

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – (ETP)

Unidade Administrativa de Origem:	Secretaria Municipal de Educação
Titular do Cargo:	Luíz Carlos Pereira
Cargo:	Secretário
Ato de Nomeação:	Portaria nº 015 de 02 de janeiro de 2025.
Descrição Resumida do Objeto:	Aquisição de gêneros alimentícios, para suprimento da demanda da alimentação escolar, das escolas municipais, de acordo com o programa de alimentação escolar (PNAE), e conforme condições, quantidades, qualidades e demandas exigências estabelecidas.
Modalidade:	Pregão Elerônico
Período de Vigência do Contrato Administrativo:	Será de 12 meses, contados de sua assinatura, podendo ser alterado, aditado, prorrogado e/ou extinto, nos termos do art. 106 c/c art. 107, da Lei Federal nº 14.133/2021
Legislação Aplicável:	Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

Sumário

1. DA NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO.....	3
2. DA PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO.....	5
3. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.....	8
4. DA ESTIMATIVA DE QUANTIDADES.....	10
5. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO	42
6. DO TRATAMENTO DIFERENCIADO E DOS BENEFÍCIOS ÀS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E EQUIPARADAS.....	44
7. DA ESTIMATIVA DE PREÇOS	46
8. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO	48
9. DAS JUSTIFICATIVAS PARA O NÃO PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO	49
10. DOS RESULTADOS PRETENDIDOS.....	51
11. DA JUSTIFICATIVA DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO.....	52
12. DAS PROVIDÊNCIAS PRÉVIA AO CONTRATO.....	53
13. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES	55
14. DOS IMPACTOS AMBIENTAIS	56
15. DO MAPA DE RISCOS	57
16. DA DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE.....	61

1. DA NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO

1.1. Cumpre destacar que conforme o §1º, inciso I do artigo 18 da Lei Federal de nº 14.133/2021¹ a Secretaria Municipal de Educação requer a aquisição de gêneros alimentícios, para suprimento da demanda da alimentação escolar, das escolas municipais, de acordo com o programa de alimentação escolar (PNAE), e conforme condições, quantidades, qualidades e demandas exigências estabelecidas, para atender todas as unidades da educação.

1.2. A presente demanda decorre da necessidade contínua e indispensável de garantir o fornecimento regular de alimentação escolar aos alunos matriculados na rede municipal de ensino de Lajinha/MG, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

1.3. A alimentação escolar constitui-se como um dos pilares para a permanência e o sucesso dos estudantes no ambiente escolar, sendo fator diretamente relacionado ao desenvolvimento físico, cognitivo e social dos educandos. Nesse contexto, a ausência ou insuficiência no fornecimento de gêneros alimentícios compromete não apenas a oferta regular da merenda escolar, mas também impacta negativamente o rendimento acadêmico, a frequência escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis.

1.4. Atualmente, verifica-se a necessidade de reposição e manutenção de estoque adequado de gêneros alimentícios, de modo a assegurar a continuidade na prestação desse serviço essencial, evitando desabastecimento nas unidades escolares e prejuízos ao calendário letivo. Ressalta-se que a demanda é contínua,

¹ § 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;

previsível e vinculada ao número de alunos atendidos, bem como às diretrizes nutricionais estabelecidas pelo PNAE.

1.5. Ademais, o atendimento às necessidades alimentares dos alunos configura dever do Estado, conforme previsto na legislação brasileira, especialmente na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - LDB nº 9.394/96, que assegura a igualdade de condições para o acesso e permanência na escola, bem como a garantia de padrão de qualidade no ensino. Nesse sentido, a oferta de alimentação adequada integra as condições mínimas para efetivação do direito à educação.

1.6. Ainda, conforme dispõe a Lei nº 8.069/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente), é dever do poder público assegurar, com absoluta prioridade, a efetivação dos direitos fundamentais, dentre eles a alimentação e a educação, o que reforça a obrigatoriedade da adoção de medidas que garantam o pleno atendimento dos alunos da rede pública municipal.

1.7. Outrossim, a Lei nº 11.947/2009 institui e regulamenta o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), viabilizando a transferência de recursos financeiros para execução da alimentação escolar, com o objetivo de contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial dos alunos, melhoria do rendimento escolar e formação de hábitos alimentares saudáveis.

1.8. Diante desse cenário, faz-se necessária a formalização da presente demanda para viabilizar a realização de processo licitatório voltado à aquisição de gêneros alimentícios, assegurando o fornecimento regular e adequado da merenda escolar, em conformidade com as exigências legais e nutricionais aplicáveis.

1.9. A não realização da contratação poderá acarretar descontinuidade na oferta da alimentação escolar, prejuízos ao desenvolvimento dos alunos, comprometimento do desempenho

escolar e descumprimento das obrigações legais do município, configurando risco relevante à política pública de educação.

1.10. Assim, a presente demanda justifica-se pela necessidade de garantir a continuidade, regularidade e qualidade da alimentação escolar ofertada nas unidades de ensino da rede municipal, atendendo ao interesse público e às finalidades educacionais previstas na legislação vigente.

2. DA PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO

2.1. Cumpre destacar que a previsão da aquisição de gêneros alimentícios, para suprimento da demanda da alimentação escolar, das escolas municipais, de acordo com o programa de alimentação escolar (PNAE), **conforme descrição detalhada e anexos está** previsto no Plano Anual de Contratação, estando em acordo com o previsto no §1º, inciso II do artigo 18 da Lei Federal de nº 14.133/2021², vejamos:

PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL - 2026	
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	Orçamento Lei 1.865/2025 Educação: R\$ 72.536.663,80
Material de Consumo	TOTAL: R\$ 13.733.000,00
Aquisição de Livros	R\$ 1.500.000,00
Combustíveis e lubrificantes automotivos	R\$ 515.000,00
Gás e outros materiais engarrafados	R\$ 100.000,00
Gêneros Alimentícios	R\$ 2.100.000,00
Gêneros Alimentícios - Marmitex	R\$ 50.000,00
Material educativos e Esportivos	R\$ 1.500.000,00
Material Lúdico	R\$ 150.000,00
Material para festividades	R\$ 500.000,00
Material de expediente	R\$ 5.000.000,00
Material de cama, mesa e banho	R\$ 100.000,00
Material de Limpeza e produtos de	R\$ 700.000,00

² § 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:

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;



higienização	
Material de Copa	R\$ 400.000,00
Uniformes, tecidos e aviamentos	R\$ 500.000,00
Material para manutenção de Bens Móveis/imóveis	R\$ 500.000,00
Material elétrico e eletrônico	R\$ 50.000,00
Material de sinalização visual	R\$ 18.000,00
Outros materiais de Consumo	R\$ 50.000,00
Capacitação de Servidores	TOTAL: R\$ 550.000,00
Contratação de Palestrantes	R\$ 500.000,00
Treinamentos e capacitações em geral	R\$ 50.000,00
Obras e Instalações	TOTAL: R\$ 14.100.000,00
Construção de escolas com quadras poliesportivas	R\$ 12.000.000,00
Obras	R\$ 1.000.000,00
Equipamentos e material permanente	R\$ 100.000,00
Obras	R\$ 1.000.000,00
Aquisição de Imóveis	TOTAL: R\$ 1.000.000,00
Aquisição de imóvel/terreno para construção de unidade	R\$ 1.000.000,00
Serviços de Pessoa Física	TOTAL: R\$ 519.950,00
Locação de imóveis	R\$ 400.000,00
Serviços assistenciais	R\$ 50.000,00
Outros serviços	R\$ 69.950,00
Serviços de Pessoa Jurídica	TOTAL: R\$ 4.735.860,00
Transporte Escolar	R\$ 5.000.000,00
Serviços técnicos profissionais	R\$ 200.000,00
Assessoria e consultoria jurídica/educacional	R\$ 800.000,00
Buffet	R\$ 150.000,00
Locação de imóveis	R\$ 5.000,00
Locação de máquinas e equipamentos	R\$ 60.000,00
Locação de brinquedos infláveis	R\$ 90.000,00
Locação de trenzinho da alegria	R\$ 50.000,00
Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos de informática	R\$ 110.000,00
Serviços de decoração e ornamentação de eventos	R\$ 300.000,00
Material para áudio, vídeo e foto -	R\$ 42.000,00



Serviços de fotografia	
Manutenção e conservação de veículos	R\$ 488.000,00
Material para festividade, som, palco, shows etc.	R\$ 50.000,00
Serviços de Pessoa Jurídica	TOTAL: R\$ 4.735.860,00
Manutenção e conservação de máquinas/equipamentos	R\$ 60.000,00
Fornecimento de alimentação	R\$ 7.000,00
Seleção e treinamento	R\$ 13.360,00
Serviços gráficos	R\$ 450.000,00
Limpeza e conservação	R\$ 6.000,00
Apoio administrativo	R\$ 30.000,00
Serviços de publicidade e propaganda	R\$ 5.000,00
Manutenção e conservação em bens imóveis	R\$ 1.500.000,00
Serviços de videomonitoramento	R\$ 300.000,00
Outros serviços de terceiros	R\$ 19.500,00
Prestação de Serviço de Premiação Educacional	R\$ 100.000,00
Prestação de serviços de engenharia para construção da sede da secretaria	R\$ 3.000.000,00
Serviços de Tecnologia da informação	TOTAL: R\$ 24.000,00
Locação de software	R\$ 10.000,00
Outros serviços tecnológicos	R\$ 14.000,00
Equipamentos e material permanente	TOTAL: R\$ 5.371.900,00
Aparelhos e equipamentos de informática e comunicação	R\$ 1.000.000,00
Aquisição de brinquedos tipo parquinho	R\$ 500.000,00
Aparelhos e utensílios domésticos	R\$ 9.900,00
Veículos de Tração mecânica	R\$ 800.000,00
Equipamentos p/ áudio, vídeo e som	R\$ 30.000,00
Máquinas, utensílios e aparelhos diversos	R\$ 59.000,00
Equipamentos de processamento de dados	R\$ 23.000,00
Mobiliário em geral	R\$ 2.000.000,00
Material de Copa e cozinha	R\$ 400.000,00
Material de Laboratório	R\$ 500.000,00
Outros Materiais permanentes	R\$ 50.000,00
	TOTAL GLOBAL PCA: R\$ 40.034.710,00

3. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Nos termos do §1º, inciso III do artigo 18 Lei Federal de nº 14.133/2021³, os requisitos da contratação devem ser necessários e suficientes à escolha da solução que melhor atenda ao interesse público, observando-se critérios de adequação, eficiência e economicidade.

3.2. A presente contratação tem por objeto o fornecimento de gêneros alimentícios classificados como hortifrutigranjeiros, perecíveis e não perecíveis, devendo os produtos atender, no mínimo, aos seguintes requisitos:

3.3. Qualidade e características dos produtos:

I . Todos os produtos deverão apresentar qualidade compatível com as normas sanitárias vigentes, sendo próprios para o consumo humano;

II . Os alimentos deverão estar íntegros, limpos, livres de sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou qualquer tipo de contaminação;

III . Não serão aceitos produtos com alterações sensoriais (cor, odor, sabor ou textura) ou em estado de deterioração.

IV . Descrição detalhada do produto ou serviço a ser contratado, especificando características, quantidades, e os padrões de qualidade esperados.

3.4. Requisitos específicos por categoria:

a. Hortifrutigranjeiros:

I . Deverão ser in natura, frescos, firmes e colhidos recentemente;

II . Devem apresentar grau de maturação adequado ao consumo;

³ § 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:

III - requisitos da contratação;

III . Não poderão apresentar danos mecânicos, perfurações, amassamentos ou sinais de apodrecimento.

b. Perecíveis:

I . Deverão ser mantidos sob condições adequadas de conservação, conforme suas características (refrigeração, congelamento ou resfriamento);

II . Devem ser transportados e entregues respeitando rigorosamente a cadeia de frio, quando aplicável;

III . Não poderão apresentar sinais de descongelamento, recongelamento ou deterioração.

c. Não perecíveis:

I . Deverão estar dentro do prazo de validade, com no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) de sua vida útil restante no momento da entrega, salvo justificativa aceita pela Administração;

II . As embalagens deverão estar íntegras, lacradas, sem amassamentos, furos, estufamentos ou violação;

III . Devem conter rotulagem conforme legislação vigente, incluindo data de fabricação, validade, lote e identificação do fabricante.

3.5. Forma de fornecimento:

I . fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme demanda da Administração;

II . As entregas deverão ocorrer nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação;

III . Os prazos de entrega deverão ser cumpridos conforme requisição emitida pelo setor competente.

3.6. Capacidade operacional:

I . A contratada deverá possuir estrutura logística suficiente para garantir o abastecimento contínuo e regular;

II . Deverá assegurar o cumprimento dos quantitativos e prazos estabelecidos pela Administração.

3.7. Conformidade sanitária:

I .A contratada deverá atender integralmente às normas da vigilância sanitária aplicáveis;

II .Poderá ser exigida a apresentação de alvará sanitário, licenças ou outros documentos comprobatórios;

III . Os produtos estarão sujeitos à inspeção no ato da entrega.

3.8. Substituição e recusa:

I .Produtos em desacordo com as especificações serão recusados, total ou parcialmente;

II .A contratada deverá realizar a substituição no prazo estipulado pela Administração, sem ônus adicional.

3.9. Validade e condições de consumo:

I .Os produtos deverão ser entregues em condições adequadas de consumo;

II . Não serão aceitos produtos com prazo de validade expirado ou comprometido.

3.10. Vigência contratual:

I .O prazo de vigência do contrato será de até 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado nos termos da legislação vigente.

4. DA ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

4.1. Cumpre destacar que conforme o **§1º, inciso IV do artigo 18 da Lei Federal de nº 14.133/2021**⁴ A estimativa das quantidades dos gêneros alimentícios foi elaborada com base no cardápio escolar definido por profissional habilitado, considerando o atendimento aos alunos da rede municipal de ensino de

⁴ § 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:

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;

Lajinha/MG, em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

4.2. O cardápio prevê a oferta de refeições balanceadas e diversificadas ao longo do período letivo, incluindo preparações como arroz, feijão, macarrão, canjiquinha, sopas, carnes, hortaliças, além de itens complementares como leite, biscoitos, sucos e polpas de frutas. Dessa forma, os quantitativos foram dimensionados de acordo com a frequência de utilização dos alimentos, o consumo médio per capita e o número estimado de alunos atendidos.

4.3. Para melhor organização e gestão dos itens a serem adquiridos, os gêneros alimentícios foram classificados em três categorias, conforme sua natureza e forma de armazenamento, quais sejam: **alimentos não perecíveis, alimentos perecíveis e hortifrutigranjeiros**, conforme demonstrado a seguir:

4.4. ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Compreendem os produtos de maior durabilidade, utilizados de forma contínua no preparo das refeições, tais como arroz, feijão, macarrão, farinhas, açúcar, óleo, entre outros.

ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS			
Item	Descrição	Unidade	Quant.
1	ACHOCOLATADO EM PÓ - obtido de cacau em pó solúvel, porção de 20g: 65 a 79 kcal, até 18 g CHO, sem gsat/ sem gtrans/ até 38mg NA. O produto deverá dissolver-se facilmente em leite quente e frio. Conter na composição: minerais, no mínimo 07 vitaminas, cacau em pó e antioxidantes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem plástica atóxica, resistente, de aproximadamente 1 KG. Validade mínima de 10 (dez) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da	Pacote	200

	data de fabricação.		
2	AÇÚCAR CRISTAL - sacarose de cana de açúcar obtida por processo tecnológico adequado. Cor branca, safra atual, poderá conter vitaminas e minerais, desde que mencionados. O produto deverá ser classificado como de primeira qualidade e não deverá estar úmido ou empedrado. Em cumprimento à lei nº 9.972 de 25/05/2000. O produto deverá ser embalado em pacote plástico atóxico de 05 kg. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Pacote	1.000
3	ADOÇANTE DIETÉTICO - líquido, frasco com aproximadamente 100 ml, aspecto físico líquido límpido transparente. O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (decreto 12.846/78) e Portaria 38 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: água, edulcorantes artificiais: sucralose de potássio. Características: cor, odor, sabor e textura característica.	Frasco	15
4	AMENDOIM - Tipo I, semente com casca avermelhada, pacote de 500g cada, não apresentar umidade, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade de 6 meses no ato da entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente.	Pacote	400
5	AMIDO DE MILHO - em pó - produto amiláceo, extraído de milho. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita, não podendo	Pacote	500

	apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Com aspecto em pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser embalado em pacotes de polietileno, com capacidade de aproximadamente 500 g. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.		
6	ARROZ TIPO 1 - beneficiado, longo fino, polido, isento de sujidades e materiais estranhos, fungos, eletronicamente selecionado, embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados, resistentes e transparentes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nº de registro no órgão competente. Embalado em pacotes de 05 kg. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Pacote	3.500
7	AVEIA EM FLOCOS FINOS de 1ª qualidade, embalagem de 400g. Validade mínima de 06 meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Pacote	500
8	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - porção de 30g: 125 a 136 kcal, até 21g CHO, 2,8g a 3,7g PTN, até 5,1g GT, até 2,5g gsat, sem g trans, mínimo de 0,8g de fibra, até 265 mg de NA. Rotulagem	Pacote	1.000



	de acordo com a legislação vigente. N° de registro no órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalado em pacotes plásticos atóxicos de 350g a 400g. Embalagem tipo 3 em 1. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação		
9	BISCOITO SALGADO DE POLVILHO escaldado tradicional. Produto isento de glúten. Porção de 30g: 125 a 155 kcal, 20 a 27 g CHO, até 6,2g GT, até 5,2 g sat, até 1,4 g trans, até 420mg NA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem em pacote plástico atóxico, resistente, transparente, com capacidade de aproximadamente 200g. Validade mínima de 05 (cinco) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Pacote	3.000
10	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - porção de 30g: 131 a 132 kcal, até 22g CHO, 2,7 a 2,8g de PTN, até 4,1g GT, até 1,9g g sat, sem g trans, mínimo de 0,6g fibra, até 121 mg Na. Apresentando na composição amido ou creme de milho. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. N° de registro no órgão competente. Validade mínima 06 (seis) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos de 350g a 400g, embalagem tipo 3 em 1. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Pacote	1.000

11	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE , sem recheio - porção de 30g: 125 a 142 kcal, até 25 g de CHO, 0,9 a 2,8g de PTN, até 5,5g de GT, até 2,7g de gsat, sem g trans, mínimo 0,2g de fibra, até 109 mg Na. Validade mínima de 07 (sete) meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacotes plásticos atóxicos de, no mínimo, 350g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Pacote	1.000
12	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR COCO , sem recheio - porção de 30g: 126 a 136 kcal, até 24g CHO, 2,0 a 2,5g PTN, até 4,5g GT, até 2,2g g sat, sem gtrans, mínimo 0,2g fibra, até 117mg Na. Validade mínima de 07 (sete) meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacotes plásticos atóxicos de, no mínimo, 350g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Pacote	1.000
13	CACAU EM PÓ : Cacau em pó alcalinizado 100%, estabilizante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. Embalagem: 200g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Embalagem	400
14	CANELA EM PÓ - proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12	Pacote	200

	(doze) meses. Embalagem plástica, íntegra, atóxica, não violada e resistente de aproximadamente 30g. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.		
15	CANJICA DE MILHO - branca, tipo 01, despeliculada. Produto proveniente de grãos sadios de milho e em bom estado de conservação, não danificados por insetos ou fungos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade mínima de 06 (seis) meses. Embalada em pacote plástico transparente, resistente, não violado, capacidade de 500g. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Pacote	500
16	CANJQUINHA DE MILHO AMARELO , crua, tipo 1, embalagem em polietileno de 1kg, rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade mínima de 3 meses.	Kg	1.500
17	COCO RALADO - ingredientes básicos: polpa de coco ralada, parcialmente desengordurada, desidratada, sem adição de açúcar. Produzida a partir de matérias primas sãs, limpas, livre de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalado em pacote plástico, capacidade de 100g. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua	Pacote	300

	fabricação.		
18	COLORAU - na forma de pó fino de cor vermelho-alaranjada homogêneo, constituído por pigmento de urucum, fubá de milho e óleo de soja. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacote plástico, atóxico de aproximadamente 500g. Validade mínima de 09 (nove) meses. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Pacote	500
19	EXTRATO DE TOMATE - concentrado simples, sem aditivos químicos. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalado em sachê de 340g . Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Sachê	1.000
20	EXTRATO DE TOMATE em lata íntegra e livre de amassados com 850g cada, concentrado, sem aromatizantes e corantes artificiais, sem conservantes. Valor calórico mínimo de 20 kcal por porção de 30g. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalado em lata com folha de flandres, íntegra, resistente.	Lata	1.000
21	FARINHA DE MANDIOCA , classe branca, grupo seco, subgrupo fina, tipo 01. Embalada em pacotes plásticos atóxicos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Número de	Pacote	1.000

	registro no órgão competente. Embalado em pacotes de 01 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.		
22	FARINHA DE MILHO , em flocos, pré-cozida, embalagem em pacote de 500g, com identificação e informações nutricionais do produto. Prazo de validade de no mínimo 06 meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Pacote	1.000
23	FARINHA DE ROSCA , material: pão de trigo, aplicação: culinária em geral. Descrição Adicional: Condicionado em embalagem adequada. Unidade de 500g. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	Pacote	200
24	FARINHA DE TRIGO - especial com fermento, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprios. Embalagem de 1 kg, com identificação e informações nutricionais do produto. Prazo de validade de no mínimo 06 meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade,	Kg	1.000

	contado a partir da data de sua fabricação.		
25	FARINHA PARA QUIBE: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 33 (Decreto 12.846/78), RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003, Resolução/CD/FNDE nº 26/2013 e alterações posteriores. Ingredientes: trigo integral, quebrado e torrado. Não deverá conter outros ingredientes. Não deverá apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitos larvas e matérias estranhas. Características: Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Livre de mofo e fermentação. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, lacrado, pesando 500g, com prazo de validade e lote indelévels	Pacote	200
26	FEIJÃO PRETO, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isentos de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacotes transparentes, isentos de sujidades, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, nome do fornecedor, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de processamento, validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacotes de 1 Kg.	Kg	1.000
27	FUBÁ DE MILHO - composto de 100% de grãos de milho moído, de aspecto fino, amarelo, livre de umidade, enriquecido com ferro e ácido fólico. Produto de primeira qualidade. Isento	Pacote	1.200

	de matérias terrosas, parasitas, detritos animais e/ou vegetais, odores estranhos e bolores. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 08 (oito) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados, resistentes e transparentes com capacidade de aproximadamente 01 kg. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.		
28	IOGURTE INTEGRAL NATURAL: Iogurte natural, pote com 170g - Ingredientes: leite integral, leite em pó e fermentos lácteos. Apresentação embalagem plástica de polietileno leitoso, de 170 gramas cada, isenta de sujidades, contaminações ou corpos estranhos, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote, produto com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). As normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.	Un	500
29	LEITE EM PÓ INTEGRAL - produto resultante da desidratação do leite fresco; aspecto: pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores	Pacote	3.000

	estranhos, semelhante ao leite fluido; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Composto por mix de vitaminas e minerais. matéria gorda (%m/m): maior ou igual a 26,0; umidade (%m/m): max 3,5; A embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, com capacidade de 400g. instruções que devem constar no rótulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações úteis sobre conservação e manuseio do produto. o produto deverá ter no mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto.		
30	LEITE UHT INTEGRAL , longa vida, em embalagens TETRA PAK, de 1 litro, íntegras, líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, esterilizado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação. Deve possuir registro de inspeção no Ministério da Agricultura / SIF/ DIPOA.	Un	13.000
31	LEITE INTEGRAL UHT S/ LACTOSE , leite de vaca, SEM LACTOSE , sem adulterações, conforme legislação, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. A	Un	2.000



	embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem tetrapack de 1lt, com tampa de rosca, validade mínima de 3 meses a partir da data da entrega;		
32	MACARRÃO ESPAGUETE - número (8); a base de: farinha de trigo, massa com ovos, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados; composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono. Massa enriquecida com ferro e ácido fólico. De primeira qualidade. Não deverá estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver misturas de outro tipo de macarrão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados e resistentes, peso líquido de 500g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Pacote	2.000
33	MACARRÃO PADRE NOSSO CORTADO (TIPO GUELA) - a base de: farinha de trigo, massa com ovos, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, composição	Pacote	2.000

	nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono. Massa enriquecida com ferro e ácido fólico, de primeira qualidade. Não deverá estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver misturas de outro tipo de macarrão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados e resistentes, conteúdo líquido de 500g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.		
34	MACARRÃO PARAFUSO - a base de: farinha de trigo, massa com ovos, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono. Massa enriquecida com ferro e ácido fólico. De primeira qualidade. Não deverá estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver misturas de outro tipo de macarrão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados e resistentes, conteúdo líquido de 500g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Pacote	2.000

35	MANTEIGA COM SAL - Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de ranço e bolores. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalada em pote plástico de aproximadamente 500g, com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote. Validade mínima de três meses a partir da data de entrega.	Un	500
36	MILHO DE PIPOCA tipo 1 - classe amarela. Isento de sujidades, parasitos, larvas, mofos ou bolores. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalagem: pacote plástico transparente, atóxico, resistente, não violado. Conteúdo líquido de 500 gramas. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Pacote	300
37	ÓLEO DE SOJA refinado - tipo 1, comestível. Extrato refinado, limpo, obtido através de processos tecnológicos adequados. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalado em garrafa pet de 900 ml. Validade mínima de 09 (nove) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Un	4.000
38	ORÉGANO - Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 15	Pacote	200



	gramas. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega do produto.		
39	LOURO SECO - condimento designado louro, desidratado. Embalagem plástica, transparente e resistente. Características: folha seca, cor pardacenta, sabor e cheiro próprios. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega do produto. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, atóxico, resistente, fechado e limpo, peso líquido de 4g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Pacote	200
40	PÓ DE CAFÉ - Torrado e moído - embalagem de 500gr, com selo ABIC. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas, umidade máxima de 6%p/p e resíduo mineral fixo máximo de 5%p/p, cafeína mínima de 0,7%p/p - embalagem tipo almofada de 500g.	Pacote	1.200
41	SAL REFINADO iodado para consumo humano - extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiuementante e iodo. Validade mínima de 12 (doze) meses. Acondicionado em sacos plásticos, íntegros, atóxicos, resistentes, vedados, peso líquido de 01 kg. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade,	Kg	1.200



	contado a partir da data de sua fabricação.		
42	SUCO DE CAJU CONCENTRADO , pasteurizado e homogeneizado. Garrafa de 01 L: rendimento de 10 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Un	500
43	SUCO CONCENTRADO DE GOIABA - Líquido concentrado, integral, bebida não fermentada, homogeneizada e pasteurizada, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis das frutas, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentos de leveduras, fermentação e parasitos. Garrafa de 01 L: rendimento de 12 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Un	500
44	SUCO DE MARACUJÁ CONCENTRADO , pasteurizado e homogeneizado. Garrafa de 01 L: rendimento de 12 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a	Un	500



	validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.		
45	SUCO DE UVA CONCENTRADO - Líquido concentrado, integral, bebida não fermentada, homogeneizada, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis das frutas, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentos de leveduras, fermentações e parasitos.com pasteurizado e homogeneizado. Garrafa de 01L: rendimento de 8 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	Un	500
46	POLPA DE FRUTAS ABACAXI COM HORTELÃ selecionada, 100% polpa de abacaxi com hortelã. Alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. distribuída por estabelecimento com registro no mapa. embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. validade mínima de 06 meses. embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir	Pacote	200

	da data de fabricação.		
47	POLPA DE FRUTAS DE MORANGO selecionada, 100% polpa de MORANGO. alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. distribuída por estabelecimento com registro no mapa. embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. validade mínima de 06 meses. embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	Pacote	200
48	POLPA DE FRUTAS DE ACEROLA selecionada, 100% polpa de ACEROLA. Alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. distribuída por estabelecimento com registro no mapa. embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. validade mínima de 06 meses. embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	Pacote	200
49	POLPA DE FRUTAS DE MANGA selecionada, 100% polpa de MANGA. alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. distribuída por estabelecimento com registro no mapa. embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. transporte em	Pacote	200

	carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. validade mínima de 06 meses. embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.		
50	UVA-PASSA: Uva-passa desidratada, preta ou branca, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 250 gramas.	Pacote	100

4.5. ALIMENTOS PERECÍVEIS.

Correspondem aos produtos que demandam maior controle de armazenamento e possuem menor prazo de validade, tais como leite, derivados lácteos, manteiga e outros itens que exigem condições específicas de conservação.

ALIMENTOS PERECÍVEIS			
Item	Descrição	Unidade	Quant.
1	PÃO TIPO BISNAGUINHA Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento e conservantes. Validade mínima: 10 dias na data da entrega. A rotulagem deverá estar impressa de forma clara e indelével na embalagem primária. Embalagem: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, contendo entre 280 e 300 g.	Pacote	3.000
2	PÃO FRANCÊS , massa bem assada, cor, sabor e cheiro característico do produto preparado a partir de matéria prima sã, isenta de matéria terrosa e parasitos, em	Kg	500

	perfeito estado de conservação. Farinha de trigo especial enriquecida de ferro e ácido fólico, sal, açúcar, água, reforçador, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (seco e biológico). 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. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia, aveludada, sedosa e elástica. Simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos, com quebra uniforme e visível. Peso médio de 50g, assado no dia da entrega. Os pães deverão ser entregues nas creches municipais, tanto no bairro Campestre quanto na Prata. OBSERVAÇÃO: Não serão aceitos pães amanhecidos, duros, queimados, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega.		
3	PÃO TIPO HOT DOG com peso líquido unitário de 50 gramas, que deverá conter em sua composição ingredientes básicos como: farinha de trigo especial, açúcar refinado e gordura vegetal. Com validade mínima de 07 (sete) dias contados a partir da sua data de fabricação. Embalagem primária: saco plástico atóxico, resistente, contendo no mínimo 06 unidades e no máximo 10 unidades em cada pacote, reembalados em embalagens secundárias tipo caixa de papelão lacrada com no mínimo 40 unidades. Embalagem secundária: deve constar procedência e prazo de validade	Pacote	5.000



	que deverá ser de no mínimo 07 (sete) dias, contados da entrega do produto.		
4	CARNE BOVINA resfriada, tipo acém em pedaço, de 2ª qualidade, limpa. Sem cartilagem. Sem pele, deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data da entrega. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data da entrega. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento.	Kg	3.000
5	CARNE BOVINA resfriada, tipo acém em pedaço, de 2ª qualidade, limpa. Sem cartilagem. Sem pele, deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento	Kg	1.000



	congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data da entrega. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data da entrega. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. ITEM EXCLUSIVO PARA ME/EPP.		
6	CARNE BOVINA resfriada, tipo acém moída, de segunda qualidade, limpa, sem cartilagem, sem pele, deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada à vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10 % de gordura em cada kg de alimento; deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Validade	Kg	2.250

	mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparente e resistente, não violados 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e vencimento.		
7	CARNE BOVINA resfriada, tipo acém moída , de segunda qualidade, limpa, sem cartilagem, sem pele, deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada à vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10 % de gordura em cada kg de alimento; deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparente e resistente, não violados 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e vencimento. ITEM EXCLUSIVO PARA ME/EPP.	Kg	750
8	CARNE SUÍNA CONGELADA, TIPO PERNIL em pedaço , sem osso. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do sif. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. a carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e	Kg	4.000

	transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 05 (cinco meses). Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.		
9	FILE DE PEITO DE FRANGO congelado, sem osso , sem pele e sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 5% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito) graus.	Kg	3.000
10	LINGUIÇA DE FRANGO ; fresca, de 1ª qualidade, preparada com carne de frango; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados, de 01 kg. Entregue em embalagens que	Kg	2.000

	contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento.		
11	PEITO DE FRANGO congelado, sem pele e sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalagem com registro de inspeção e carimbo do sif. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. a carne deverá estar à temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de oito meses. Embalado em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados, de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. A carne de frango não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas, livres de parasitas e sujidades. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	Kg	3.000
12	PEITO DE FRANGO congelado, sem pele e sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalagem com registro de inspeção e carimbo do sif. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. a carne	Kg	1.000

	deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de oito meses. Embalado em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados, de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. A carne de frango não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas, livres de parasitas e sujidades. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. ITEM EXCLUSIVO PARA ME/EPP.		
13	FILE DE PEITO DE FRANGO congelado, sem osso, sem pele e sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 5% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito) graus.	Kg	2.250
14	FILE DE PEITO DE FRANGO congelado , sem osso, sem pele e sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro	Kg	750

	de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 5% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito) graus. ITEM EXCLUSIVO PARA ME/EPP.		
--	--	--	--

4.6. HORTIFRUTIGRANJEIROS:

Englobam os alimentos in natura ou minimamente processados, como frutas, legumes, verduras e demais itens de origem vegetal, essenciais para a composição nutricional das refeições e previstos no cardápio escolar.

HORTIFRUTIGRANJEIROS			
Item	Descrição	Unidade	Quant.
1	ABACAXI de boa qualidade. Fruta de tamanho médio, limpo, com casca <i>in natura</i> , apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afetem a sua aparência e qualidade. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Peso médio por unidade de aproximadamente 2 Kg.	Kg	300
2	ALHO in natura , classe 6, tipo extra, com aparência fresca, de ótima qualidade, cor uniforme, odor e sabor típico da espécie. A distribuição deverá ocorrer em Kg, conforme solicitação.	Kg	2.000
3	CEBOLA BRANCA in natura de boa qualidade, íntegra. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência e qualidade. A distribuição deverá ocorrer em Kg, conforme solicitação.	Kg	1.800

4	MAÇÃ GALA in natura de primeira qualidade, graúda, casca íntegra, tamanho, cor e formato uniformes, com polpa íntacta e firme. Deverá apresentar-se fresca em grau máximo de aroma, cor e sabor. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afetem a sua aparência e qualidade. Peso médio por unidade de 100g. Variação total entre maior e menor fruto de até 15%. A distribuição deverá ocorrer em Kg, conforme solicitação.	Kg	6.000
5	MAMÃO PAPAIA in natura - de 1º qualidade firme sem lesões, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio a grande, consistência firme, com casca íntegra. Não poderá apresentar mofo e manchas pretas. Livre de terra e corpos estranhos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Kg	1.000
6	MANGA TOMMY , in natura, de primeira qualidade. Em grau de maturação de 70 a 80% que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem ferimentos ou defeitos, firme, com brilho, livre de ausência de sujidade, parasitas e larvas. Peso aproximado: 500 gramas.	Kg	600
7	OVO BRANCO de galinha, tipo grande, de primeira qualidade, fresco, isento de sujidades ou substâncias estranhas ao produto que alterem suas características naturais. Sem rachaduras. Inspeccionado pelo Ministério da	Cartelas	1.500

	Agricultura, com carimbo do SIF. Peso mínimo por unidade 55g. Embalagem cartela contendo 30 unidades. Embalagem em lâmina de papelão forte, inodoro e secos. O produto deverá apresentar casca forte, sem deformação, homogênea, íntegra, limpa. Embalagem com identificação do produto e data de validade.		
--	---	--	--

4.7. A definição dos quantitativos considerou, ainda:

a. O número estimado de alunos matriculados na rede municipal de ensino, abrangendo unidades urbanas e rurais;

b. A frequência semanal das preparações constantes no cardápio escolar;

c. O consumo médio por aluno, conforme parâmetros nutricionais estabelecidos;

d. A necessidade de garantir o abastecimento contínuo das unidades escolares durante todo o período letivo;

e. A rotatividade dos alimentos e a diversidade nutricional das refeições ofertadas.

4.8. Ressalta-se que os quantitativos apresentados refletem a demanda estimada para o período, podendo sofrer ajustes em função de variações no número de alunos atendidos, alterações no cardápio ou outras necessidades supervenientes, sempre visando assegurar a continuidade e a qualidade da alimentação escolar.

4.9. Destaca-se, por fim, que os quantitativos e as especificações qualitativas dos gêneros alimentícios foram definidos com base direta no cardápio escolar elaborado por profissional nutricionista habilitado, o qual se encontra detalhado nas tabelas abaixo:

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE LAJINHA MG PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE



	CARDÁPIO Ensino Fundamental ZONA Urbana e rural				
	PERÍODO Regular				
	2026				
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
1ª SEMANA	Macarrão à Bolonhesa e Feijão (Macarrão, beterraba, carne moída, cebola, cheiro verde, extrato de tomate e tomate)	Arroz, Feijoada light, couve e tomate. (Arroz, feijão, carne de porco, cebola, couve e tomate.)	Canjiquinha com Carne bovina em pedaços e Hortaliças (Canjiquinha, carne bovina em pedaços, abóbora, moranga, batata inglesa, Cebola, cheiro verde, repolho)	Galinhada com Tutu de Feijão (Açafrão, alho, arroz, peito de frango, cebola, cenoura, cheiro Verde, farinha de mandioca, feijão, óleo de soja, sal)	Arroz, Feijão, Farofa com Carne, Ovos e Hortaliças (Alho, carne bovina, cebola, cheiro verde, couve, farinha de milho, óleo de soja, ovo, sal)
2ª SEMANA	Macarrão (sopa) com Carne de Boi e Feijão (Macarrão, carne de boi, abóbora, batata inglesa, chuchu, cheiro verde, repolho, feijão)	Vaca Atolada com Arroz (Alho, arroz, carne bovina, cebola, cheiro verde, colorau, couve, mandioca, óleo de soja, sal)	Canjiquinha com Pernil e Hortaliças (Canjiquinha, carne suína - pernil, abóbora, moranga, batata inglesa, Cebola, cheiro verde, repolho)	Arroz, Feijão, Polenta a Jardineira e Hortaliças Fruta da Estação (Arroz, feijão, batata inglesa, carne de boi, fubá, vagem, fruta)	Feijão Tropeiro com Arroz (Arroz, alho, cebola, cheiro verde, farinha de mandioca, feijão, óleo, linguiça, sal, ovo)
3ª SEMANA	Sopa de Macarrão com Frango (Abóbora, moranga, alho, batata inglesa, peito de frango, cebola, cheiro verde, chuchu, macarrão, óleo de soja, repolho, sal)	Arroz, Feijão, Carne moída com Batata Inglesa, Alface e Tomate Fruta da Estação (Arroz, feijão, carne moída, batata inglesa, alface, tomate, fruta)	Canjiquinha com Carne bovina em pedaços e Hortaliças (Canjiquinha, carne bovina em pedaços, abóbora, moranga, batata inglesa, Cebola, cheiro verde, repolho)	Arroz, Feijão Polenta a Bolonhesa e Hortaliças Fruta da Estação (Arroz, feijão, batata inglesa, carne de, fubá, vagem, fruta)	Pirão de Frango com Salada com Arroz e Feijão (Alho, peito de frango, cebola, cenoura, cheiro verde, farinha de Mandioca, óleo de soja, pimentão, sal, tomate)

4^a SEMANA	Macarrão temperado com Frango e Feijão (Macarrão, peito de frango, cenoura, pimentão, repolho, feijão)	Arroz, Feijão, Farofa de Carne Suína com Banana da Terra e cenoura (Arroz, feijão, farinha de mandioca, lombo de porco, banana da terra, cenoura, manteiga)	Canjiquinha com Carne suína e hortaliças (Canjiquinha, carne suína, abóbora moranga, batata inglesa, Cebola, cheiro verde, repolho)	Arroz, Feijão Polenta a Bolonhesa e Hortaliças Fruta da Estação (Arroz, feijão, batata inglesa, carne de boi, fubá, vagem, fruta)	Virado de Frango com Arroz e Feijão (Alho, arroz, peito de frango, cebola, cenoura, cheiro verde, Farinha de milho, óleo, sal, feijão)
	Kcal: 346,99 PTN: 17,22g LIP: 5,98g CHO: 56,25g Ca: 64,87mg Fe: 3,55mg Vit A: 125,14mcg Vit C: 1,32mg Na: 886,76mg	Kcal: 503,87 PTN: 17,51g LIP: 7,35g CHO: 91,10g Ca: 56,87mg Fe: 3,22mg Vit A: 70,93mcg Vit C: 1,60mg Na: 903,10mg	Kcal: 362,17 PTN: 19,34g LIP: 6,15g CHO: 59,22g Ca: 68,65mg Fe: 4,20mg Vit A: 93,22mcg Vit C: 10,51mg Na: 990,53mg	Kcal: 410,46 PTN: 16,46g LIP: 5,38g CHO: 73,94g Ca: 52,49mg Fe: 3,27mg Vit A: 3,75mcg Vit C: 4,41mg Na: 909,48mg.	Kcal: 326,73 PTN: 12,19g LIP: 7,44g CHO: 53,09g Ca: 23,43mg Fe: 1,26mg Vit A: 59,9mcg Vit C: 1,21mg Na: 430,51mg
Angélica Maria de Freitas Fernandes, CRN - 22693					

4.10. As preparações previstas (como macarrão à bolonhesa, feijoada, galinhada, canjiquinha com carnes, sopas, arroz com feijão, além de acompanhamentos e frutas) orientaram a seleção dos itens e o dimensionamento das quantidades, considerando a frequência de oferta ao longo das semanas, a composição nutricional das refeições e o número de alunos atendidos.

4.11. Dessa forma, há correspondência direta entre o cardápio planejado e os itens listados, assegurando que a contratação atenda de forma adequada, contínua e nutricionalmente equilibrada à alimentação escolar da rede municipal.

5. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. Em atendimento ao disposto no §1º, inciso V do artigo 18 da Lei Federal de nº 14.133/2021⁵ foi realizado levantamento das soluções disponíveis no mercado para atendimento da presente demanda, considerando contratações similares realizadas pela Administração Pública, bem como as práticas adotadas para aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar.

5.2. Considerando a natureza do objeto – aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis e hortifrutigranjeiros – verificam-se as seguintes soluções disponíveis no mercado:

Solução nº.1. Aquisição por meio de dispensa de licitação (contratações diretas e fracionadas):

I . Vantagens:

- Maior celeridade na contratação;
- Redução de formalidades administrativas em aquisições de pequeno valor;

II . Desvantagens:

- Limitação de valores, tornando inviável para demandas de grande volume;
- Risco de fracionamento indevido da despesa;
- Menor competitividade e possibilidade de obtenção de preços menos vantajosos;
- Dificuldade de garantir fornecimento contínuo e regular.

Solução nº.2. Credenciamento de fornecedores:

I . Vantagens:

⁵ § 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:

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

- Possibilidade de contratação de múltiplos fornecedores;
- Maior flexibilidade na escolha conforme necessidade da Administração;

II . Desvantagens:

- Ausência de disputa de preços entre os fornecedores;
- Risco de contratação por valores superiores aos praticados no mercado;
- Dificuldade de padronização da qualidade dos produtos;
- Menor economicidade e eficiência na contratação.

Solução nº.3. Aquisição por meio de processo licitatório na modalidade pregão eletrônico:

I . Vantagens:

- Ampla competitividade entre fornecedores;
- Possibilidade de obtenção da proposta mais vantajosa;
- Transparência e maior controle do processo;
- Adequação para aquisição de bens comuns;
- Possibilidade de fornecimento parcelado, garantindo continuidade do abastecimento;
- Ampla utilização pela Administração Pública para objetos similares;

II . Desvantagens:

- Necessidade de maior formalização processual;
- Prazo mais longo em relação à contratação direta.

5.3. Conclusão do levantamento de mercado:

5.3.1. Diante das soluções analisadas, verifica-se que a modalidade **pregão**, preferencialmente na forma eletrônica, mostra-se a mais adequada para a presente contratação, tendo em vista tratar-se de aquisição de bens comuns, com especificações usuais de mercado e ampla oferta de fornecedores.

5.4. Ressalta-se que, embora a chamada pública seja instrumento aplicável à aquisição de gêneros da agricultura familiar no âmbito do PNAE, esta será realizada oportunamente em procedimento próprio, voltado especificamente aos itens compatíveis, especialmente hortifrutigranjeiros.

5.5. No presente caso, considerando que a contratação abrange também alimentos perecíveis e não perecíveis que não se enquadram integralmente nas hipóteses da chamada pública, o pregão se mostra a solução mais eficiente, garantindo economicidade, padronização, competitividade e continuidade no fornecimento.

6. DO TRATAMENTO DIFERENCIADO E DOS BENEFÍCIOS ÀS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E EQUIPARADAS

6.1. Nos termos do art. 4º da Lei Federal nº 14.133/2021, dos arts. 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, do Decreto Federal nº 8.538/2015 e da regulamentação municipal vigente (Decretos Municipais nº 220/2026 e nº 020/2026), será assegurado tratamento diferenciado e simplificado às Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparadas, com vistas à promoção do desenvolvimento econômico e social, ao incentivo ao empreendedorismo e ao fortalecimento da economia local e regional.

6.2. Para fins deste certame, o Microempreendedor Individual - MEI será considerado como Microempresa, nos termos do art. 18-E, §3º da Lei Complementar nº 123/2006.

6.3. Considerando que o objeto da contratação consiste no fornecimento de gêneros alimentícios, caracterizando-se como bem de natureza divisível, e que o valor estimado da contratação ultrapassa o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), será adotado o sistema de cotas, conforme disposto no art. 48, inciso

III, da Lei Complementar nº 123/2006, observada a seguinte divisão:

a. Cota Principal (75%): correspondente aos itens 54, 56, 61 e 63, destinada à ampla participação de empresas do ramo pertinente, inclusive ME, EPP e equiparadas;

b. Cota Reservada (25%): correspondente aos itens 55, 57, 62 e 64, destinada exclusivamente à participação de Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e equiparadas;

c. Itens de Ampla Concorrência: os demais itens, exceto os mencionados anteriormente, serão destinados à concorrência geral, por não se enquadrarem nas hipóteses legais de reserva de cota.

6.4. A divisão em cotas decorre da natureza divisível do objeto e da possibilidade técnica e operacional de fornecimento parcelado, não configurando fracionamento indevido da contratação, mas medida destinada a ampliar a competitividade e fomentar a participação de micro e pequenas empresas, sem prejuízo da economicidade e da eficiência da contratação.

6.5. Na hipótese de não haver, no mínimo, 03 (três) fornecedores competitivos enquadrados como ME, EPP ou equiparadas para os itens da cota reservada, estes poderão ser disponibilizados à ampla concorrência, nos termos do art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006.

6.6. Para os itens da cota reservada, será observada a seguinte ordem de prioridade, nos termos da regulamentação municipal vigente:

I. Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sediadas no Município de Lajinha;

II. Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sediadas na região;

III. Microempresas e Empresas de Pequeno Porte de outras localidades.

6.6.1. A aplicação da prioridade prevista neste item observará os princípios da isonomia, da competitividade e da seleção da proposta mais vantajosa, não podendo implicar restrição indevida à competição ou prejuízo à economicidade da contratação.

6.7. Não havendo vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal, ou vice-versa, desde que atendidos os requisitos do edital e demonstrada a vantajosidade para a Administração, garantindo a continuidade do fornecimento e a economia de escala.

6.8. Nas contratações com vigência igual ou superior a 12 (doze) meses, será considerado o valor total estimado dos itens para fins de aplicação dos limites previstos na Lei Complementar nº 123/2006.

6.9. O licitante que se declarar enquadrado como ME, EPP ou equiparada deverá comprovar tal condição nos termos da legislação vigente, sob pena de perda dos benefícios previstos, aplicação das sanções cabíveis e demais consequências legais.

6.10. A aplicação do tratamento diferenciado previsto neste instrumento observa, ainda, as orientações dos órgãos de controle, especialmente do Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais, garantindo a legalidade, a competitividade e a eficiência da contratação pública.

7. DA ESTIMATIVA DE PREÇOS

7.1. Para a consecução da solução apresentada os preços serão estimados pelo Agente de Contratação ou Equipe de Apoio, nos moldes estabelecidos no **§1º, inciso VI do artigo 18 e artigo 23 da Lei Federal de nº 14.133/2021⁶**.

⁶ 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; Art. 23. O valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores

7.2. Com base nos normativos supracitados, tentou-se obter os preços praticados em contratações similares de outros entes públicos através da ferramenta Banco de Preços.

7.3. O Banco de Preços é uma solução tecnológica que atende aos parâmetros de pesquisa dispostos em Leis vigentes, Instruções Normativas, Regulamentos, Decretos e Portarias. Sendo assim, por reunir diversas fontes governamentais, complementares e sites de domínio amplo, o sistema não é considerado uma fonte e, sim, um meio para que as pesquisas sejam realizadas de forma segura, ágil e eficaz.

7.4. Foi dada a preferência por certames realizados em órgãos e entidades de toda esfera da administração pública, tanto municipal, quanto estadual e entidades governamentais, localizados em todo o território nacional, visando obter valores condizentes com a realidade local, minimizando as distorções. Foram considerados também os valores obtidos através da realização de certames na modalidade pregão eletrônico, considerando também excepcionalmente valores obtidos em processos de dispensa de licitação.

7.5. Para a grande maioria dos itens, foram encontrados pelo menos 3 (três) valores válidos, dos quais foram desconsiderados os valores máximos e mínimos. Dos valores restantes, foi calculada com base na mediana, valor este que foi definido como valor máximo por item a ser aceito pela Administração.

7.6. O resultado da pesquisa encontra-se detalhado: a estimativa prévia de valor foi calculada com base nos valores obtidos por meio da ferramenta Banco de Preços, disponível no endereço eletrônico <http://www.bancodeprecos.com.br>, considerando ainda certames publicados em plataformas oficiais de âmbito nacional,

praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.

tais como o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) (www.gov.br/pncp), ComprasNet (www.gov.br/compras), Licitações-e (www.licitacoes-e.com.br) e BBMNet (www.bbmnet.com.br), bem como em sistemas amplamente utilizados como o Licitar Digital.

7.7. A estimativa do valor total da contratação é em torno **R\$ 1.327.049,20 (um milhão, trezentos e vinte e sete mil, quarenta e nove reais e vinte centavos)**.

7.8. Essa contratação depende da conveniência e oportunidade da Administração, além da viabilidade técnica e orçamentária, podendo ser adquirida a cada pedido de fornecimento durante a vigência do contrato. A demanda prevista contempla o atendimento da necessidade atual, assim como a possibilidade de acréscimo para atender novas demandas.

8. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

8.1. A solução adotada consiste na **contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento de gêneros alimentícios para alimentação escolar**, abrangendo alimentos perecíveis, não perecíveis e hortifrutigranjeiros, por meio de procedimento licitatório na modalidade **pregão**, preferencialmente na forma eletrônica, com critério de julgamento pelo menor preço por item.

8.2. O objeto compreende o fornecimento **parcelado e contínuo** dos itens constantes na relação de gêneros alimentícios, conforme especificações técnicas, quantitativos estimados e padrões de qualidade definidos neste Termo de Referência, visando garantir o abastecimento regular das unidades escolares da rede municipal de ensino.

8.3. As entregas deverão ser realizadas diretamente nos locais indicados pela Administração, em conformidade com as requisições emitidas pelo setor competente, observando prazos, quantidades e condições adequadas de transporte, armazenamento e conservação, especialmente no que se refere aos produtos perecíveis.

8.4. A execução contratual deverá assegurar:

- I** . regularidade no fornecimento, evitando desabastecimento das unidades escolares;
- II** . conformidade dos produtos com as exigências sanitárias e de qualidade;
- III** . manutenção das condições adequadas de conservação, especialmente quanto à cadeia de frio, quando aplicável;
- IV** . substituição imediata de produtos em desacordo com as especificações.

8.5. A solução prevê a contratação de fornecedores que possuam capacidade operacional e logística compatível com a demanda, incluindo estrutura de armazenamento, transporte adequado e condições de atender às entregas parceladas durante toda a vigência contratual.

8.6. O controle da execução será realizado por meio do acompanhamento das entregas, conferência dos produtos no ato do recebimento e verificação do atendimento às especificações técnicas, podendo a Secretaria Municipal de Educação recusar itens que não estejam em conformidade.

8.7. A adoção do pregão como instrumento de contratação permite a seleção da proposta mais vantajosa, assegurando competitividade entre os fornecedores, padronização dos produtos adquiridos e maior eficiência na gestão dos recursos públicos, sendo a solução mais adequada para o atendimento da demanda identificada.

9. DAS JUSTIFICATIVAS PARA O NÃO PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

9.1. Nos termos do §1º, inciso VIII do artigo 18 da Lei Federal de nº 14.133/2021⁷, a definição quanto ao parcelamento do objeto

⁷ § 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:
VIII - justificativas para o parcelamento ou não da contratação;

deve considerar a viabilidade técnica e econômica, bem como a ampliação da competitividade.

9.2. O objeto da presente contratação consiste no fornecimento de gêneros alimentícios classificados como perecíveis, não perecíveis e hortifrutigranjeiros, compostos por itens com naturezas, características e cadeias de fornecimento distintas, conforme demonstrado no levantamento da demanda.

9.3. Verifica-se que os itens que compõem o objeto apresentam diferenças relevantes quanto a:

I . forma de armazenamento (ambiente, refrigerado e congelado);

II . logística de transporte e distribuição;

III . periodicidade de entrega;

IV . perfil dos fornecedores atuantes no mercado;

9.4. Diante dessas características, o parcelamento do objeto em itens mostra-se tecnicamente viável e economicamente vantajoso, permitindo a participação de fornecedores especializados em cada segmento, tais como distribuidores de secos e molhados, açougues, panificadoras e produtores hortifrutigranjeiros.

9.5. A não realização do parcelamento implicaria restrição indevida à competitividade, ao exigir que um único fornecedor detenha capacidade para fornecer simultaneamente todos os itens, inclusive aqueles com exigências logísticas distintas, o que reduziria o universo de participantes e poderia resultar em preços menos vantajosos para a Administração.

9.6. O parcelamento por itens não compromete a gestão contratual, uma vez que o fornecimento já será realizado de forma parcelada, conforme demanda, sendo plenamente viável o acompanhamento e fiscalização individualizada das entregas.

9.7. Ademais, não se verifica prejuízo à economia de escala, tendo em vista que os quantitativos permanecem relevantes dentro

de cada item, garantindo atratividade econômica aos fornecedores.

9.8. Diante do exposto, conclui-se que o objeto **deve ser parcelado por itens**, por ser técnica e economicamente viável, ampliar a competitividade, possibilitar a obtenção de propostas mais vantajosas e assegurar o adequado atendimento da demanda da Administração.

10. DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1. Nos termos do §1º, inciso IX do artigo 18 da Lei Federal de nº. 14.133/2021⁸, a presente contratação visa alcançar resultados concretos relacionados ao fornecimento regular e adequado de gêneros alimentícios para a rede municipal de ensino.

10.2. Com a execução da contratação, espera-se obter os seguintes resultados:

a. Regularidade no abastecimento das unidades escolares:

a.1 . Garantia de fornecimento contínuo dos gêneros alimentícios durante todo o período letivo;

a.2 . Redução de ocorrências de falta de insumos para preparo da merenda escolar;

a.3 . Cumprimento dos cronogramas de entrega estabelecidos pela Administração;

b. Qualidade e adequação dos alimentos fornecidos:

b.1 . Recebimento de produtos em conformidade com as especificações técnicas definidas no Termo de Referência;

b.2 . Redução de rejeição de produtos no ato da entrega;

b.3 . Atendimento às normas sanitárias aplicáveis, garantindo segurança alimentar;

⁸ IX - demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis;

c. Eficiência na execução do Programa de Alimentação Escolar:

c.1 . Viabilização do cumprimento integral dos cardápios elaborados pela nutricionista;

c.2 . Atendimento às necessidades nutricionais dos alunos conforme planejamento alimentar;

c.3 . Melhoria na organização do preparo e distribuição das refeições nas unidades escolares;

d. Economicidade na aquisição dos gêneros alimentícios:

d.1 . Obtenção de preços compatíveis com os praticados no mercado, por meio da competitividade do pregão;

d.2 . Redução de custos decorrentes de compras emergenciais;

d.3 . Melhor aproveitamento dos recursos públicos destinados à alimentação escolar;

e. Eficiência logística e operacional:

e.1 . Padronização das entregas quanto a prazos, locais e condições de transporte;

e.2 . Redução de perdas de alimentos por problemas de acondicionamento ou transporte inadequado;

e.3 . Garantia de fornecimento adequado conforme a natureza de cada item (perecível, não perecível e hortifrutigranjeiro);

f. Controle e fiscalização da execução contratual:

f.1 . Facilidade na verificação do cumprimento das obrigações contratuais;

f.2 . Possibilidade de rastreabilidade dos produtos entregues;

f.3 . Maior efetividade na aplicação de medidas corretivas em caso de irregularidades.

11. DA JUSTIFICATIVA DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO

11.1. A presente contratação será realizada por meio da modalidade **pregão**, preferencialmente na forma eletrônica, com

critério de julgamento pelo menor preço por item.

11.2. A escolha da modalidade se justifica pelo fato de o objeto consistir na aquisição de gêneros alimentícios (perecíveis, não perecíveis e hortifrutigranjeiros), caracterizados como **bens comuns**, por possuírem especificações padronizadas e usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII⁹, da Lei nº 14.133/2021.

11.3. O pregão mostra-se adequado para este tipo de contratação, conforme art. 29 da Lei nº 14.133/2021, por permitir ampla competitividade entre fornecedores e favorecer a obtenção de preços mais vantajosos.

11.4. O critério de julgamento pelo menor preço por item é compatível com o parcelamento do objeto, permitindo a participação de fornecedores especializados e ampliando a competitividade, sem prejuízo da execução contratual.

11.5. A adoção da forma eletrônica contribui para maior transparência, ampliação da disputa e eficiência no processo de contratação.

11.6. Dessa forma, o pregão se apresenta como a modalidade mais adequada para a presente contratação, garantindo competitividade, economicidade e eficiência no atendimento da demanda da Administração.

12. DAS PROVIDÊNCIAS PRÉVIA AO CONTRATO

12.1. Cumpre destacar que conforme o §1º, inciso X do artigo 18 da Lei Federal de nº 14.133/2021¹⁰ previamente à celebração do contrato, a Administração deverá adotar as seguintes providências:

⁹ XIII - bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;

¹⁰ § 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:

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;

a. Consolidação da demanda e especificações:

I. Revisar e validar a relação de itens, quantitativos estimados e especificações técnicas constantes no Termo de Referência;

II. Conferir a compatibilidade dos itens com o cardápio da alimentação escolar e com a capacidade de armazenamento das unidades;

b. Finalização dos instrumentos da contratação:

I. Elaborar e revisar o Termo de Referência com todas as exigências técnicas, condições de fornecimento e critérios de aceitação;

II. Elaborar o edital e minuta contratual com definição clara de prazos, forma de entrega, penalidades e condições de pagamento;

c. Pesquisa de preços e validação orçamentária:

I. Consolidar a pesquisa de preços com base em contratações similares e fontes oficiais;

II. Confirmar a existência de dotação orçamentária suficiente para cobertura da despesa durante a vigência contratual;

d. Definição da estratégia de contratação:

I. Confirmar o parcelamento do objeto por itens;

II. Definir o critério de julgamento (menor preço por item);

III. Estabelecer a forma de fornecimento parcelado conforme demanda;

e. Designação de responsáveis pela gestão e fiscalização:

I. Indicar formalmente o gestor e o fiscal do contrato;

II. Definir as atribuições de acompanhamento das entregas, conferência dos produtos e registro de ocorrências;

f. Capacitação dos servidores envolvidos:

I. Orientar o fiscal e o gestor quanto aos critérios de recebimento dos gêneros alimentícios (qualidade, validade, acondicionamento e conformidade sanitária);

II. Padronizar procedimentos de conferência e registro no ato das entregas;

g. Organização da logística de recebimento:

I. Definir os locais de entrega por unidade escolar ou ponto central;

II. Verificar as condições de armazenamento (estoque seco, refrigerado e congelado);

III. Estabelecer rotina de recebimento e conferência dos produtos;

h. Planejamento da execução contratual:

I. Definir cronograma inicial de entregas;

II. Estabelecer fluxo de emissão de pedidos e autorizações de fornecimento;

III. Padronizar comunicação entre setor requisitante e fornecedor;

13. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

13.1. Para a execução do objeto da presente contratação conforme o §1º, inciso XI do artigo 18 da Lei Federal de nº 14.133/2021¹¹, não se identificam contratações correlatas ou interdependentes indispensáveis.

13.2. A Administração já dispõe de estrutura adequada para suporte à execução contratual, incluindo almoxarifado próprio

¹¹ XI - contratações correlatas e/ou interdependentes;

para armazenamento de gêneros alimentícios não perecíveis, bem como instalações nas unidades escolares para preparo e distribuição das refeições.

13.3. O objeto consiste exclusivamente no fornecimento de gêneros alimentícios, não havendo necessidade de serviços acessórios, instalação de equipamentos ou contratações complementares para sua plena execução.

13.4. As atividades de recebimento, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos serão realizadas com recursos humanos e estrutura já existentes no âmbito da Administração.

13.5. A contratação é autônoma e suficiente para atendimento da demanda, não dependendo de contratações correlatas ou interdependentes para sua viabilidade.

14. DOS IMPACTOS AMBIENTAIS

14.1. Nos termos do §1º, inciso XII do artigo 18 da Lei Federal de nº 14.133/2021¹² a presente contratação apresenta **impactos ambientais de baixa relevância**, inerentes ao fornecimento de gêneros alimentícios.

14.2. Os principais impactos identificados são:

I. geração de resíduos sólidos, especialmente embalagens (plástico, papelão e similares);

II. geração de resíduos orgânicos decorrentes do manuseio e preparo dos alimentos;

III. emissão de poluentes associada ao transporte dos produtos até os locais de entrega;

14.3. Para mitigação dos impactos, deverão ser observadas as seguintes medidas.

¹² § 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:

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;

I. fornecimento de produtos acondicionados em embalagens adequadas, evitando excessos e desperdícios;

II. priorização de produtos com menor nível de processamento e menor geração de resíduos;

III. orientação quanto ao correto armazenamento, visando reduzir perdas e descarte de alimentos;

IV. cumprimento das normas sanitárias e ambientais aplicáveis ao transporte e fornecimento de alimentos;

14.4. Considerando a natureza do objeto, não há impactos ambientais significativos ou que demandem medidas mitigadoras complexas, sendo os impactos classificados como controláveis no âmbito das práticas operacionais da Administração.

15. DO MAPA DE RISCOS

15.1. O presente mapa de riscos identifica eventos que podem comprometer o planejamento da contratação e a execução do fornecimento de gêneros alimentícios, considerando aspectos como logística, qualidade dos produtos, regularidade das entregas e gestão contratual. Os riscos foram avaliados quanto à probabilidade e impacto, bem como definidas medidas preventivas e ações de contingência, com a indicação dos responsáveis.

FASE DE ANÁLISE

Etapa 1: Planejamento da Contratação

RISCO 01 - Definição inadequada dos quantitativos			
Probabilidade:	() Baixa	(X) Média	() Alta
Impacto:	() Baixo	() Médio	(x) Alto
Id	Danos		
1.	Falta ou excesso de alimentos nas unidades escolares.		
2.	Realização de compras emergenciais com preços superiores.		



Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Utilizar histórico de consumo e número de alunos para definição dos quantitativos.	Setor de planejamento
2.	Validar quantitativos com a nutricionista responsável pelo cardápio.	Setor de planejamento
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Readequar quantitativos durante a execução contratual, conforme demanda real.	Gestor de Contratos

RISCO 02 - Especificações técnicas insuficientes ou inadequadas			
Probabilidade:	() Baixa	(x) Média	() Alta
Impacto:	() Baixo	() Médio	(x) Alto
Id	Danos		
1.	Recebimento de produtos de baixa qualidade.		
2.	Dificuldade na fiscalização e aceitação dos itens.		
Id	Ação Preventiva	Responsável	
1.	Definir padrões claros de qualidade, maturação, embalagem e validade.	Setor de Planejamento	
2.	Submeter as especificações à validação da nutricionista.	Setor de Planejamento	
Id	Ação de Contingência	Responsável	
1.	Recusar produtos em desacordo e exigir substituição.	Fiscal do Contrato	

RISCO 03 - Pesquisa de preços incompatível com o mercado			
Probabilidade:	() Baixa	(X) Média	() Alta
Impacto:	() Baixo	() Médio	(x) Alto
Id	Danos		
1.	Licitação deserta ou fracassada.		
2.	Contratação com preços acima do mercado.		

Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Utilizar múltiplas fontes (Banco de Preços, contratações similares, fornecedores locais).	Setor de Planejamento
2.	Atualizar valores próximos à data da licitação.	Setor de Planejamento
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Revisar preços estimados e republicar o edital.	Agente de Contratação

RISCO 04 – Restrição indevida da competitividade			
Probabilidade:	() Baixa	(X) Média	() Alta
Impacto:	() Baixo	() Médio	(x) Alto
Id	Danos		
1.	Baixa participação de fornecedores.		
2.	Aumento de preços contratados.		
Id	Ação Preventiva	Responsável	
1.	Adotar especificações compatíveis com o mercado local.	Agente de Contratação	
2.	Realizar análise jurídica prévia do edital.	Setor Jurídico	
Id	Ação de Contingência	Responsável	
1.	Revisar cláusulas restritivas e republicar o edital.	Agente de Contratação	

FASE DE ANÁLISE

Etapa 1: Gestão e Execução Contratual

RISCO 05 – Atraso na entrega dos gêneros alimentícios			
Probabilidade:	() Baixa	(X) Média	() Alta
Impacto:	() Baixo	() Médio	(x) Alto
Id	Danos		



1.	Comprometimento do fornecimento da merenda escolar.	
2.	Necessidade de aquisição emergencial.	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Estabelecer prazos claros de entrega no edital.	Setor de planejamento
2.	Exigir capacidade logística do fornecedor.	Agente de Contratação
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Aplicar penalidades contratuais.	Gestor de Contratos
2.	Acionar fornecedor remanescente, quando possível.	Gestor do Contrato

RISCO 06 – Fornecimento de produtos em desacordo com a qualidade exigida			
Probabilidade:	() Baixa	(x) Média	() Alta
Impacto:	() Baixo	() Médio	(x) Alto
Id	Danos		
1.	Prejuízo à alimentação dos alunos.		
2.	Risco à saúde dos consumidores.		
Id	Ação Preventiva	Responsável	
1.	Estabelecer critérios rigorosos de aceitação no Termo de Referência.	Setor de Planejamento	
2.	Realizar conferência no ato do recebimento.	Fiscal do Contrato	
Id	Ação de Contingência	Responsável	
1.	Recusar os produtos e exigir substituição imediata.	Fiscal do Contrato	

RISCO 07 – Ruptura no fornecimento (descontinuidade)			
Probabilidade:	() Baixa	() Média	(X) Alta



Impacto:		() Baixo	() Médio	(X) Alto
Id	Danos			
1.	Interrupção da alimentação escolar.			
Id	Ação Preventiva			Responsável
1.	Prever fornecimento parcelado e controle de estoque mínimo.			Gestor do Contrato
2.	Selecionar fornecedores com capacidade comprovada.			Agente de Contratação
Id	Ação de Contingência			Responsável
1.	Realizar contratação emergencial, se necessário.			Autoridade Competente

RISCO 08 – Armazenamento inadequado nas unidades				
Probabilidade:		() Baixa	(X) Média	() Alta
Impacto:		() Baixo	() Médio	(x) Alto
Id	Danos			
1.	Perda de alimentos.			
2.	Comprometimento da qualidade dos produtos.			
Id	Ação Preventiva			Responsável
1.	Verificar condições de armazenamento (estoque seco, refrigerado).			Setor Responsável
2.	Orientar equipes quanto ao acondicionamento correto.			Gestor do Contrato
Id	Ação de Contingência			Responsável
1.	Realocar produtos ou ajustar logística de entrega.			Gestor do Contrato

16. DA DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

16.1. Nos termos do §1º, inciso XIII do artigo 18 da Lei Federal de nº 14.133/2021, conclui-se que a presente contratação é tecnicamente e economicamente viável.

16.2. A solução definida – aquisição de gêneros alimentícios por meio de pregão, com fornecimento parcelado e julgamento pelo menor preço por item – mostra-se adequada à natureza do objeto, às condições do mercado e à capacidade operacional da Administração.

16.3. A análise realizada demonstra que:

I. a demanda está devidamente dimensionada, com base no número de alunos e no planejamento da alimentação escolar;

II. o mercado fornecedor é amplo e apto a atender à contratação de forma competitiva;

III. o parcelamento do objeto favorece a participação de fornecedores especializados e não compromete a execução contratual;

IV. a Administração dispõe de estrutura adequada para recebimento, armazenamento e distribuição dos alimentos;

V. os preços estimados estão compatíveis com os praticados no mercado;

16.4. Quanto aos riscos identificados no mapa de riscos, verifica-se que:

I. os riscos estão majoritariamente relacionados a falhas operacionais, como atraso nas entregas, inadequação de produtos e variações de demanda;

II. foram definidas medidas preventivas objetivas, especialmente quanto à especificação dos itens, exigências contratuais e fiscalização no recebimento;

III. as ações de contingência previstas permitem resposta imediata, como substituição de produtos, aplicação de penalidades e ajustes na execução;

IV. não foram identificados riscos de alta complexidade ou de difícil mitigação que inviabilizem a contratação;

16.5. Diante do exposto, conclui-se que a contratação pretendida é **viável**, sendo os riscos identificados **controláveis e mitigáveis**, não representando impedimento à sua realização. A solução proposta atende ao interesse público ao garantir o abastecimento regular da alimentação escolar, com economicidade, segurança e eficiência.

Lajinha/Minas Gerais, 27 de maio de 2026.

Angélica Maria de Freitas Fernandes
Nutricionista
CRN - 22693

Luíz Carlos Pereira
Secretário Municipal de Educação
Portaria nº 013 de 04 de janeiro de 2021.