acondicionados em embalagens recicláveis e a correta destinação dos resíduos gerados, em conformidade com os princípios do desenvolvimento sustentável previstos na Lei nº 14.133/2021. Dessa forma, a contratação mostra-se ambientalmente viável, não sendo identificados impactos significativos que inviabilizem sua realização.

DA CONCLUSÃO (Art. 18, § 1º, XIII, da Lei nº 14.133/2021)

A presente contratação mostra-se viável, sendo necessária para atender às demandas do Município de Formosa do Sul/SC relacionadas à alimentação escolar.

A solução pretendida mostra-se adequada, tendo em vista que os produtos a serem adquiridos são bens comuns, amplamente disponíveis no mercado e fornecidos por diversas empresas especializadas, inexistindo necessidade de desenvolvimento de soluções específicas ou de utilização de tecnologias complexas.

A contratação é plenamente exequível, uma vez que o fornecimento parcelado dos gêneros alimentícios possibilita o atendimento contínuo das necessidades das unidades escolares, garantindo a execução dos cardápios elaborados pela nutricionista responsável, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e com as normas sanitárias vigentes.

Ademais, a adoção do Sistema de Registro de Preços proporciona maior eficiência na gestão das aquisições, permitindo que as compras sejam realizadas conforme a demanda efetiva da Administração, reduzindo desperdícios, evitando a formação de estoques excessivos e promovendo a obtenção da proposta mais vantajosa, em observância aos princípios da economicidade e da eficiência.

Outrossim, verificou-se a existência de disponibilidade orçamentária para suportar as despesas decorrentes das futuras contratações, observadas as dotações consignadas no orçamento vigente e as disposições da Lei nº 14.133/2021.

Quanto aos aspectos ambientais, não foram identificados impactos significativos capazes de inviabilizar a contratação, sendo possível adotar medidas de mitigação relacionadas à redução do desperdício de alimentos, ao consumo consciente e à adequada destinação dos resíduos e embalagens gerados.

Dessa forma, considerando a necessidade de garantir a continuidade do fornecimento da alimentação escolar, a existência de ampla oferta de mercado, a adequação da solução proposta e os benefícios esperados para a Administração Pública e para os estudantes da rede municipal de ensino, conclui-se que a contratação é plenamente viável e atende ao interesse público, recomendando-se o prosseguimento do procedimento licitatório.

Formosa do Sul/SC, 17 de Junho de 2026.

CLAUDIA CARRARO CONTE
Chefe de Setor

CATIA MARIA LAZZARETTI DA SILVA
Chefe de Setor
Departamento de licitações e Contratos

TAYNARA TEDESCO
Secretária
Secretária Municipal de Administração, Finanças e Planejamento.

PATRICIA CRISTINA GRIS
Secretária
Secretaria de Educação, Cultura e Esportes.

GLENDA VITÓRIA PAZINATTO
Auxiliar Administrativo
Departamento de licitações e Contratos