



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Av. VIII, nº 50 - Bairro Carreira Comprida - CEP 33.045-090 - Santa Luzia - MG

SMED/GAE - GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 3/2026-05

O Estudo Técnico Preliminar – ETP é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação, que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução. Ele serve de base ao Termo de Referência a ser elaborado, caso se conclua pela viabilidade da contratação. Este ETP visa atender à Instrução Normativa SEGES Nº 58/2022, artigo 3º, inciso I.

1. INFORMAÇÕES GERAIS

Processo Administrativo: 26.13.000000475-8

Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das demandas da rede municipal de ensino de Santa Luzia/MG.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por finalidade caracterizar, de forma detalhada e fundamentada, a necessidade administrativa de contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento contínuo e parcelado de gêneros alimentícios, destinados à execução da política pública de alimentação escolar no âmbito da rede municipal de ensino do Município de Santa Luzia/MG.

A rede municipal atualmente atende aproximadamente 23.000 (vinte e três mil) alunos, distribuídos em 48 (quarenta e oito) unidades escolares, entre escolas de ensino fundamental, Unidades Municipais de Educação Infantil (UMEI's), Centro de Educação Integral e instituições conveniadas, conforme evidenciado no processo administrativo em referência.

A alimentação escolar configura-se como direito social fundamental, diretamente vinculado ao direito à educação e à dignidade da pessoa humana, sendo dever do Estado sua garantia, nos termos do art. 208, inciso VII, da Constituição Federal, bem como do art. 3º da Lei Nº 11.947/2009, que estabelece expressamente que a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Poder Público.

No âmbito infraconstitucional, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) possui como objetivo assegurar o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial dos educandos, contribuindo para a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis, mediante a oferta de refeições adequadas às necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo.

Dessa forma, a adequada execução dessa política pública exige a estruturação de um sistema logístico eficiente e contínuo de abastecimento, contemplando a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis e hortifrutigranjeiros, observadas as especificidades técnicas, sanitárias e nutricionais, bem como a distribuição descentralizada para todas as unidades escolares do município.

Ressalta-se que a natureza da demanda caracteriza-se como fornecimento contínuo, nos termos do art. 6º, inciso XV, da Lei Nº 14.133/2021, por se tratar de aquisição indispensável à manutenção regular das atividades administrativas e finalísticas da Administração Pública, vinculadas diretamente à prestação do serviço público educacional.

A eventual descontinuidade no fornecimento dos gêneros alimentícios implicaria grave prejuízo à execução da política pública educacional, com impactos diretos:

na segurança alimentar e nutricional dos estudantes;

no desenvolvimento físico, cognitivo e social dos educandos;

no rendimento escolar e na permanência na escola;

e na própria regularidade do calendário escolar.

Além disso, tal descontinuidade poderia caracterizar violação ao dever constitucional e legal do Estado, sujeitando a Administração a responsabilizações de natureza administrativa, civil e eventualmente por órgãos de controle.

Importa destacar, ainda, que a contratação pretendida está alinhada aos princípios que regem as contratações públicas, especialmente aqueles previstos no art. 5º da Lei Nº 14.133/2021, tais como planejamento, eficiência, economicidade, interesse público, continuidade do serviço público e desenvolvimento nacional sustentável.

Nesse contexto, a presente contratação revela-se indispensável, adequada e proporcional, constituindo medida necessária para assegurar a continuidade e a qualidade da política pública de alimentação escolar no Município de Santa Luzia/MG, garantindo o atendimento regular das demandas nutricionais dos alunos e a efetividade das ações educacionais.

2.1. MOTIVAÇÃO/JUSTIFICATIVA

A presente contratação encontra fundamento no dever constitucional do Estado de assegurar aos alunos da educação básica pública o acesso à alimentação escolar, conforme disposto no art. 208, inciso VII, da Constituição Federal, bem como no art. 3º da Lei Nº 11.947/2009, que estabelece a alimentação escolar como direito dos estudantes e dever do Poder Público.

No âmbito das políticas públicas educacionais, a alimentação escolar constitui instrumento essencial à promoção da segurança alimentar e nutricional, ao desenvolvimento biopsicossocial dos educandos e à melhoria do processo de ensino-aprendizagem, conforme diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o qual objetiva garantir refeições adequadas às necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo.

Para além do aspecto normativo, é amplamente reconhecido que a alimentação adequada impacta diretamente:

- o desenvolvimento cognitivo e físico dos estudantes;
- o rendimento escolar e a capacidade de aprendizagem;
- a permanência e a frequência escolar;
- a formação de hábitos alimentares saudáveis ao longo da vida.

Nesse sentido, a política de alimentação escolar, historicamente consolidada no Brasil desde a década de 1950, evoluiu para se tornar um dos principais instrumentos de promoção da equidade educacional e da proteção social, especialmente para estudantes em situação de vulnerabilidade.

Ademais, a execução do PNAE impõe obrigações específicas à Administração Pública, dentre as quais se destaca a aquisição de gêneros alimentícios em conformidade com o cardápio elaborado por nutricionista responsável, respeitando critérios nutricionais, culturais e regionais, nos termos do art. 12 da Lei Nº 11.947/2009.

Importa destacar que a aquisição dos gêneros alimentícios constitui medida indispensável para o cumprimento das exigências legais e normativas aplicáveis, incluindo as diretrizes estabelecidas pelo FNDE e demais normativos pertinentes, garantindo a oferta de alimentação escolar em quantidade suficiente, qualidade adequada e regularidade contínua.

Sob a perspectiva da legislação de contratações públicas, a presente demanda enquadra-se como fornecimento contínuo, essencial à manutenção das atividades administrativas e finalísticas da Administração, nos termos do art. 6º, inciso XV, da Lei Nº 14.133/2021, devendo observar os princípios da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, previstos no art. 5º do referido diploma legal.

A ausência ou descontinuidade no fornecimento dos gêneros alimentícios comprometeria diretamente a execução da política pública de alimentação escolar, configurando risco relevante à segurança alimentar dos estudantes e à regularidade do serviço educacional, podendo acarretar prejuízos pedagógicos, sociais e institucionais.

Diante desse cenário, evidencia-se a necessidade de instauração de procedimento licitatório para contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento de gêneros alimentícios, de forma contínua e parcelada, visando garantir:

- a regularidade no abastecimento das unidades escolares;
- a aderência aos cardápios nutricionais estabelecidos;
- a qualidade e segurança dos alimentos fornecidos;
- a eficiência logística na distribuição;
- e a continuidade da política pública educacional.

Por fim, o presente Estudo Técnico Preliminar busca demonstrar a viabilidade técnica, jurídica e administrativa da contratação, bem como identificar a solução mais adequada à realidade estrutural do Município de Santa Luzia/MG, assegurando o atendimento integral das demandas da rede pública de ensino, em consonância com o interesse público primário.

3. ÁREA REQUISITANTE

Secretaria: Secretaria Municipal de Educação - SMED
Unidade Administrativa: Gerência de Alimentação Escolar
Nome: Débora Oliveira Vieira
Cargo: Gerente de Alimentação Escolar

4. NECESSIDADES DO NEGÓCIO

A necessidade ora analisada decorre da obrigação constitucional e legal da Administração Pública de assegurar a oferta regular e adequada da alimentação escolar aos estudantes da educação básica, em consonância com o art. 208, inciso VII, da Constituição Federal e com as diretrizes estabelecidas pela Lei Nº 11.947/2009.

Sob a perspectiva do negócio público educacional, a alimentação escolar constitui atividade essencial e contínua, diretamente vinculada à prestação do serviço público de educação, não sendo admissível sua interrupção, sob pena de comprometimento da política educacional, da segurança alimentar dos estudantes e da própria regularidade do calendário escolar.

Nesse contexto, a necessidade administrativa estrutura-se a partir dos seguintes eixos estratégicos:

a) Continuidade do serviço público

A execução da alimentação escolar demanda o fornecimento contínuo e regular de gêneros alimentícios, considerando que a preparação e oferta de refeições ocorre diariamente nas unidades escolares. A descontinuidade no abastecimento implica risco imediato à prestação do serviço público, caracterizando falha grave de gestão e potencial violação a direitos fundamentais.

b) Regularidade operacional e previsibilidade de abastecimento

A Administração necessita garantir fluxo contínuo de suprimentos, com entregas programadas e compatíveis com a demanda das unidades escolares, evitando desabastecimento, desperdícios e desorganização logística. Tal necessidade exige planejamento adequado das aquisições, com base em séries históricas de consumo e projeções de atendimento.

c) Padronização e qualidade dos insumos

A definição prévia e padronizada dos gêneros alimentícios é imprescindível para assegurar:

conformidade com os cardápios elaborados por nutricionista responsável;
manutenção de padrões de qualidade, segurança alimentar e valor nutricional;
uniformidade no atendimento entre as unidades escolares;
eficiência nos processos de aquisição, armazenamento e distribuição.

d) Logística de distribuição descentralizada

Considerando a estrutura da rede municipal de ensino, composta por diversas unidades escolares distribuídas territorialmente, a solução contratual deve atender à necessidade de distribuição descentralizada e eficiente, garantindo que os insumos cheguem em tempo hábil e em condições adequadas de consumo.

e) Compatibilidade com a infraestrutura existente

A contratação deve observar as condições operacionais das unidades escolares, especialmente no que se refere à capacidade de armazenamento, manipulação e preparo dos alimentos, de modo a evitar perdas, inadequações sanitárias e ineficiência no uso dos recursos públicos.

f) Eficiência, economicidade e gestão de riscos

A estruturação da contratação deve buscar a otimização dos recursos públicos, mediante:

ganho de escala nas aquisições;
redução de custos operacionais;
mitigação de riscos de desabastecimento;
previsibilidade orçamentária e financeira;
maior controle e rastreabilidade dos insumos adquiridos.

Sob a ótica da Lei Nº 14.133/2021, tais necessidades estão diretamente alinhadas aos princípios do planejamento, eficiência, continuidade do serviço público, economicidade e gestão por resultados, previstos no art. 5º, bem como à lógica de estruturação das contratações a partir da identificação da melhor solução para atendimento do interesse público.

Dessa forma, a aquisição dos gêneros alimentícios previstos neste Estudo Técnico Preliminar configura-se como insumo crítico e indispensável ao regular funcionamento das atividades finalísticas da Secretaria Municipal de Educação, sendo elemento

estruturante para a efetividade da política pública educacional e para o alcance dos objetivos institucionais da Administração.

5. ESTIMATIVA DA DEMANDA - QUANTIDADE DE BENS E SERVIÇOS

A estimativa da demanda em números totais foi construída a partir de dados oficiais da Secretaria Municipal de Educação (SMED), considerando a série histórica de consumo da rede municipal própria e conveniada de ensino, bem como as projeções de crescimento para os exercícios de 2026 e 2027, insta salientar que tal quantitativo é em observância de junho de 2026 a maio de 2027.

O município de Santa Luzia atende atualmente 09 Unidades Municipais de Educação Infantil, 27 Escolas Municipais, 01 Centro de Educação Integral e 11 instituições conveniadas.

Gêneros Alimentícios – Alimentação Escolar			
Item	Descrição	Unidade	Quantidade
1	Abacate	Kg	5.000
2	Abacaxi	Unidade	50.000
3	Abóbora moranga	Kg	6.000
4	Abobrinha	Kg	4.000
5	Acelga	Unidade	3.500
6	Alface roxa	Unidade	4.000
7	Alface verde	Unidade	4.000
8	Alho	Kg	3.500
9	Almeirão	Unidade	3.500
10	Ameixa	Kg	10.000
11	Banana prata	Kg	20.000
12	Batata baroa	Kg	7.500
13	Batata doce	Kg	5.000
14	Batata inglesa	Kg	32.500
15	Beterraba	Kg	5.000
16	Brócolis ninja	Unidade	5.000
17	Cebola	Kg	5.000
18	Cebolinha	Unidade	4.000
19	Cenoura	Kg	9.000
20	Chuchu	Kg	5.000
21	Couve	Unidade	4.000
22	Couve-flor	Unidade	4.000
23	Espinafre	Unidade	2.500
24	Goiaba	Kg	35.000
25	Hortelã	Unidade	2.500
26	Inhame	Kg	5.000
27	Laranja	Kg	50.000
28	Limão	Kg	2.500
29	Maçã	Kg	50.000
30	Mamão formoso	Kg	50.000
31	Manjerição	Unidade	2.500
32	Mandioca	Kg	6.000
33	Manga	Kg	50.000
34	Maracujá azedo	Kg	7.500
35	Melancia	Kg	45.000
36	Melão	Kg	50.000
37	Mexerica	Kg	30.000
38	Milho verde em espiga	Kg	35.000
39	Ovo de galinha	Caixa	2.000
40	Pepino	Kg	3.500
41	Pêra	Kg	22.500

42	Pêssego	Kg	10.000
43	Pimentão verde	Kg	5.000
44	Quiabo	Kg	5.000
45	Repolho branco	Kg	3.000
46	Repolho roxo	Kg	3.000
47	Salsinha	Unidade	4.000
48	Tomate	Kg	20.000
49	Vagem	Kg	4.000
50	Açafrão	Kg	2.500
51	Açúcar cristal	Pacote	7.500
52	Amendoim torrado	Kg	2.500
53	Amido de milho	Kg	4.000
54	Arroz branco	Pacote	25.000
55	Batata palha	Kg	4.000
56	Biscoito cream cracker	Kg	2.500
57	Biscoito sequilhos	Kg	7.500
58	Biscoito de polvilho	Kg	10.000
59	Biscoito papa ovo	Kg	10.000
60	Cacau 100%	Kg	2.500
61	Canela em pó	Kg	250
62	Canjica doce	Kg	3.000
63	Canjiquinha	Kg	3.000
64	Coco ralado	Kg	4.500
65	Colorífico	Kg	4.000
66	Ervilha em grãos	Kg	1.000
67	Extrato de tomate	Unidade	9.000
68	Farelo de aveia	Kg	3.500
69	Farinha de mandioca	Kg	5.000
70	Farinha de milho	Kg	1.000
71	Farinha de trigo	Kg	5.000
72	Feijão carioquinha	Kg	30.000
73	Feijão preto	Kg	11.000
74	Fermento químico	Unidade	2.000
75	Fubá de milho	Kg	2.500
76	Geleia de frutas	Unidade	3.500
77	Granola	Kg	1.500
78	Grão de bico	Kg	1.000
79	Iogurte	Bandeja	12.500
80	Iogurte natural	Unidade	12.500
81	Iogurte sem lactose e sem açúcar	Unidade	500
82	Kit lanche	Unidade	10.000
83	Leite em pó integral	Kg	11.000
84	Leite em pó zero lactose	Kg	150
85	Leite integral UHT	Caixa	9.000
86	Leite sem lactose	Unidade	3.500
87	Louro em folhas	Kg	150
88	Macarrão pai nosso	Kg	2.000
89	Macarrão parafuso	Kg	6.000
90	Macarrão penne	Kg	6.000
91	Manteiga	Unidade	5.000
92	Massa para lasanha	Kg	5.000
93	Milho verde	Unidade	6.000
94	Óleo de soja	Unidade	17.500
95	Orégano desidratado	Kg	1.500
96	Pão bisnaguinha	Pacote	20.000
97	Pão de batata	Pacote	20.000
98	Pão doce para cachorro-quente	Pacote	10.000

99	Polpa de frutas	Kg	1.500
100	Queijo muçarela	Kg	1.500
101	Polpa de frutas, sabor açaí	Kg	1.500
102	Polpa de frutas, sabor acerola com laranja	Kg	1.500
103	Polpa de frutas, sabor caju	Kg	1.500
104	Polpa de frutas, sabor morango	Kg	6.000
105	Polpa de frutas, sabor uva	Kg	9.000
106	Trigo para quibe	Kg	2.000
107	Uva passas	Kg	5.000
108	Carne bovina moída IQF	Kg	45.000
109	Carne bovina em cubos IQF	Kg	45.000
110	Carne bovina em iscas IQF	Kg	45.000
111	Filé de tilápia IQF	Kg	15.000
112	Peito de frango em sassami IQF	Kg	45.000
113	Pernil suíno em cubos IQF	Kg	45.000
114	Linguiça calabresa	Kg	6.000
115	Sanitizante	Unidade	750

A metodologia adotada baseou-se em critérios de eficiência e economicidade, assegurando que os quantitativos licitados sejam suficientes para atender plenamente à demanda estimada durante a vigência da Ata de Registro de Preços, com possibilidade de renovação por igual período, inclusive renovação dos quantitativos de insumos, conforme a legislação vigente.

6. LEVANTAMENTO DE SOLUÇÕES

Em atendimento ao disposto no art. 18 da Lei Nº 14.133/2021, o presente Estudo Técnico Preliminar contempla o levantamento e a análise das possíveis soluções disponíveis no mercado aptas a atender à necessidade administrativa identificada, considerando critérios de economicidade, eficiência, eficácia, padronização, governança e continuidade do serviço público.

Para tanto, foram realizadas análises comparativas com base em:

contratações similares realizadas por outros entes federativos;

editais e atas de registro de preços disponíveis em bases públicas;

práticas consolidadas no âmbito da alimentação escolar (PNAE);

experiências operacionais da própria Administração Municipal;

O levantamento teve por objetivo identificar soluções que possibilitem não apenas o fornecimento dos gêneros alimentícios, mas também a adequada gestão logística, controle de qualidade, rastreabilidade dos insumos e regularidade no abastecimento das unidades escolares.

A partir desse diagnóstico, foram identificados três cenários possíveis de execução da contratação:

ID	Cenário
01	Registro de preços com entrega descentralizada
02	Centralização logística com distribuição própria
03	Aquisição descentralizada por unidade escolar

7. ANÁLISE COMPARATIVA DAS SOLUÇÕES

Solução	Vantagens	Desvantagens
----------------	------------------	---------------------

1. Registro de preços com entrega descentralizada	<ul style="list-style-type: none"> · Redução de estoque central; · Menor necessidade de estrutura logística própria 	<ul style="list-style-type: none"> · Maior complexidade na fiscalização contratual, em razão da multiplicidade de pontos de entrega; · Dependência significativa da capacidade logística do fornecedor; · Risco de falhas pontuais no atendimento às unidades escolares; · Necessidade de robusto sistema de controle e monitoramento das entregas; · Possível heterogeneidade na qualidade dos insumos entregues entre unidades.
2. Centralização logística com distribuição própria	<ul style="list-style-type: none"> · Maior controle de qualidade e padronização dos alimentos, · Melhor planejamento nutricional (controle centralizado dos itens), · Controle rigoroso de estoque; · Facilidade de fiscalização (menos pontos de entrada) 	<ul style="list-style-type: none"> · Possíveis perdas por perecibilidade; · Elevada necessidade de estrutura física (centro de distribuição, câmaras frias, etc.); · Aumento dos custos operacionais com transporte, armazenamento e pessoal; · Maior complexidade administrativa e logística;
3. Aquisição descentralizada por unidade escolar	<ul style="list-style-type: none"> · Maior autonomia das escolas; · Menor complexidade logística central; · Facilidade para compras de produtos frescos. 	<ul style="list-style-type: none"> · Alto risco de despadronização; · Dificuldade de controle e fiscalização; · Menor poder de compra (preços potencialmente mais altos); · Risco jurídico maior (erros em contratações); · Sobrecarga administrativa nas escolas; · Desigualdade entre unidades.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO A SER CONTRATADA

A solução proposta consiste na contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento de gêneros alimentícios, por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), com entregas parceladas e descentralizadas diretamente nas unidades escolares da rede municipal de ensino.

A contratação será estruturada por lotes, organizados conforme a natureza dos produtos, compreendendo, entre outros, gêneros perecíveis, não perecíveis, hortifrutigranjeiros e proteínas. Tal modelagem decorre de análise técnica que evidencia que o parcelamento do objeto em lotes homogêneos e funcionalmente correlatos constitui medida necessária para assegurar a viabilidade da contratação e a obtenção da proposta mais vantajosa.

A divisão em lotes possibilita a ampliação da competitividade do certame, ao permitir a participação de fornecedores especializados em segmentos específicos do mercado alimentício, evitando a concentração indevida do objeto em um único fornecedor e reduzindo barreiras à entrada de empresas de menor porte. Ademais, favorece a especialização da execução contratual, na medida em que cada fornecedor atuará dentro de sua área de expertise, o que tende a elevar a qualidade dos produtos fornecidos e a eficiência logística das entregas.

Sob o ponto de vista econômico, o parcelamento em lotes contribui para a obtenção de melhores condições comerciais, ao estimular a concorrência e possibilitar maior aderência dos preços às práticas de mercado específicas de cada segmento. Do ponto de vista operacional, permite a adequação da logística de fornecimento às características próprias de cada grupo de produtos, especialmente no que se refere a prazos de entrega, condições de armazenamento e perecibilidade.

A adoção do critério de julgamento por lotes foi definida com fundamento nos princípios da eficiência, economicidade, planejamento e vantajosidade da contratação pública, previstos na Lei Nº 14.133/2021, especialmente considerando as características operacionais da alimentação escolar, a logística de distribuição descentralizada e a necessidade de garantia do abastecimento contínuo das unidades escolares.

O agrupamento dos itens observou critérios de similaridade quanto à natureza dos produtos, condições de armazenamento, perecibilidade, forma de transporte, dinâmica de mercado fornecedor e operacionalização contratual, de modo a assegurar maior eficiência administrativa e melhor gestão da execução contratual.

A opção pelo parcelamento em lotes, em detrimento do julgamento por item isolado, mostra-se tecnicamente e economicamente mais vantajosa à Administração, considerando que a excessiva fragmentação do objeto acarretaria aumento do número de contratos, ordens de fornecimento, entregas, controles administrativos e fiscalizações, elevando significativamente os custos operacionais da execução contratual.

Além disso, o agrupamento adotado favorece o ganho de escala, otimiza a logística de entrega, reduz riscos de desabastecimento e permite maior integração entre produtos pertencentes ao mesmo segmento comercial, preservando a competitividade do certame

sem restringir a participação de fornecedores especializados.

Nesse contexto, cada lote foi estruturado conforme as especificidades mercadológicas e operacionais dos gêneros alimentícios, conforme demonstrado a seguir:

LOTE 01 – Hortifrutigranjeiros e ovos

O Lote 01 reúne produtos hortifrutigranjeiros in natura e ovos, caracterizados por elevada perecibilidade, necessidade de abastecimento frequente, armazenamento específico e logística de distribuição rápida.

O agrupamento mostra-se tecnicamente adequado em razão da identidade logística existente entre os itens, que demandam cadeia de abastecimento semelhante, entregas frequentes e controle rigoroso de qualidade e frescor. Trata-se de segmento amplamente explorado por fornecedores especializados em hortifrúti, sendo usual no mercado a comercialização conjunta desses produtos.

Sob o aspecto econômico, o agrupamento reduz custos operacionais relacionados ao transporte, múltiplas entregas e fiscalização contratual, além de favorecer economia de escala e maior eficiência na distribuição às unidades escolares.

A divisão individualizada desses itens resultaria em excessiva fragmentação contratual, aumento do custo administrativo e maior risco de insucesso no abastecimento da alimentação escolar.

Lote 1	
Item	Descrição
1	Abacate
2	Abacaxi
3	Abóbora moranga
4	Abobrinha
5	Acelga
6	Alface roxa
7	Alface verde
8	Alho
9	Almeirão
10	Ameixa
11	Banana prata
12	Batata baroa
13	Batata doce
14	Batata inglesa
15	Beterraba
16	Brócolis ninja
17	Cebola
18	Cebolinha
19	Cenoura
20	Chuchu
21	Couve
22	Couve-flor
23	Espinafre
24	Goiaba
25	Hortelã
26	Inhame
27	Laranja

28	Limão
29	Maçã
30	Mamão formoso
31	Manjerição
32	Mandioca
33	Manga
34	Maracujá azedo
35	Melancia
36	Melão
37	Mexerica
38	Milho verde em espiga
39	Ovo de galinha
40	Pepino
41	Pêra
42	Pêssego
43	Pimentão verde
44	Quiabo
45	Repolho branco
46	Repolho roxo
47	Salsinha
48	Tomate
49	Vagem

LOTE 02 – Gêneros alimentícios básicos e estocáveis

O Lote 02 contempla gêneros secos, estocáveis e de abastecimento contínuo, tais como arroz, feijão, açúcar, temperos, óleo e leite UHT.

Os itens possuem características logísticas semelhantes, baixa perecibilidade relativa, possibilidade de armazenamento prolongado e fornecimento padronizado, sendo usualmente comercializados por distribuidores de gêneros alimentícios secos.

A formação do lote possibilita racionalização da logística de entrega, redução do número de fornecedores e maior eficiência na gestão contratual, além de proporcionar ganho de escala e melhores condições comerciais à Administração Pública.

A segregação excessiva dos itens comprometeria a eficiência administrativa, elevaria custos indiretos e dificultaria a operacionalização do fornecimento às unidades escolares.

Lote 2	
Item	Descrição
50	Açafrão
51	Açúcar cristal
54	Arroz branco
60	Cacau 100%
61	Canela em pó
64	Coco ralado
65	Colorífico
66	Ervilha em grãos

67	Extrato de tomate
72	Feijão carioquinha
73	Feijão preto
78	Grão de bico
85	Leite integral UHT
86	Leite sem lactose
87	Louro em folhas
93	Milho verde
94	Óleo de soja
95	Orégano desidratado
105	Sal

LOTE 03 – Produtos de mercearia complementar

O Lote 03 reúne farináceos, massas, cereais, ingredientes culinários e produtos de apoio às preparações alimentares escolares.

Os itens possuem compatibilidade quanto à armazenagem, transporte e perfil mercadológico dos fornecedores, sendo normalmente comercializados conjuntamente por empresas do ramo alimentício.

O agrupamento promove maior economicidade em razão da redução dos custos logísticos e administrativos, além de facilitar o gerenciamento do estoque e da execução contratual.

A contratação por lote também contribui para maior padronização dos produtos fornecidos e otimização do fluxo de abastecimento das unidades escolares.

Lote 3	
Item	Descrição
52	Amendoim torrado
53	Amido de milho
55	Batata palha
62	Canjica doce
63	Canjiquinha
68	Farelo de aveia
69	Farinha de mandioca
70	Farinha de milho
71	Farinha de trigo
74	Fermento químico
75	Fubá de milho
76	Geléia de frutas
77	Granola
83	Leite em pó integral
84	Leite em pó zero lactose
88	Macarrão pai nosso
89	Macarrão parafuso
90	Macarrão penne
92	Massa para lasanha
106	Trigo para quibe

107	Uva passas
-----	------------

LOTE 04 – Biscoitos

O Lote 04 agrupa produtos industrializados do segmento de panificação seca e biscoitaria.

A reunião dos itens decorre da similaridade mercadológica, logística e operacional, considerando que tais produtos são habitualmente fornecidos pelos mesmos distribuidores e fabricantes.

O agrupamento proporciona maior eficiência no fornecimento, redução de custos administrativos e melhor gestão contratual, evitando pulverização excessiva de fornecedores para itens de baixo impacto individual.

Além disso, preserva-se a competitividade do certame, haja vista a ampla disponibilidade de fornecedores aptos ao atendimento integral do lote.

Lote 4	
Item	Descrição
56	Biscoito cream cracker
57	Biscoito sequilhos
58	Biscoito de polvilho
59	Biscoito papa ovo

LOTE 05 – Laticínios refrigerados

O Lote 05 contempla produtos lácteos refrigerados, como iogurtes, manteiga e queijo muçarela.

Os itens exigem cadeia refrigerada específica, controle sanitário rigoroso e logística especializada de armazenamento e transporte, o que justifica tecnicamente seu agrupamento.

Sob o aspecto econômico e operacional, a contratação conjunta reduz custos logísticos relacionados ao transporte refrigerado, otimiza as entregas e facilita a fiscalização das condições sanitárias e de conservação dos produtos.

A divisão dos itens comprometeria a eficiência da cadeia logística refrigerada e poderia elevar significativamente os custos da contratação.

Lote 5	
Item	Descrição
79	Iogurte de frutas
80	Iogurte natural
81	Iogurte sem lactose e sem açúcar
91	Manteiga
104	Queijo mussarela

LOTE 06 – Panificados e kit lanche

O Lote 06 reúne produtos de panificação e kit lanche, itens que possuem dinâmica de produção e distribuição semelhante, geralmente executadas por padarias, panificadoras e empresas especializadas no segmento.

Os produtos demandam fornecimento frequente, reduzido prazo de validade e logística ágil de distribuição, justificando seu agrupamento operacional.

A contratação conjunta favorece a padronização do fornecimento, reduz custos de transporte e amplia a eficiência administrativa da execução contratual.

Lote 6	
Item	Descrição
82	Kit lanche
96	Pão bisnaguinha

97	Pão de batata
98	Pão doce para cachorro-quente

LOTE 07 – Polpas de frutas congeladas

O Lote 07 contempla polpas de frutas congeladas, produtos que demandam armazenamento em temperatura controlada e logística específica de cadeia fria.

O agrupamento decorre da similaridade técnica, sanitária e logística dos itens, bem como do fato de serem usualmente fornecidos por empresas especializadas no segmento de polpas congeladas.

A contratação em lote permite maior eficiência operacional, redução de custos logísticos e melhor controle sanitário dos produtos fornecidos.

Lote 7	
Item	Descrição
99	Polpa de frutas - açaí
100	Polpa de frutas - acerola com laranja
101	Polpa de frutas - caju
102	Polpa de frutas - morango
103	Polpa de frutas - uva

LOTE 08 – Carnes e proteínas de origem animal

O Lote 08 reúne carnes bovinas, suínas, aves, pescado e embutidos, todos sujeitos a rigoroso controle sanitário, cadeia refrigerada ou congelada e logística especializada.

Os itens possuem identidade operacional quanto ao armazenamento, transporte e fiscalização sanitária, sendo usualmente fornecidos por frigoríficos e distribuidores especializados em proteínas animais.

A formação do lote reduz custos logísticos, racionaliza o transporte refrigerado e melhora a eficiência da fiscalização contratual e sanitária.

Além disso, o agrupamento minimiza riscos de desabastecimento e assegura maior uniformidade na qualidade dos produtos ofertados às unidades escolares.

Lote 8	
Item	Descrição
108	Carne bovina moída IQF
109	Carne bovina em cubos IQF
110	Carne bovina em iscas IQF
111	Filé de tilápia
112	Peito de frango em sassami IQF
113	Pernil suíno em cubos IQF
114	Linguiça calabresa

LOTE 09 – Sanitizante

O Lote 09 foi mantido individualizado em razão de sua natureza específica e distinta dos gêneros alimentícios, tratando-se de insumo destinado à higienização e sanitização no âmbito da alimentação escolar.

A separação do item observa critérios técnicos e sanitários, evitando mistura indevida entre produtos alimentícios e saneantes, além de permitir contratação específica conforme as exigências regulatórias aplicáveis.

Lote 9	
Item	Descrição

Dessa forma, conclui-se que o agrupamento adotado atende ao interesse público e se mostra técnica e economicamente vantajoso, em conformidade com os princípios previstos no art. 5º da Lei Nº 14.133/2021, bem como com o dever de planejamento da contratação e busca da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

A adoção dessa modelagem encontra respaldo nas diretrizes da Lei Nº 14.133/2021, que orienta a Administração Pública a estruturar as contratações de modo a promover a competitividade, a eficiência e a seleção da proposta mais vantajosa, observando-se, sempre que tecnicamente viável, o parcelamento do objeto como instrumento de otimização da contratação pública.

A utilização do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada à natureza da demanda, por se tratar de fornecimento contínuo e variável, permitindo à Administração realizar contratações conforme a necessidade efetiva, sem a obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos estimados. Tal modelo confere maior flexibilidade, racionalidade administrativa e controle da execução contratual, em consonância com as boas práticas de planejamento das contratações públicas.

A opção pela entrega descentralizada diretamente nas unidades escolares fundamenta-se nas características operacionais da rede municipal de ensino, que dispõe de infraestrutura física adequada para o preparo das refeições, incluindo cozinhas equipadas e insumos necessários, bem como de equipe própria de manipuladores de alimentos devidamente capacitada, além de organização administrativa apta a receber, conferir e utilizar os gêneros alimentícios de forma imediata.

Esse modelo dispensa a necessidade de estrutura logística centralizada por parte da Administração, resultando na redução de custos operacionais relacionados ao armazenamento, transporte e gestão de estoques, ao mesmo tempo em que mitiga riscos associados à perecibilidade dos alimentos.

Ressalta-se que a execução da alimentação escolar no Município ocorre de forma direta pela Administração Pública, mediante utilização de equipe própria, o que impõe a necessidade de aquisição contínua e regular dos gêneros alimentícios indispensáveis ao preparo das refeições. A ausência ou inadequação dessa contratação comprometeria a regularidade do fornecimento da alimentação escolar, o cumprimento das diretrizes e objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a continuidade da prestação do serviço público educacional e a efetivação do direito dos estudantes à alimentação adequada.

Sob a perspectiva da governança e da gestão contratual, a solução adotada demanda a implementação de mecanismos eficazes de controle e monitoramento, incluindo a fiscalização sistemática das entregas, a padronização dos procedimentos de recebimento e conferência dos produtos, a definição de prazos e condições de entrega, bem como o acompanhamento da qualidade dos insumos fornecidos.

Por fim, a solução proposta encontra-se alinhada aos princípios que regem as contratações públicas, especialmente os princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade, da continuidade do serviço público e da busca da proposta mais vantajosa, previstos no art. 5º da Lei Nº 14.133/2021, bem como às diretrizes da fase preparatória estabelecidas no art. 18 do referido diploma legal.

Dessa forma, evidencia-se que o modelo adotado, especialmente no que se refere ao parcelamento do objeto em lotes tecnicamente definidos, configura a alternativa mais adequada sob os aspectos técnico, econômico, operacional e jurídico, sendo apto a atender de forma eficiente, segura e contínua às demandas da política pública de alimentação escolar no Município de Santa Luzia/MG.

9. ESTIMATIVA DO CUSTO TOTAL DA SOLUÇÃO

A estimativa de custo foi elaborada com base em pesquisa de preços conduzida conforme o MÉTODO DE PESQUISA [0339876](#) descrito no documento SEI elaborado pela Coordenadoria de Compras, unidade integrante da Gerência de Licitações e Contratos.

A referida unidade, em conformidade com as competências estabelecidas pelo normativo municipal vigente, detém atribuição legal para a execução de pesquisas de mercado destinadas à formação de estimativas de custos para processos licitatórios.

Os resultados da pesquisa de preços encontram-se formalizados nos documentos [0339880](#) e [0340054](#).

Gêneros Alimentícios – Alimentação Escolar					
Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	Abacate. Abacate de primeira qualidade. Fruta com casca lisa, verde in natura. Compacto, firme, coloração uniforme, aroma e cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, com polpa firme e intacta. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	5.000	R\$ 9,57	R\$ 47.825,00

2	Abacaxi. Abacaxi comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Unidade	50.000	R\$ 9,66	R\$ 482.940,00
3	Abóbora moranga. Abóbora moranga híbrida, nacional de 1ª qualidade. Limpa, madura e sem rachadura.	Kg	6.000	R\$ 5,82	R\$ 34.927,20
4	Abobrinha. Abobrinha italiana, fresca, limpa, com casca verde e macia.	Kg	4.000	R\$ 6,75	R\$ 26.980,00
5	Acelga. Folhas verdes, sem defeito, sem traços de descoloração; intacta, firme e bem desenvolvida, fresca, apresentando tamanho e coloração uniforme; sem deformações, danos, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos, sem lesões físicas e/ou mecânicas, nem perfurações, cortes e folhas internas meladas.	Unidade	3.500	R\$ 6,90	R\$ 24.158,40
6	Alface roxa. Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Unidade	4.000	R\$ 6,20	R\$ 24.810,00
7	Alface verde (crespa ou lisa). Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Unidade	4.000	R\$ 5,71	R\$ 22.820,00
8	Alho descascado. Alho nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionado em sacos plásticos de 01 kg. A embalagem deve conter rótulo com data de fabricação e validade (validade mínima de 07 dias a partir da data da entrega), identificação da marca.	Kg	3.500	R\$ 33,23	R\$ 116.287,50
9	Almeirão. Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades ou danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sem sujidade, parasitas ou larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra, raízes.	Unidade	3.500	R\$ 6,34	R\$ 22.190,00
10	Ameixa. Ameixa nacional, primeira qualidade. Tamanho e coloração uniformes, isento de enfermidades, material terroso e de unidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Kg	10.000	R\$ 30,86	R\$ 308.625,00
11	Banana prata. Em pencas de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em pencas integras.	Kg	20.000	R\$ 9,56	R\$ 191.150,00
12	Batata baroa. Batata baroa nacional (mandioquinha amarela), sem manchas pretas.	Kg	7.500	R\$ 12,53	R\$ 93.937,50
13	Batata doce roxa. Seleccionada, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	5.000	R\$ 7,94	R\$ 39.675,00
14	Batata inglesa. Nacional graúda especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície externa.	Kg	32.500	R\$ 9,01	R\$ 292.825,00
15	Beterraba. Beterraba extra, sem folhas	Kg	5.000	R\$ 7,31	R\$ 36.550,00

16	Brócolis ninja. Brócolis ninja com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	Unidade	5.000	R\$ 7,46	R\$ 37.275,00
17	Cebola. Cebola amarela. Cebola não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidos.	Kg	5.000	R\$ 8,29	R\$ 41.425,00
18	Cebolinha. Em folhas verdes e compridas. Não podem estar amareladas e murchas.	Unidade	4.000	R\$ 4,54	R\$ 18.150,00
19	Cenoura. Cenoura extra nacional. Sem folhas, primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenro aderida à superfície externa.	Kg	9.000	R\$ 7,19	R\$ 64.704,60
20	Chuchu. Chuchu extra nacional. Tenro e fresco, sem brotos, padrão médio e uniforme, de primeira qualidade	Kg	5.000	R\$ 6,46	R\$ 32.297,50
21	Couve. Molho com folhas frescas, sem manchas escuras ou amareladas, com talos firmes.	Unidade	4.000	R\$ 5,31	R\$ 21.245,20
22	Couve-flor. De 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades.	Unidade	4.000	R\$ 9,13	R\$ 36.536,40
23	Espinafre. De 1ª qualidade, ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não se apresentar com folhas amareladas e danos mecânicos.	Unidade	2.500	R\$ 7,29	R\$ 18.219,75
24	Goiaba. Goiaba de 1ª qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	Kg	35.000	R\$ 12,86	R\$ 449.925,00
25	Hortelã. Fresco em folhas verdes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Livres de sujidades, parasitas e larvas.	Unidade	2.500	R\$ 5,07	R\$ 12.680,50
26	Inhame. Inhame dedo extra. Sem folhas, primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenro aderida à superfície externa.	Kg	5.000	R\$ 7,92	R\$ 39.607,00
27	Laranja. Espécie pêra rio, com grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	50.000	R\$ 8,30	R\$ 415.190,00
28	Limão taiti. in natura, produto fresco e de primeira qualidade, com grau de maturação adequado, bem desenvolvido, tamanho médio, firme e intacto, com casca sã, fina, lisa a levemente rugosa, brilhante, de coloração verde uniforme, sem rupturas. Deve apresentar odor, textura, suculência e acidez características, podendo ser com ausência de sementes, conforme a variedade. O produto deve estar livre de defeitos como fruto passado, seco ou ferido, que comprometam sua qualidade e conservação.	Kg	2.500	R\$ 8,91	R\$ 22.272,00
29	Maçã Gala. Maçã in natura extra, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	50.000	R\$ 13,65	R\$ 682.315,00

30	Mamão formoso. Tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassados, propriedades organolépticas características.	Kg	50.000	R\$ 11,03	R\$ 551.250,00
31	Manjerição. Uniforme, fresco, bem desenvolvido, sem danificações físicas. Não podem estar com folhas meladas.	Unidade	2.500	R\$ 7,08	R\$ 17.700,00
32	Mandioca. Mandioca cacau extra com polpa branca, sem manchas e quebras.	Kg	6.000	R\$ 7,58	R\$ 45.495,00
33	Manga Palmer. Coloração amarelo avermelhado, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassado, propriedades organolépticas características.	Kg	50.000	R\$ 10,01	R\$ 500.250,00
34	Maracujá azedo. Fruta íntegra, grau médio de amadurecimento, livre de bolores e machucaduras	Kg	7.500	R\$ 17,62	R\$ 132.168,75
35	Melancia. Melancia in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	45.000	R\$ 6,04	R\$ 271.858,50
36	Melão Amarelo. Melão de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	Kg	50.000	R\$ 9,18	R\$ 458.750,00
37	Mexerica Ponkan. Fresca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, tamanho mediano, cor amarela laranjada, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	Kg	30.000	R\$ 8,59	R\$ 257.625,00
38	Milho verde em espiga. Espigas novas com grãos bem desenvolvidos e macios. Grãos de cor amarelo claro brilhante e cristalino. Palha com aspecto de produto fresco ou cor verde vivo. Com “cabelo” do milho, preso na ponta da espiga, apresentando-se bem tenro.	Kg	35.000	R\$ 7,84	R\$ 274.533,00
39	Ovo de galinha. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande (60g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. Acondicionado em embalagem resistente de papelão ou plástico com 30 unidades lacradas. Caixa com 12 pentes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente do MAPA: identificação do produtor, data de validade, classificação do ovo, número de registro no órgão competente, carimbo do SIM, SIE ou SIF. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega, sendo que a data de entrega não deverá ser superior a 07 dias da data de fabricação.	Caixa	2.000	R\$ 314,23	R\$ 628.450,00
40	Pepino. Pepino de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	3.500	R\$ 7,17	R\$ 25.086,25
41	Pêra. Fruta in natura de primeira qualidade. Fruto de tamanho médio, com características íntegras; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; apresentando grau de maturação próprio para o consumo e que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa e de origem orgânica. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica.	Kg	22.500	R\$ 16,48	R\$ 370.856,25

42	Pêssego. Fruta in natura de primeira qualidade, com casca fina e aveludada. Fruto de tamanho médio, com características íntegras; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; apresentando grau de maturação próprio para o consumo e que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa e de origem orgânica. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica.	Kg	10.000	R\$ 19,06	R\$ 190.575,00
43	Pimentão verde. Pimentão in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, isentos de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	5.000	R\$ 9,57	R\$ 47.841,50
44	Quiabo. Quiabo de primeira qualidade, em adequado estágio de maturação, consistência firme e de fácil corte, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.	Kg	5.000	R\$ 11,92	R\$ 59.575,00
45	Repolho branco. Repolho branco tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	Kg	3.000	R\$ 8,46	R\$ 25.365,00
46	Repolho roxo. Repolho roxo tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	Kg	3.000	R\$ 7,92	R\$ 23.745,00
47	Salsinha. Tamanho e coloração uniformes, folhas frescas, firmes e sem manchas.	Unidade	4.000	R\$ 4,54	R\$ 18.150,00
48	Tomate. Tomate longa vida, graúdo, extra. Uniformidade no tamanho e na cor, sem rachaduras, perfurações e cortes.	Kg	20.000	R\$ 9,49	R\$ 189.850,00
49	Vagem. Vagem manteiga, de cor brilhante.	Kg	4.000	R\$ 16,74	R\$ 66.960,00
50	Açafrão da terra em pó. Condimento para alimentos, corante natural. Íntegro sem irregularidades no produto, cheiro característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 500 gramas.	Kg	2.500	R\$ 26,37	R\$ 65.912,50
51	Açúcar cristal. Branco de 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem plástica de 05 (cinco) kg, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais.	Pacote	7.500	R\$ 22,47	R\$ 168.492,00
52	Amendoim torrado. Sem casca e sem pele, constituído de grãos inteiros, são, limpos e de primeira qualidade; sem fermentação e mofo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima 06 meses a contar da entrega e condicionado em saco plástico transparente. Pacote de 500 gramas.	Kg	2.500	R\$ 20,86	R\$ 52.154,75
53	Amido de milho. Produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem deve estar intacta, vedada com 500g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	4.000	R\$ 12,04	R\$ 48.168,00

54	Arroz branco. Agulhinha, tipo 01, beneficiado e polido, com no mínimo 80% de grãos inteiros. Validade mínima de 06 meses após a entrega. Embalagem de 05 kg, saco polietileno atóxico, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional e número do lote.	Pacote	25.000	R\$ 28,37	R\$ 709.312,50
55	Batata palha. Fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralada tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal. Isento de gordura trans, livre de conservantes e corantes. Embalagem plástica de 01 kg, reforçada, hermeticamente fechada, contendo rótulo com identificação as informações nutricionais.	Kg	4.000	R\$ 29,77	R\$ 119.083,60
56	Biscoito cream cracker. de primeira qualidade, crocante, com sabor e odor agradáveis, apresentando em sua forma íntegra, isento de gordura trans, substâncias tóxicas, impurezas, parasitas e larvas. Elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, carbonato de cálcio, sal, creme de milho ou amido de milho e fermento químico, podendo conter aromatizantes conforme especificação do produto. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária atóxica, adequada, original, íntegra, não violada e inodora, contendo identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação de origem, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade e número de lote, em conformidade com a legislação vigente. A embalagem secundária deve ser em caixa própria para transporte e armazenamento. O fornecimento poderá ocorrer em pacotes entre 200 e 400g. O produto deve apresentar validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.	Kg	2.500	R\$ 21,95	R\$ 54.875,00
57	Biscoito sequilhos. Sem glúten, sem ovos, sem lactose e sem açúcar. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 06 (seis) meses na data da entrega. Livre de gordura trans.	Kg	7.500	R\$ 32,43	R\$ 243.240,00
58	Biscoito de polvilho. Isento de glúten e leite. Ingredientes: polvilho, gordura vegetal, ovos e sal. Pode conter corante natural de urucum. Rótulo com identificação do produto, lote, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 04 (quatro) meses na data da entrega. Livre de gordura trans.	Kg	10.000	R\$ 43,70	R\$ 436.950,00
59	Biscoito papa ovo. Isento de glúten e leite. Crocante e de textura consistente. Ingredientes: fécula de mandioca, ovos, gordura vegetal, bicarbonato de sódio, sal e corante natural. Rótulo com identificação do produto, lote, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 04 (quatro) meses na data da entrega. Livre de gordura trans.	Kg	10.000	R\$ 46,92	R\$ 469.233,00
60	Cacau 100% em pó. Cacau em pó puro 100% livre de açúcares e substâncias artificiais, livre de sujidades e parasitas, sem umidade excessiva, isento de aromas artificiais. Embalagem de 500 gramas contendo rótulo com informações nutricionais.	Kg	2.500	R\$ 54,86	R\$ 137.143,75

61	Canela em pó. produto de primeira qualidade, 100% puro, apresentado em pó fino e homogêneo, com cor, odor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades, materiais estranhos à espécie, substâncias tóxicas, impurezas e parasitas. Deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica adequada, atóxicas, inodora, transparente quando aplicável, original, íntegra e hermeticamente fechada, contendo rótulo com identificação do fabricante, composição e informações nutricionais, peso líquido, condições de armazenamento, data de fabricação, prazo de validade e número de lote, conforme legislação vigente. O fornecimento deverá ocorrer em embalagens de 200 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	250	R\$ 101,97	R\$ 25.492,50
62	Canjica doce (branca). Milho de procedência nacional. Isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalados em pacotes de 500 g, de plástico atóxico, termosselada, transparente e incolor. Com prazo mínimo de seis meses na data de entrega. Rótulo indicando fabricante, produto, peso, ingredientes, data de prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente e número de registro do produto no órgão competente.	Kg	3.000	R\$ 12,96	R\$ 38.887,50
63	Canjiquinha. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 500 gramas. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	3.000	R\$ 7,01	R\$ 21.025,20
64	Coco ralado. Que contenha em sua composição coco ralado, podendo ser adicionado de conservante e umectante. Não deve conter açúcar, glúten, colesterol e gordura trans. Embalagem de 01 kg.	Kg	4.500	R\$ 41,59	R\$ 187.149,60
65	Colorífico. Produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó e óleo vegetal, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g ou 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	4.000	R\$ 16,30	R\$ 65.200,40
66	Ervilha em grãos. produto in natura, 100% ervilha, congelado, minimamente processado, sem adição de aditivos ou conservantes, obtido a partir de grãos íntegros, frescos, limpos e de boa qualidade, que tenham sido selecionados, lavados, branqueados, resfriados, rapidamente congelados e mantidos sob temperatura adequada de congelamento. Os grãos devem apresentar cor verde-claro uniforme, odor característico de ervilha fresca, consistência não fibrosa, sendo livres de impurezas, corpos estranhos ou pragas. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica atóxica (polietileno), íntegra, não violada, sem acúmulo de líquidos em seu interior. O rótulo deve conter identificação do produto, peso líquido, tabela nutricional, fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e registro de inspeção sanitária, atendendo integralmente à legislação vigente. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas, garantindo a manutenção da cadeia do frio. A embalagem deve conter entre 01 kg e 1,1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	1.000	R\$ 41,24	R\$ 41.237,50

67	Extrato de tomate. Ingrediente: tomate. Sem adição de açúcar e sal, sem pimenta, sem aditivos químicos. Não deverá conter pele, sementes, corantes e edulcorantes. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem (lata ou sachê) de aproximadamente 1,7 kg. As embalagens não devem estar amassadas, enferrujadas e estufadas; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas claras ou escuras e ferrugem, na parte interna. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir data de entrega.	Unidade	9.000	R\$ 19,83	R\$ 178.504,20
68	Farelo de aveia. Obtida a partir da casca dos grãos da aveia. Deverá ser fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de parasitas e materiais estranhos não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Rótulo com informação nutricional, identificação, data de fabricação e de validade. Embalagem de 01 kg. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.	Kg	3.500	R\$ 27,84	R\$ 97.435,80
69	Farinha de mandioca torrada. Tipo amarela, seca, fina, tipo 01, isenta de sujidades, parasitos e larvas, com aspecto, odor, e sabor próprios, acondicionado em pacote de 01 kg, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	5.000	R\$ 8,58	R\$ 42.875,00
70	Farinha de milho amarela. Embalada em pacotes de 01 kg. Farinha de milho flocada, sem sal, de 1ª qualidade, embalada em saco plástico resistente que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto.	Kg	1.000	R\$ 8,33	R\$ 8.329,40
71	Farinha de trigo tradicional, tipo 1. Produto composto de farinha de trigo especial para consumo, obtida através da moagem do trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico. Sem fermento. Deve apresentar cor branca, estar isenta de umidade ou impurezas. Embalagem plástica de 01 kg.	Kg	5.000	R\$ 5,81	R\$ 29.048,00
72	Feijão cariquinho tipo 1. Novo, de boa qualidade, constituídos de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei. Embalagem plástica intacta de 01 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Livre de parasitas (carunchos), odores estranhos, substâncias nocivas, pregos, paus. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Kg	30.000	R\$ 8,46	R\$ 253.755,00
73	Feijão preto tipo 1. Novo, de boa qualidade, constituídos de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei. Embalagem plástica intacta de 01 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Livre de parasitas (carunchos), odores estranhos, substâncias nocivas, pregos, paus. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Kg	11.000	R\$ 10,38	R\$ 114.180,00
74	Fermento Químico em pó. Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Aplicação em bolos e tortas. Validade de 03 (três) meses após a entrega. Embalagem de 250 gramas.	Unidade	2.000	R\$ 11,75	R\$ 23.497,60

75	Fubá de milho. Produto de 1ª qualidade, fino, do grão de milho moído, cor amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, ausência de umidade, fermentação e ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	Kg	2.500	R\$ 6,27	R\$ 15.684,00
76	Geleia de Frutas. produto elaborado com 100% de fruta, sabor frutas vermelhas, sem adição de açúcar, sem aditivos químicos ou adoçantes. Acondicionada em embalagem de vidro, íntegra, sem danos físicos ou microbiológicos, com peso entre 250g e 350g. O rótulo deve conter identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, atendendo integralmente à legislação vigente. O produto deve possuir registro regular e prazo de validade: mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo exigido no ato da entrega validade mínima de 03 (três) meses.	Unidade	3.500	R\$ 31,45	R\$ 110.057,50
77	Granola. sabor natural, produto de primeira qualidade, sem adição de açúcares, mel ou conservantes, podendo conter edulcorantes naturais, conforme formulação do fabricante. Produto isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade. Ingredientes permitidos: base de cereais (aveia em flocos, flocos de milho, flocos de arroz, farelo de trigo/gérmen de trigo), oleaginosas e sementes (castanha-do-pará, castanha-de-caju, linhaça, semente de girassol, amêndoas), frutas e coco ralado ou em lascas, uvas-passas, maçã desidratada, banana passa), adoçantes zero açúcar (edulcorantes como maltitol, sucralose, eritritol ou stevia) e gorduras e aromas (óleo de coco, óleo de girassol, canela, cacau em pó 100%). Acondicionada em embalagem plástica atóxica, limpa, resistente, bem vedada e não violada, original do fabricante, com peso líquido de 01 kg. A rotulagem deverá conter obrigatoriamente: denominação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, presença de alergênicos, peso líquido, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e condições de armazenamento, atendendo integralmente à legislação vigente. O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	Kg	1.500	R\$ 36,95	R\$ 55.423,20
78	Grão de bico. produto seco, minimamente processado, de primeira qualidade, novo, constituído de grãos inteiros, maduros e secos, com tamanho e coloração uniformes. Deve apresentar-se limpo, isento de mofo, parasitas, insetos, materiais terrosos, sujidades, matérias estranhas e mistura de outras variedades ou espécies. Deve ser acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, resistente, hermeticamente vedada, original de fábrica, contendo 500 gramas do produto. O rótulo deve conter identificação do produto, tabela nutricional, peso líquido, nome e identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e número do lote, conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data da entrega, estando em perfeitas condições de conservação e consumo.	Kg	1.000	R\$ 21,20	R\$ 21.196,30
79	Iogurte de polpa de frutas cremoso. Fonte de cálcio, em bandejas com 06 unidades (90 gramas cada), sabores variados. Teor de proteína de 02 gramas por porção. Apresentar registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 20 dias a partir da data da fabricação. É obrigatório o transporte em caminhão refrigerado.	Bandeja	12.500	R\$ 9,58	R\$ 119.781,25

80	Iogurte natural. Pote com 500 gramas integral, contendo em sua composição apenas leite e fermento. Sem conservantes e outros aditivos, sem adição de açúcares e de sódio. Apresentar registro no Ministério da Agricultura. Com rótulo, identificação, data de fabricação e validade de pelo menos 30 dias após a entrega. É obrigatório o transporte em caminhão refrigerado.	Unidade	12.500	R\$ 14,75	R\$ 184.343,75
81	Iogurte sem lactose e sem açúcar. sem adição de açúcar e sem lactose, indicado para dietas com restrição de lactose. Com sabores variados. Produto de primeira qualidade, com consistência cremosa, sabor e odor característicos, isento de estufamento, fungos ou quaisquer alterações que indiquem deterioração. Não contém glúten. Contém leite. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, impermeável e devidamente vedada, original do fabricante, com peso líquido aproximado de 170 gramas. A embalagem deverá estar de acordo com a legislação vigente, contendo obrigatoriamente identificação do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, número do lote e prazo de validade mínimo de 02 (dois) meses a contar da data da entrega, além de registro no Serviço de Inspeção competente (SIF, SIE ou SIM). O produto deverá ser transportado sob refrigeração, em veículo refrigerado ou caixas isotérmicas, garantindo a manutenção da cadeia do frio até a entrega.	Unidade	500	R\$ 7,10	R\$ 3.551,25
82	Kit lanche: composto por 01 (um) sanduíche frio + 01 suco de uva integral. Chegando ao destino de entrega, o kit lanche deverá apresentar conteúdo completo com temperatura fria, variando entre 3° e 10° C. O kit lanche deverá vir em embalagem plástica transparente e ser fornecido fechado com todos os seus componentes, sem prejuízo das embalagens individuais dos produtos. O sanduíche deverá ser fresco, estar dentro da validade e ser preparado após a solicitação do kit. O mesmo deverá ser entregue completo, montado, fechado, acomodado e protegido na embalagem plástica adequada. O sanduíche será composto por: 01 (um) pão de sal fresco e novo, pesando aproximadamente 50 gramas OU 01 (um) pão de batata caseiro fresco e novo, pesando aproximadamente 60 gramas + camada de manteiga passada em um lado do pão, a fim de oferecer cremosidade, mais sabor e umidade ao sanduíche + 01 (uma) fatia de queijo tipo muçarela de, no mínimo, 20 gramas + 01 (uma) fatia de presunto pesando entre 10 - 15 gramas. O suco deverá ser 100% de uva integral, em embalagem tetra pak de 200 ml pronto para beber - sem adição de açúcar, água e conservantes.	Unidade	10.000	R\$ 17,63	R\$ 176.300,00
83	Leite em pó integral. Instantâneo e sem açúcar. Embalagem de 01 kg contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Conservação em ambiente seco e arejado.	Kg	11.000	R\$ 41,79	R\$ 459.714,20

84	Leite em pó zero lactose. Produto de primeira qualidade, apresentado na forma de pó uniforme, sem grumos, com cor, odor e sabor característicos, contendo enzima lactase, sem lactose e sem glúten. Deve ser isento de substâncias tóxicas, impurezas e parasitas. O produto poderá conter vitaminas (A, D, C e E), minerais (cálcio, ferro e zinco) e aditivos permitidos pela legislação vigente, como estabilizantes e reguladores de acidez, não sendo permitida a adição de maltodextrina, conforme especificação do órgão solicitante. Deve ser acondicionado em embalagem adequada plástica ou aluminizada, original, atóxica, inodora, íntegra e não violada, que garanta a integridade do produto, contendo rótulo com denominação de venda, marca do fabricante, composição e informações nutricionais, identificação de origem, registro no SIF ou IMA, peso líquido, condições de armazenamento, data de fabricação, prazo de validade e número do lote, em conformidade com a legislação vigente. O fornecimento poderá ocorrer em embalagens contendo no mínimo 300g. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	150	R\$ 71,90	R\$ 10.785,50
85	Leite integral UHT. Leite de ótima qualidade, homogeneizado, que tenha recebido tratamento térmico especial UHT (Ultra High Temperature), aquecido até 142 a 145°C por 2 a 4 segundos e resfriado rapidamente. Deve apresentar em 200 ml do produto teor de gordura total de 5 a 8 g sendo no máximo 5 g de gordura saturada, máximo de 140 mg de Sódio e mínimo de 210 mg de cálcio. Composto de leite integral e estabilizantes. Embalagem multilaminada cartonada de 1 litro, asséptica, impermeável ao ar, luz e germes, que possua perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas. Deve conter selo do SIF.	Caixa	9.000	R\$ 85,40	R\$ 768.600,00
86	Leite zero lactose. Leite integral zero lactose: Leite de ótima qualidade, homogeneizado, que tenha recebido tratamento térmico especial UHT (Ultra High Temperature), aquecido até 142 a 145°C por 2 a 4 segundos e resfriado rapidamente. Composto de leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes. Embalagem multilaminada cartonada de 1 litro, asséptica, impermeável ao ar, luz e germes, que possua perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas. Deve conter selo do SIF.	Unidade	3.500	R\$ 10,71	R\$ 37.472,05
87	Louro em folhas. Produto desidratado, destinado ao uso culinário, constituído de folhas inteiras, íntegras e secas, de boa qualidade, com aroma e características próprias, isento de sujidades, pedras, galhos, materiais estranhos ou qualquer outro contaminante que comprometa sua qualidade. Deve ser acondicionado em embalagem primária plástica de polietileno, atóxica, resistente, íntegra e hermeticamente vedada, original do fabricante, contendo peso líquido de 100 gramas. O rótulo deverá conter, no mínimo, identificação do produto, marca, gramagem, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses, contados a partir da data da entrega, encontrando-se em perfeitas condições de conservação e consumo.	Kg	150	R\$ 104,84	R\$ 15.725,63
88	Macarrão pai nosso. Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafrão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500g. Data de validade: seis meses após a fabricação.	Kg	2.000	R\$ 8,29	R\$ 16.580,00

89	Macarrão parafuso. Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafrão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500g. Data de validade: seis meses após a fabricação.	Kg	6.000	R\$ 8,23	R\$ 49.365,00
90	Macarrão penne. Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafrão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500g. Data de validade: seis meses após a fabricação.	Kg	6.000	R\$ 12,12	R\$ 72.720,00
91	Manteiga Primeira Qualidade. versão com sal. Pote com 500g, com registro no SIF, identificação, data de fabricação e de validade. É obrigatório o transporte em caminhão refrigerado.	Unidade	5.000	R\$ 29,54	R\$ 147.716,50
92	Massa para lasanha. Produto de primeira qualidade, elaborado a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto isento de sujidades, parasitas, materiais estranhos, livre de contaminação, sem adição de corantes artificiais e conservantes, podendo conter corantes naturais autorizados. Apresentada na forma pré-cozida, com coloração amarela característica e lâminas uniformes. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente e transparente, original do fabricante, contendo peso líquido médio de 500 gramas, devidamente vedada. O rótulo deverá conter obrigatoriamente: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e condições de armazenamento, conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 04 (quatro) meses, e ser armazenado e transportado sob condições adequadas.	Kg	5.000	R\$ 25,26	R\$ 126.275,00
93	Milho verde em grãos. Produto in natura, 100% milho verde, congelado, minimamente processado, sem adição de aditivos ou conservantes, obtido a partir de grãos íntegros, frescos, limpos e de boa qualidade, que tenham sido selecionados, lavados, branqueados, resfriados, rapidamente congelados e mantidos sob temperatura adequada de congelamento. Os grãos devem apresentar cor amarela, odor característico de milho verde fresco, consistência não fibrosa, sendo livres de impurezas, corpos estranhos ou pragas. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica atóxica (polietileno), íntegra, não violada, sem acúmulo de líquidos em seu interior. O rótulo deve conter identificação do produto, peso líquido, tabela nutricional, fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e registro de inspeção sanitária, atendendo integralmente à legislação vigente. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas, garantindo a manutenção da cadeia do frio. A embalagem deve conter entre 01 kg e 1,1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Unidade	6.000	R\$ 27,67	R\$ 166.030,20
94	Óleo de soja. Obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas à 25°C, cor e odor característicos. Embalado em garrafas pet de 900ml. Validade de 06 meses na data da entrega.	Unidade	17.500	R\$ 10,61	R\$ 185.587,50

95	Orégano. Orégano desidratado acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente. Rótulo deve conter ingredientes, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Validade mínima de 04 (quatro) meses na data da entrega. Embalagem contendo 250 gramas.	Kg	1.500	R\$ 84,40	R\$ 126.600,00
96	Pão bisnaguinha. Mini pães industrializados em formas de bisnaga, produzidas com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Pães macios, com aspecto de frescos, sem a presença de mofo. Embalados em pacotes plásticos transparentes de 300 gramas e com as informações nutricionais.	Pacote	20.000	R\$ 11,24	R\$ 224.726,00
97	Pão de batata. Mini pães industrializados, produzidos com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Bem acondicionados, assados ao ponto, macios, sem a presença de mofo, sem amasso. Acondicionados em pacotes plásticos de 300 gramas, com identificação, informações nutricionais e data de validade.	Pacote	20.000	R\$ 12,46	R\$ 249.266,00
98	Pão doce para cachorro-quente. Pacote com 10 unidades de 50 gramas, acompanhado das embalagens individuais. O pão deverá estar embalado em saco plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho padrão. O pão doce é o produto de sabor doce, preparado com adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 10 (dez) dias a contar no ato da entrega	Pacote	10.000	R\$ 13,64	R\$ 136.400,00
99	Polpa de frutas congelada e pasteurizada, sabor açaí. Obtida a partir de frutos de açaí frescos, são, limpos e em ponto adequado de maturação, submetida a processo tecnológico apropriado, incluindo pasteurização, garantindo a qualidade e segurança do alimento. O produto deverá ser 100% fruta (polpa integral), sendo proibida a adição de açúcar, conservantes, corantes, aromatizantes ou edulcorantes, devendo apresentar características próprias do açaí quanto à cor, sabor, aroma e aspecto, estando livre de impurezas e substâncias estranhas. Deverá ser fornecida congelada, mantida sob temperatura de até -18°C, em embalagem plástica adequada para alimentos, resistente, atóxica, bem vedada, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter: identificação do produto, nome do fabricante, número do lote, data de fabricação, validade, condições de armazenamento e informações nutricionais. O produto deverá ser entregue com validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega, mantendo-se a cadeia de frio durante transporte e armazenamento. Deverá atender às exigências da legislação vigente, incluindo normas do MAPA e/ou ANVISA, conforme o enquadramento do produto, bem como demais regulamentos aplicáveis.	Kg	1.500	R\$ 44,61	R\$ 66.921,00

100	<p>Polpa de frutas congelada e pasteurizada, sabor acerola com laranja. Obtida a partir de frutos de acerola e laranja frescos, são, limpos e em ponto adequado de maturação, submetida a processo tecnológico apropriado, incluindo pasteurização, garantindo a qualidade e segurança do alimento. O produto deverá ser 100% fruta (polpa integral), sendo proibida a adição de açúcar, conservantes, corantes, aromatizantes ou edulcorantes, devendo apresentar características próprias da acerola e da laranja quanto à cor, sabor, aroma e aspecto, estando livre de impurezas e substâncias estranhas. Deverá ser fornecida congelada, mantida sob temperatura de até -18°C, em embalagem plástica adequada para alimentos, resistente, atóxica, bem vedada, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter: identificação do produto, nome do fabricante, número do lote, data de fabricação, validade, condições de armazenamento e informações nutricionais. O produto deverá ser entregue com validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega, mantendo-se a cadeia de frio durante transporte e armazenamento. Deverá atender às exigências da legislação vigente, incluindo normas do MAPA e/ou ANVISA, conforme o enquadramento do produto, bem como demais regulamentos aplicáveis.</p>	Kg	1.500	R\$ 27,68	R\$ 41.518,95
101	<p>Polpa de frutas congelada e pasteurizada, sabor caju. Obtida a partir de frutos de caju frescos, são, limpos e em ponto adequado de maturação, submetida a processo tecnológico apropriado, incluindo pasteurização, garantindo a qualidade e segurança do alimento. O produto deverá ser 100% fruta (polpa integral), sendo proibida a adição de açúcar, conservantes, corantes, aromatizantes ou edulcorantes, devendo apresentar características próprias do caju quanto à cor, sabor, aroma e aspecto, estando livre de impurezas e substâncias estranhas. Deverá ser fornecida congelada, mantida sob temperatura de até -18°C, em embalagem plástica adequada para alimentos, resistente, atóxica, bem vedada, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter: identificação do produto, nome do fabricante, número do lote, data de fabricação, validade, condições de armazenamento e informações nutricionais. O produto deverá ser entregue com validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega, mantendo-se a cadeia de frio durante transporte e armazenamento. Deverá atender às exigências da legislação vigente, incluindo normas do MAPA e/ou ANVISA, conforme o enquadramento do produto, bem como demais regulamentos aplicáveis.</p>	Kg	1.500	R\$ 22,45	R\$ 33.677,40

102	<p>Polpa de frutas congelada e pasteurizada, sabor morango. Obtida a partir de frutos do morango frescos, são, limpos e em ponto adequado de maturação, submetida a processo tecnológico apropriado, incluindo pasteurização, garantindo a qualidade e segurança do alimento. O produto deverá ser 100% fruta (polpa integral), sendo proibida a adição de açúcar, conservantes, corantes, aromatizantes ou edulcorantes, devendo apresentar características próprias do morango quanto à cor, sabor, aroma e aspecto, estando livre de impurezas e substâncias estranhas. Deverá ser fornecida congelada, mantida sob temperatura de até -18°C, em embalagem plástica adequada para alimentos, resistente, atóxica, bem vedada, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter: identificação do produto, nome do fabricante, número do lote, data de fabricação, validade, condições de armazenamento e informações nutricionais. O produto deverá ser entregue com validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega, mantendo-se a cadeia de frio durante transporte e armazenamento. Deverá atender às exigências da legislação vigente, incluindo normas do MAPA e/ou ANVISA, conforme o enquadramento do produto, bem como demais regulamentos aplicáveis.</p>	Kg	1.500	R\$ 31,24	R\$ 46.857,00
103	<p>Polpa de frutas congelada e pasteurizada, sabor uva. Obtida a partir de frutos de uva frescos, são, limpos e em ponto adequado de maturação, submetida a processo tecnológico apropriado, incluindo pasteurização, garantindo a qualidade e segurança do alimento. O produto deverá ser 100% fruta (polpa integral), sendo proibida a adição de açúcar, conservantes, corantes, aromatizantes ou edulcorantes, devendo apresentar características próprias da uva quanto à cor, sabor, aroma e aspecto, estando livre de impurezas e substâncias estranhas. Deverá ser fornecida congelada, mantida sob temperatura de até -18°C, em embalagem plástica adequada para alimentos, resistente, atóxica, bem vedada, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter: identificação do produto, nome do fabricante, número do lote, data de fabricação, validade, condições de armazenamento e informações nutricionais. O produto deverá ser entregue com validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega, mantendo-se a cadeia de frio durante transporte e armazenamento. Deverá atender às exigências da legislação vigente, incluindo normas do MAPA e/ou ANVISA, conforme o enquadramento do produto, bem como demais regulamentos aplicáveis.</p>	Kg	1.500	R\$ 29,59	R\$ 44.391,00
104	<p>Queijo Muçarela. Produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Sem amido. Com identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Apresentar registro SIF. Embalagem de 03 kg em polietileno de baixa densidade atóxico. É obrigatório o transporte em caminhão refrigerado.</p>	Kg	6.000	R\$ 72,12	R\$ 432.690,00
105	<p>Sal. Iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagem de sais de iodo de acordo com a legislação federal específica. Embalagem em plástico de polietileno de 1 kg.</p>	Kg	9.000	R\$ 3,06	R\$ 27.540,00

106	Trigo para quibe. Produto de primeira qualidade, elaborado exclusivamente com trigo integral quebrado e torrado, sem adição de outros ingredientes, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos. Deve estar isento de umidade, livre de sujidades, materiais terrosos, impurezas, substâncias tóxicas, parasitos, larvas, carunchos, mofo ou sinais de fermentação. Deve ser acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente quando aplicável, original, íntegra, lacrada e hermeticamente fechada, contendo rótulo com marca do fabricante, lista de ingredientes, composição nutricional, identificação de origem, peso líquido, condições de armazenamento, data de fabricação, prazo de validade e número do lote. O fornecimento deverá ocorrer em embalagem de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a contar da data de entrega.	Kg	2.000	R\$ 15,83	R\$ 31.660,00
107	Uva passas. Uva passa escura sem sementes, 100% natural de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem plástica original de fábrica com 500 gramas, isenta de fungos ou parasitas e livre de fragmentos estranhos.	Kg	5.000	R\$ 45,67	R\$ 228.330,00
108	Carne bovina moída IQF. Tipo patinho congelada com tecnologia IQF. Isenta de cartilagem, sebo, ossos e aponeuroses. Mínimo de 20% de proteína e máximo de 10% de gordura. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido aproximado de 02 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.	Kg	45.000	R\$ 42,16	R\$ 1.897.051,50
109	Carne bovina em cubos IQF. Tipo patinho, sem osso, congelada com tecnologia IQF. Mínimo de 20% de proteína e máximo de 10% de gordura. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido aproximado de 02 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.	Kg	45.000	R\$ 45,42	R\$ 2.044.048,50
110	Carne bovina em iscas IQF. Tipo patinho, sem osso, congelada com tecnologia IQF. Mínimo de 20% de proteína e máximo de 10% de gordura. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido aproximado de 02 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.	Kg	45.000	R\$ 45,28	R\$ 2.037.600,00

111	<p>Filé de tilápia. Produto de primeira qualidade, congelado tipo IQF (filés soltos no pacote), elaborado com matérias-primas selecionadas, proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente. Os filés devem estar limpos, íntegros, com peso médio unitário entre 100 g e 150 g, podendo apresentar corte em “V”, sem adição de sal ou temperos, com cor, odor e sabor característicos, livres de manchas esverdeadas, sujidades, parasitas e quaisquer sinais de decomposição. O filé não pode conter espinhos e pele. A carne não deverá apresentar-se amolecida ou pegajosa, mantendo suas características naturais físicas, químicas e organolépticas. O produto deverá ser congelado, no mínimo, a -15°C e isento de aditivos ou substâncias estranhas impróprias ao consumo. Deve ser acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, transparente, resistente, íntegra, não violada, contendo rótulo com peso líquido, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e registro de inspeção sanitária (SIF, SIE/IMA ou SIM), conforme legislação vigente (ANVISA e MAPA). O fornecimento poderá ocorrer em embalagens de 01 ou 02 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 04 (quatro) a contar da data de entrega. O transporte deverá ser realizado em veículo fechado e refrigerado, mantendo a cadeia do frio, devendo o fornecedor possuir Certificado de Vistoria e/ou Alvará Sanitário vigente.</p>	Kg	15.000	R\$ 63,95	R\$ 959.212,50
112	<p>Peito de frango em sassami IQF. Sem osso, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. O sassami deve ser congelado individualmente – IQF. Mínimo de 20% de proteína e máximo de 12% de gordura. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido aproximado de 02 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.</p>	Kg	45.000	R\$ 25,75	R\$ 1.158.637,50
113	<p>Pernil suíno em cubos IQF. Carne de suíno (pernil), sem osso, congelada com tecnologia IQF. Mínimo de 16% de proteína e máximo de 05% de gordura. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido aproximado de 02 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.</p>	Kg	45.000	R\$ 26,85	R\$ 1.208.362,50
114	<p>Linguiça calabresa. Linguiça suína, calabresa, especial, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larva. Sem pimenta. Embalagem: à vácuo em saco de polietileno com peso de 02 até 03kg. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 02 (dois) meses, a contar da data de entrega.</p>	Kg	6.000	R\$ 31,80	R\$ 190.800,00

115	Sanitizante. Para uso em hortifrutícolas, desinfetante a base de cloro, indicado para higienização de frutas, verduras, legumes, hortaliças, com ação bactericida comprovada. Produto apresentado na forma de pó homogêneo, solúvel em água, podendo apresentar coloração branca ou levemente amarelada, com aroma característico. Deve possuir teor de cloro ativo compatível com a finalidade de sanitização. O produto não deverá apresentar impurezas ou substâncias que comprometam sua eficácia ou segurança. Acondicionado em embalagem primária plástica, resistente e atóxica, com peso líquido de 01 kg, devendo conter instrumento dosador para porcionamento correto do produto. O rótulo deverá estar em conformidade com a legislação vigente, contendo obrigatoriamente: nome e marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, composição, modo de uso, diluições recomendadas, precauções, riscos à saúde e segurança, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e número de registro no Ministério da Saúde/ANVISA. O produto deverá possuir validade mínima de 01 (um) ano a partir da data de fabricação e atender integralmente às normas sanitárias e regulatórias vigentes.	Unidade	750	R\$ 38,43	R\$ 28.825,50
				Total	R\$ 25.402.834,77

10. JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP), com fornecimento parcelado e entrega descentralizada, configura-se como a solução tecnicamente mais adequada para atendimento da demanda de aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, em razão da natureza contínua, variável e essencial do objeto.

O fornecimento de alimentação escolar exige regularidade, continuidade e aderência às necessidades nutricionais dos estudantes, o que demanda um modelo contratual capaz de compatibilizar flexibilidade operacional com controle administrativo. Nesse contexto, o SRP apresenta-se como instrumento idôneo, pois permite à Administração realizar contratações conforme a demanda efetiva ao longo do período letivo, evitando aquisições desnecessárias e reduzindo riscos associados à perecibilidade dos alimentos e à variação do consumo.

Além disso, a Ata de Registro de Preços, oriunda do Sistema de Registro de Preços, possui vigência inicial de 12 meses e pode ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei Federal Nº 14.133/2021. Tal prorrogação permite a continuidade da solução administrativa, inclusive com a renovação dos quantitativos registrados, desde que mantidas as condições originalmente pactuadas, preservado o interesse público, demonstrada a economicidade e observados os limites e controles próprios da gestão da ata.

A adoção da entrega descentralizada, diretamente nas unidades escolares, alinha-se às características operacionais da rede municipal de ensino e promove maior eficiência na execução do objeto, ao transferir ao fornecedor a responsabilidade pelas atividades de transporte e distribuição, reduzindo a necessidade de estrutura logística própria da Administração.

Do ponto de vista operacional, a solução proporciona maior aderência entre o fornecimento e o consumo real das unidades escolares, permitindo ajustes dinâmicos no abastecimento e garantindo maior efetividade na execução da política pública de alimentação escolar.

Quanto à gestão contratual, embora a descentralização das entregas imponha maior complexidade na fiscalização, tal aspecto é mitigável mediante a definição clara de requisitos técnicos no instrumento convocatório, incluindo padrões de qualidade, condições de transporte e armazenamento, prazos de entrega, critérios de aceitação e mecanismos de monitoramento e controle, assegurando a padronização dos produtos e o atendimento às exigências sanitárias e nutricionais.

Adicionalmente, a estruturação da contratação por lotes, tecnicamente definidos conforme a natureza dos produtos, contribui para a especialização dos fornecedores, a melhoria da qualidade dos insumos e a eficiência logística, além de ampliar a competitividade do certame e reduzir riscos operacionais.

A solução adotada encontra-se alinhada aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e da continuidade do serviço público, previstos no art. 5º da Lei Nº 14.133/2021, bem como às diretrizes da fase preparatória estabelecidas no art. 18 do referido diploma legal.

Dessa forma, conclui-se que o Sistema de Registro de Preços com entrega descentralizada constitui a alternativa tecnicamente mais adequada, por assegurar maior eficiência operacional, regularidade no fornecimento, possibilidade de continuidade da ata por meio de prorrogação legalmente admitida e aderência às necessidades da Administração.

11. JUSTIFICATIVA ECONÔMICA

Sob a perspectiva econômica, a adoção do Sistema de Registro de Preços com fornecimento parcelado e entrega descentralizada revela-se a alternativa mais vantajosa para a Administração Pública.

O SRP permite a contratação sob demanda, eliminando a necessidade de aquisição antecipada da totalidade dos quantitativos estimados, o que reduz significativamente os riscos de desperdício de recursos públicos decorrentes da perda de produtos perecíveis, vencimento de prazos de validade e oscilações no consumo escolar ao longo do período letivo.

Além disso, o modelo possibilita a obtenção de preços mais competitivos, em razão da realização de procedimento licitatório com ampla concorrência e da expectativa de fornecimento continuado durante a vigência da ata, o que estimula a participação de fornecedores e a apresentação de propostas mais vantajosas.

Importa destacar, ainda, que a Ata de Registro de Preços, oriunda do Sistema de Registro de Preços, possui vigência inicial de 12 meses e pode ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei Federal Nº 14.133/2021. Essa possibilidade de prorrogação confere maior racionalidade econômica à contratação, pois permite a continuidade do fornecimento sem a necessidade imediata de instauração de novo procedimento licitatório, desde que preservado o interesse público, demonstrada a economicidade e mantidas as condições vantajosas para a Administração.

Nesse contexto, a prorrogação da Ata de Registro de Preços poderá abranger também a renovação dos quantitativos registrados para o novo período de vigência, observados os limites, condições e justificativas constantes do planejamento da contratação, do instrumento convocatório e da própria ata. Tal medida contribui para assegurar previsibilidade no abastecimento, estabilidade administrativa e melhor aproveitamento dos preços obtidos no certame, especialmente em objetos de natureza contínua e essencial, como os gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar.

A estruturação da contratação por lotes contribui adicionalmente para a eficiência econômica, ao permitir maior aderência dos preços às condições específicas de cada segmento de mercado, ampliar a competitividade e evitar a concentração do fornecimento em um único fornecedor, promovendo melhores condições comerciais para a Administração.

Do ponto de vista da gestão pública, o SRP promove a racionalização dos processos de contratação, reduzindo custos administrativos ao evitar a realização de múltiplos certames licitatórios ao longo do exercício financeiro, além de conferir maior previsibilidade e controle na execução orçamentária.

A solução também mitiga riscos econômicos associados a modelos descentralizados de aquisição por unidade escolar, tais como a perda de poder de compra, a elevação de preços decorrente da pulverização da demanda e a ocorrência de ineficiências administrativas.

Ademais, ao transferir ao fornecedor a responsabilidade pela logística de distribuição, o modelo reduz custos indiretos relacionados a transporte, armazenamento e gestão de estoques, contribuindo para a otimização global dos recursos públicos empregados.

A solução adotada encontra-se em consonância com os princípios da eficiência, da economicidade e da responsabilidade na gestão fiscal, assegurando o melhor equilíbrio entre custo, qualidade e continuidade do serviço público, em conformidade com os objetivos das contratações públicas previstos na Lei Nº 14.133/2021.

Dessa forma, conclui-se que o Sistema de Registro de Preços com entrega descentralizada configura-se como a alternativa economicamente mais vantajosa, por proporcionar maior racionalidade na aplicação dos recursos públicos, redução de riscos financeiros, possibilidade de continuidade da ata mediante prorrogação legalmente admitida, renovação dos quantitativos registrados quando devidamente justificada e melhoria na eficiência da execução contratual.

12. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS

A contratação pretendida visa assegurar a continuidade, regularidade e qualidade da oferta de alimentação escolar no âmbito da rede municipal de ensino, garantindo as condições operacionais necessárias ao preparo e fornecimento de refeições a todos os estudantes atendidos pelas unidades escolares e instituições conveniadas.

Como benefício direto, espera-se a manutenção da capacidade operacional das unidades escolares, com fornecimento contínuo de refeições adequadas, seguras e compatíveis com os parâmetros nutricionais estabelecidos, assegurando a efetividade do direito à alimentação escolar e a adequada execução da política pública correspondente.

Sob a perspectiva dos resultados finalísticos, a solução contribuirá para o fortalecimento da política educacional, com impactos positivos no desenvolvimento biopsicossocial dos estudantes, na melhoria do rendimento escolar, na redução da evasão e na promoção de hábitos alimentares saudáveis, em consonância com os objetivos da educação básica e com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

No âmbito operacional, a adoção do Sistema de Registro de Preços com fornecimento parcelado e entrega descentralizada permitirá maior aderência entre a oferta e a demanda efetiva das unidades escolares, reduzindo desperdícios, otimizando o fluxo de abastecimento e garantindo maior eficiência logística na execução do objeto.

Do ponto de vista administrativo e gerencial, a contratação proporcionará maior racionalidade na aplicação dos recursos públicos, por meio da ampliação da competitividade, da melhoria no controle da execução contratual e da redução de custos indiretos relacionados à logística, armazenamento e gestão de estoques, em conformidade com os princípios do planejamento, da eficiência e da economicidade previstos no art. 5º da Lei Nº 14.133/2021.

Adicionalmente, a solução permitirá o aprimoramento dos mecanismos de governança e fiscalização, com maior padronização dos insumos, rastreabilidade dos fornecimentos e controle das condições de entrega, contribuindo para a mitigação de riscos operacionais e sanitários.

Por fim, os benefícios a serem alcançados evidenciam a adequação da contratação ao interesse público, ao assegurar não apenas a continuidade do serviço, mas também a melhoria da qualidade, da segurança e da efetividade da política de alimentação escolar no Município de Santa Luzia/MG, com ganhos concretos sob os aspectos educacional, social, operacional e econômico.

13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para a adequada execução da contratação, serão adotadas as seguintes providências administrativas e operacionais, com definição clara de responsabilidades entre os setores envolvidos:

A Gerência de Alimentação Escolar (GAE) será responsável pelo planejamento da demanda e pela emissão dos pedidos de fornecimento à(s) empresa(s) contratada(s), observando os cardápios definidos, as necessidades das unidades escolares e a periodicidade adequada de abastecimento.

Os gestores escolares (diretores e/ou responsáveis designados nas unidades) serão responsáveis pelo recebimento dos gêneros alimentícios, devendo proceder à conferência quantitativa e qualitativa dos produtos entregues, verificando a conformidade com as especificações contratuais, prazos de validade, condições de transporte e demais requisitos estabelecidos, bem como pelo ateste do recebimento.

A Gerência de Apoio à Gestão Administrativa (GAGA) será responsável pela fiscalização da execução do objeto sob os aspectos orçamentários e financeiros, incluindo a análise, conferência e validação de recibos, notas fiscais e demais documentos comprobatórios da despesa, garantindo a regular liquidação e conformidade com a legislação vigente.

Adicionalmente, caberá à área administrativa competente a formalização da designação dos fiscais do contrato, nos termos da legislação aplicável, os quais atuarão no acompanhamento sistemático da execução, promovendo o controle da qualidade dos fornecimentos, o cumprimento das obrigações contratuais e a adoção das medidas necessárias em caso de inconformidades.

As providências ora estabelecidas visam assegurar a adequada governança da contratação, com segregação de funções, rastreabilidade dos atos administrativos e efetivo controle da execução, em conformidade com os princípios da eficiência, da legalidade e da responsabilidade na gestão pública, previstos na Lei Nº 14.133/2021.

14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

A equipe técnica declara viável a contratação, com base na análise dos aspectos técnicos, econômicos e legais, sendo a solução por pregão eletrônico para registro de preços a mais adequada e eficiente sob os aspectos econômico, técnico e operacional, garantindo melhor relação custo-benefício para o atendimento das demandas anuais da Secretaria Municipal de Educação.

15. RESPONSÁVEIS INTEGRANTES

Nome: Débora Oliveira Vieira
Cargo: Gerente de Alimentação Escolar
Função: integrante requisitante

Nome: Thiago Mendes Oliveira
Cargo: Gerente de Apoio a Gestão Administrativa
Função: integrante administrativo

Nome: Luiz Henrique Mendes Hermogenes
Cargo: Analista técnico
Função: integrante técnico

16. ANEXO

17. APROVAÇÃO E DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Aprovo este Estudo Técnico Preliminar e atesto sua conformidade às disposições da Instrução Normativa SEGES Nº 58, de 08 de agosto de 2022.

AUTORIDADE MÁXIMA DA SECRETARIA REQUISITANTE

Heverton Ferreira de Oliveira
Secretário Municipal de Educação

Os membros abaixo assinados, integrantes da equipe de planejamento da contratação, sob as penas da lei, em obediência ao Decreto Nº 4.200/2023, **DECLARAM** que utilizaram o modelo ou minuta-padrão oficialmente divulgado pela Prefeitura Municipal de Santa Luzia/MG ou pelo Governo Federal (AGU/Seges) denominado **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR** <https://www.santaluzia.mg.gov.br/nllc/?licitacao=declaracao-de-conformidade-com-modelo-oficial-decreto-no-4-200-2023>

Foram lidas e cumpridas as “ORIENTAÇÕES PARA USO DO MODELO – LEITURA OBRIGATÓRIA” constantes nas notas explicativas ou comentários do arquivo do modelo; e **DECLARAMOS** que, em relação às partes invariáveis do modelo (redação padrão) que constava na cor preta, sem marcação de itálico:

Não foram modificadas, exceto para eventualmente substituir/adequar nomenclatura/referência de órgãos/normas federais por municipais; e que, por isso, pode ser dispensada a análise/aprovação do servidor/equipe de controle interno ou de assessoramento jurídico quanto a essas partes padronizadas.

Equipe de Planejamento da Contratação		
Débora Oliveira Vieira	Thiago Mendes Oliveira	Luiz Henrique Mendes Hermogenes
Gerente	Gerente	Analista técnico

Santa Luzia, em 23 de maio de 2026.



Documento assinado eletronicamente por **Thiago Mendes Oliveira**, **Servidor Público**, em 25/05/2026, às 15:42, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Heverton Ferreira de Oliveira**, **Secretário**, em 26/05/2026, às 10:02, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Débora Oliveira Vieira**, **Gerente**, em 26/05/2026, às 15:03, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Luiz Henrique Mendes Hermogenes, Auxiliar de Secretaria**, em 26/05/2026, às 15:14, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://www.santaluzia.mg.gov.br/autenticidadesei> informando o código verificador **0360086** e o código CRC **C97A30CF**.

26.13.000000475-8

0360086v1