



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### 1. REQUISITANTE

Órgão: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CNPJ: 28.685.809/0001-13

Endereço: Av. Barão de Capanema nº 847, Centro

CEP: 68702-290

Cidade: Capanema/PA

### 2. O OBJETO A SER CONTRATADO

2.1.O objeto do presente Estudo Técnico Preliminar é a **AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA FORNECIMENTODE ALIMENTOS PARA A COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES DE ENSINO DA REDE PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE CAPANEMA PARÁ, CONTEMPLADAS PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE.**

### 3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

3.1. A disponibilidade de uma alimentação escolar de qualidade surge como um elemento indispensável no contexto educacional, constituindo-se como um pilar crucial para o desenvolvimento integral dos estudantes, influenciando positivamente tanto seu desempenho escolar quanto seu bem-estar.

Nesse contexto, a importância da merenda escolar transcende a simples suplementação nutricional, desempenhando um papel vital no crescimento e aprendizado dos alunos inseridos na rede pública de ensino. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), operacionalizado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), assume a responsabilidade de oferecer uma alimentação saudável e adequada.

Este programa busca utilizar alimentos variados e seguros, respeitando as tradições, a cultura e os hábitos alimentares saudáveis, com o objetivo de contribuir para o crescimento, desenvolvimento e desempenho escolar dos alunos, adaptando-se às suas faixas etárias e estados de saúde, incluindo aqueles que demandam atenção específica.

A nutrição proporcionada pela merenda escolar desempenha um papel fundamental no fornecimento de nutrientes essenciais para o crescimento, desenvolvimento e aprendizado das crianças. Uma alimentação balanceada não apenas melhora a saúde geral, mas também desempenha um papel primordial na prevenção de doenças.

É relevante destacar que alunos bem-nutridos apresentam maior capacidade de concentração, memória e desempenho cognitivo. A merenda escolar adequada está intrinsecamente ligada ao aumento da atenção em sala de aula, refletindo diretamente em um melhor rendimento e desempenho nas atividades escolares.

Além disso, a oferta de uma alimentação de qualidade na escola atua como um incentivo significativo para a frequência regular dos alunos, contribuindo para a redução da evasão escolar. Este fator é particularmente relevante, considerando que muitos alunos enfrentam desafios familiares, sociais e econômicos. Ao proporcionar uma alimentação nutritiva e equilibrada, independentemente das condições financeiras, a



merenda escolar contribui para a redução das desigualdades sociais. A merenda escolar não apenas atende às necessidades físicas dos alunos, mas também representa uma oportunidade valiosa para promover a educação alimentar, ao ensinar os alunos sobre a importância de escolhas saudáveis e hábitos alimentares equilibrados desde a infância, a merenda escolar desempenha esse papel na formação de cidadãos saudáveis e bem informados.

#### **4. INDICAÇÃO DO ALINHAMENTO DA CONTRATAÇÃO COM OS PLANEJAMENTOS DA SECRETARIA.**

4.1 A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS VISA ATENDER TODOS OS ALUNOS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL E ESTADUAL COM A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, isso se faz necessário, pois a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e deverá ser promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020. Neste contexto, segundo a referida legislação, o PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricionais e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

#### **5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

5.1 A Contratada deve suprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda: efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de garantia ou validade; A data mínima para vencimento desses produtos deve ser de 06 (seis) meses;

5.2 A Contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues;

5.3 A contratada deverá fornecer diretamente o produto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

5.4 A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos;

5.5 A contratada deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as requisições expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da Contratante;

5.6 Durante a execução de entrega dos produtos, o (a) Contratado (a) é obrigado (a) a prestar informações sobre o andamento do mesmo, e, caso ocorra imprevistos deverá notificar de imediato a Prefeitura municipal sobre o fato, assim como as devidas medidas que serão tomadas visando à normalização da entrega dos produtos.

#### **6. SUBCONTRATAÇÃO**

I. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### **7. RELAÇÃO ENTRE A DEMANDA PREVISTA E A QUANTIDADE DE CADA ITEM**

7.1 As quantidades de gêneros alimentícios para elaboração da alimentação escolar a serem adquiridos foram feitos com base nas planilhas de perca pita de consumo e estimativa de gasto mensal, para atender a demanda



dos alunos matriculados em cada escola localizada dentro do município de Capanema-PA com base no Censo do ano anterior, no prazo de 01 ano (JANEIRO-DEZEMBRO) 2025.

## 8. LEVANTAMENTO DE MERCADO

8.1 Informamos que a pesquisa de preços foi realizada na plataforma Banco de Preços (<https://bancodepreços.gov.br/>). Caber frisar que este tipo de cotação está amparado pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 065/2021. Ressalta-se ainda que a metodologia utilizada para obtenção dos valores de mercado foi a disposta no inciso I, Art. 5º, da referida Instrução, conforme abaixo:

**“Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:**

(...)

**I - Composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente”.**

8.2 O objeto do presente estudo é a AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA FORNECIMENTODE ALIMENTOS PARA A COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES DE ENSINO DA REDE PÚBLICA DO MUNICIPIO DE CAPANEMA PARÁ, CONTEMPLADAS PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, cujas especificações gerais, descrição dos itens e quantitativos encontram-se dispostos na tabela abaixo:

## 9. NORMATIVOS NORTEADORES PARA SEREM UTILIZADOS NA CONTRATAÇÃO

9.1 A licitação poderá ser realizada utilizando-se a modalidade adequada, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

## 10. DA VIGÊNCIA

10.1 O Contrato terá vigência de até 31/12/2025, contados a partir da data de assinatura do Termo Contratual.

## 11. ESTIMATIVA DA QUANTIDADE DA CONTRATAÇÃO

11.1 A estimativa de quantidade a serem adquiridos está descrito abaixo;

11.2. O levantamento da estimativa das quantidades a serem compradas de gêneros alimentícios da alimentação escolar, foram feitos com base na elaboração de cardápio pela nutricionista e pela estimativa do censo escolar 2024, 14.490 alunos distribuídos nos atendimentos de Creches Integral e Parcial e Pré-Escola(educação infantil), Ensino Fundamental I e II, EJAI, AEE, Ensino Médio Integral e Parcial sendo que a entrega e o preparo dos alimentos ocorrem diretamente em cada unidade de ensino; incluindo Zona Urbana e Zona Rural.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
1	ARROZ TIPO I	35.703	QUILO



	<b>Especificação:</b> Arroz branco tipo 1, subgrupo polido, classe longa fina de boa qualidade, isento de mofo e impureza. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote Embalagem Primária: saco plástico polietileno de 1kg. Secundária: fardo plástico transparente de 30 x 1 kg e 6 x 5 kg. A Embalagem Secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.		
2	<b>AÇÚCAR REFINADO</b>	19.719	QUILO
	<b>Especificação:</b> Contendo sacarose de cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. A embalagem contendo primária contendo 1kg, deverá apresentar a data de fabricação e prazo de validade, sendo as mesmas uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada.		
3	<b>AÇAI CONGELADO</b>	25.502	QUILO
	<b>Especificação:</b> Produto 100% natural. De boa qualidade, isento de mofo e impureza. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote.		
4	<b>ALHO</b>	1.593	QUILO
	Polpa de açaí 100% natural, livre de glúten, livre de lactose, pasteurizada e congelada. Produto embalado, congelado e pasteurizado. As propriedades extraordinárias do Açaí reduzem o estresse e a fadiga física e mental. A Embalagem flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Açaí médio ou regular (tipo B). É a polpa adicionada de água e filtrada, apresentando entre 11% e 12% de sólidos totais e uma aparência muito densa. Polpa de açaí congelado em embalagem de 1 kg.		
5	<b>BATATA</b>	8.128	QUILO
	<b>Especificação:</b> Legume de primeira qualidade; comum; escovada; média; não apresentar os defeitos aparentes como esverdeamento, arroxamento, rachadura; podridão, e os defeitos internam; como coração oco, negro e machas da cor preta; deve está isenta de excesso de substâncias terroso, sujidades; corpos estranhos aderidos à superfície externa. Deverá ser entregue em sacas de rafia contendo até vinte quilos do gênero. Rotulagem com informação: tipo de gênero, peso, data da pesagem, prazo de validade e origem do produto.		
6	<b>BETERRABA</b>	6.375	QUILO
	Legume frescos de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão médio.		
7	<b>BISCOITO SALGADO</b>	9.563	QUILO
	Tipo cream cracker- Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, sal, açúcar invertido, soro de leite, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), emulsificante lecitina de soja, fermento biológico, acidulante (ácido cítrico) e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Porção de 30g, Valor Calórico 135 kcal=567kJ, Carboidratos 21g, Proteínas 3g, Gorduras totais 4,3g, Gorduras saturadas 1,8g, Fibra alimentar 0,7g, Sódio 249mg, Ferro 1,3mg. (*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Deverá ser fabricado de matéria prima de 1ª qualidade. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote. Embalagem original de fábrica 400g.		
8	<b>BISCOITO DOCE</b>	9.563	QUILO
	- tipo Maria - Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura de palma, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido láctico e aromatizantes. CONTÉM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 30g, Valor Calórico: 131 kcal=550 kJ, Carboidratos: 23g, Proteínas: 2,2g, Gorduras totais: 3,3g, Gorduras saturadas: 1,4g, Fibra alimentar 0,5g, Sódio 99 mg, Ferro 1 mg. (*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. deverá ser fabricado de matéria prima de 1ª qualidade. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote. Embalagem original de fábrica 400g.		
9	<b>BISCOITO CREAM CRACKER ZERO LACTOSE</b>	220	QUILO
	Biscoitos tipo cream cracker sem gordura trans, SEM LACTOSE e sem proteína do leite, embalados em pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo de 250 a 400 gramas o pacote		
10	<b>CARNE BOVINA MOÍDA</b>	22.314	QUILO
	- Carne de primeira qualidade com pouca gordura – congelado, devendo ser transportada à temperatura entre -12º e -18º. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso, cheiro próprio, sem manchas esverdeadas, sabor próprio. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com pesos 500g, embalagens íntegras, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente com embalagem secundária em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.		
11	<b>CARNE BOVINA ACÉM COM OSSO</b>	22.314	QUILO
	Carne bovina, acém com osso in natura congelada, apresentando características própria, amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade de 5 dias, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM)		
12	<b>CENOURA</b>	8.128	QUILO
	Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem suficientemente desenvolvidas, tamanho padrão médio, aroma, sabor e cor próprios da espécie, Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar		



	intacta e limpa. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: próprio, Cor: própria, Odor: característico. - Sabor: próprio. Prazo de fabricação: a cenoura deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo. Prazo de Validade: As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como a cenoura "in natura". Embalagem: Embalagem Primária: A embalagem primária do produto deverá ser em contentores plásticos bem higienizados. Rotulagem: Quando embaladas, o rótulo deverá trazer a denominação do legume e sua classificação e está de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.		
13	<b>CEBOLA</b>	8.288	QUILO
	A Cebola é considerada uma especiaria, tradicionalmente utilizada para agregar sabor e aroma aos alimentos, de tamanho padrão médio. (Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS). O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: bulbos firmes e catáfilos compactos. O formato do bulbo é variável. Cor: própria, Odor característico, Sabor: próprio, Prazo de fabricação: a cebola deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo. Prazo de validade: as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como a cebola "in natura". Rotulagem - O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.		
14	<b>COLORÍFICO</b>	2.231	QUILO
	Produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, 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. Embalagem Primária: embalagem resistente de polietileno atóxico, transparente, contendo 500g. Embalagem Secundária: embalagem plástica resistente, de 6 kg contendo 12 pacotes.		
15	<b>CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU</b>	2.390	QUILO
	Cacau em pó puro 100% livre de açúcares e substâncias artificiais, livre de sujidades e parasitas, sem umidade excessiva, isenta de aromas artificiais, rico em fibras e nutrientes, moído, fino, pronto para consumo dissolvido em bebidas e preparações. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas, sem lactose. Apresentando informações quanto ao número do lote, informação nutricional, data de validade, dispostas diretamente na embalagem do produto. Embalagem de 200g.		
16	<b>CREME DE LEITE</b>	575	UNIDADES
	Homogeneizado, apresentando teor de gordura máxima de 20%. Em embalagem de caixa de papelão cartonada, tipo longa vida, contendo dados do fabricante e tabela de informação nutricional. Data de fabricação e Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data do recebimento do produto. Deverá ser inspecionado pelo SIF ou SIE. Apresentação do produto: Mínimo de 200g		
17	<b>EXTRATO DE TOMATE</b>	5.578	UNIDADES
	Preparado com frutos maduros, escolhidos são, sem pele e sementes, isentos de fermentação, podendo conter adição de 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio, massa mole, vermelha, validade mínima de 12 meses, embalagem sachê 340g.		
18	<b>FEIJÃO DO SUL</b>	7.969	QUILO
	Tipo 1: Cariquinha, de primeira qualidade, constituída de no mínimo de 90% de grãos, inteiro e íntegro, na cor característica. A variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos em embalagem de 1kg contendo tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote		
19	<b>FRANGO CONGELADO</b>	44.626	QUILO
	Frango inteiro congelado, não temperado, com pele, com adição de água de no máximo 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega. Embalagem Primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de aproximadamente 3kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20kg.		
20	<b>IOGURTE INTEGRAL SEM LACTOSE</b>	374	QUILO
	Iogurte natural, pote com 170g - Ingredientes: Leite integral, leite em pó desnatado, proteínas lácteas, enzima lactase e fermentos lácteos. Apresentação embalagem plástica de polietileno leitoso, de. Isenta de sujidades, contaminações ou corpos estranhos, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote, produto com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). As normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.		
21	<b>IOGURTE NATURA INTEGRAL</b>	2.264	QUILO
	Iogurte natural consistência cremosa, acondicionada embalagem de polietileno atóxico (embalagem mínima a partir 170g). Ingredientes obrigatórios: Leite e fermento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual e federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.		
22	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b>	19.923	QUILO
	Contendo no mínimo 26% de gordura, embalado em pacotes plásticos aluminizados, limpos e não violados, resistentes, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 200g. Acondicionado em fardo lacrado ou em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, qualidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses.		
23	<b>LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE</b>	308	QUILO
	Leite em pó integral sem lactose. Enriquecido com vitaminas Embalado em sachês contendo a partir de 300 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/SIF. Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega do produto nas escolas.		



24	<b>LEITE CONDENSADO</b>	575	UNIDADES
	Ingredientes mínimos: leite, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 200g, que deverá conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número do lote, data fabricação de validade /lote. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Deverá apresentar SIF ou SIE.		
25	<b>MACARRÃO ESPAGUETE</b>	5.738	QUILO
	Tipo espaguete, a base de sêmola. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. Embalagens plásticas de 500g, contendo data de fabricação, validade, lote e tabela nutricional.		
26	<b>MACARRÃO PARAFUSO</b>	5.738	QUILO
	Macarrão parafuso com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado Embalagem de 500g, de boa qualidade.		
27	<b>MASSA PARA SOPA</b>	5.738	QUILO
	Pacote de 500g. Ingredientes: sêmola de trigo duro. Validade mínima de 12 meses, com data de embalagem não inferior a 60 dias. Informação nutricional, data de fabricação, validade e lote.		
28	<b>MASSA PARA MINGAU DE AVEIA</b>	3.197	QUILO
	Flocos finos, embalagem de 200g, com data de fabricação, validade, informação nutricional e lote.		
29	<b>MAÇÃ</b>	31.878	QUILO
	Fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.		
30	<b>MARGARINA</b>	2.231	QUILO
	Cremosa com sal de primeira qualidade, feito apenas com gorduras vegetais (80%), até 20% de gordura saturada, isento de gorduras trans. O produto deve apresentar selo do Sif e suas condições deverão estar de acordo com a RDC Anvisa nº270 de 22/09/2005. Isento de ranço, bolor e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Em potes de 500 gramas, de polipropileno, resistentes.		
31	<b>MILHO BRANCO</b>	1.593	QUILO
	Canjica de milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade – embalagem de 500g contendo tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote.		
32	<b>ÓLEO DE SOJA</b>	3.984	UNIDADES
	Comestível, refinado tipo I, que sofre algum processo tecnológico adequado Embalagem pet de 900 ml, com data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 12 meses.		
33	<b>OVO DE GALINHA</b>	1000	CAIXAS
	Produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), 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. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar a partir do ato da entrega. Embalagem primária: cubas de papelão ou isopor contendo 30 unidades. Embalagem Secundária: Caixa de Papelão resistente ao empilhamento, contendo 360 unidades de ovos, pesando 18 kg.		
34	<b>PÃO DE CHÁ</b>	7.969	QUILO
	Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 dias a contar da entrega. Embalagem primária: Embalagem de polietileno resistente, limpa e atóxico com 20 unidades cada. Embalagem Secundária: caixa de papelão resistente ao empilhamento.		
35	<b>REPOLHO</b>	7.969	QUILO
	Repolho verde 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		
36	<b>SAL</b>	2.550	QUILO
	Refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio. E com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e no máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a legislação federal específica. Com embalagem de 1kg, contendo data de fabricação, validade e lote.		
37	<b>VINAGRE</b>	4.462	UNIDADES
	Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Embalagem: garrafas plásticas de 500ml. Com data de fabricação, validade e lote.		

## 12. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

12.1 A estimativa do valor total da contratação será a soma dos valores totais de cada item, tendo por base a quantidade total estimada de cada item e seu preço unitário.



12.2 O custo estimado será apurado a partir de pesquisas de preços conforme preceitua a Instrução Normativa nº 65, 07 de julho de 2021, inciso I, art. 5º.

12.3 O preço estimado da contratação é de R\$ 6.920.496,31 (Seis Milhões, Novecentos e Vinte Mil, Quatrocentos e Noventa e Seis Reais e Trinta e Um Centavos).

### 13. DAS ESPECIFICAÇÕES / COMPARATIVA DE PREÇO:

ITEM	NOME	QUANTIDADE	UNIDADE	PREÇO ESTIMADO	TOTAL
1	ARROZ TIPO I	35703	Quilogramas	R\$ 9,47	R\$ 338.107,41
2	AÇÚCAR REFINADO	19719	Quilogramas	R\$ 8,04	R\$ 158.540,76
3	AÇÁI CONGELADO	25502	Quilogramas	R\$ 31,14	R\$ 794.132,28
4	ALHO IN NATURA	1593	Quilogramas	R\$ 28,63	R\$ 45.607,59
5	BATATA	8128	Quilogramas	R\$ 10,85	R\$ 88.188,80
6	BETERRABA	6375	Quilogramas	R\$ 8,28	R\$ 52.785,00
7	BISCOITO SALGADO	9563	Quilogramas	R\$ 14,64	R\$ 140.002,32
8	BISCOITO DOCE	9563	Quilogramas	R\$ 12,37	R\$ 118.294,31
9	BISCOITO CREAM CRACKER ZERO LACTOSE	220	Quilogramas	R\$ 11,63	R\$ 2.558,60
10	CARNE BOVINA MOÍDA	22314	Quilogramas	R\$ 43,67	R\$ 974.452,38
11	CARNE BOVINA ACÉM COM OSSO	22314	Quilogramas	R\$ 46,00	R\$ 1.026.444,00
12	CENOURA IN NATURA	8128	Quilogramas	R\$ 9,93	R\$ 80.711,04
13	CEBOLA IN NATURA	8288	Quilogramas	R\$ 9,23	R\$ 76.498,24
14	COLORÍFICO	2231	Quilogramas	R\$ 21,62	R\$ 48.234,22
15	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU	2390	Quilogramas	R\$ 25,55	R\$ 61.064,50
16	CREME DE LEITE	575	Unidades	R\$ 3,87	R\$ 2.225,25
17	EXTRATO DE TOMATE	5578	Unidades	R\$ 6,27	R\$ 34.974,06
18	FEIJÃO DO SUL	7969	Quilogramas	R\$ 10,49	R\$ 83.594,81
19	FRANGO CONGELADO	40626	Quilogramas	R\$ 13,40	R\$ 544.388,40
20	IOGURTE INTEGRAL SEM LACTOSE	374	Quilogramas	R\$ 14,98	R\$ 5.602,52
21	IOGURTE NATURAL INTEGRAL	2264	Quilogramas	R\$ 13,16	R\$ 29.794,24
22	LEITE EM PÓ INTEGRAL	19923	Quilogramas	R\$ 41,10	R\$ 818.835,30
23	LEITE ZERO LACTOSE	308	Quilogramas	R\$ 35,16	R\$ 10.829,28
24	LEITE CONDENSADO: LEITE CONDENSADO	575	Unidades	R\$ 8,18	R\$ 4.703,50
25	MACARRÃO ESPAGUETE	5738	Quilogramas	R\$ 11,85	R\$ 67.995,30
26	MACARRÃO PARAFUSO	5738	Quilogramas	R\$ 10,71	R\$ 61.453,98
27	MASSA DE SOPA	5738	Quilogramas	R\$ 9,63	R\$ 55.256,94
28	MASSA PARA MINGAU DE AVEIA	3197	Quilogramas	R\$ 46,50	R\$ 148.660,50
29	MAÇA IN NATURA	31878	Quilogramas	R\$ 11,43	R\$ 364.365,54
30	MARGARINA	2231	Quilogramas	R\$ 20,43	R\$ 45.579,33
31	MILHO BRANCO	1593	Quilogramas	R\$ 15,42	R\$ 24.564,06
32	ÓLEO DE SOJA	3984	Unidades	R\$ 12,30	R\$ 49.003,20
33	OVO DE GALINHA	1000	Caixas	R\$ 234,72	R\$ 234.720,00
34	PÃO DE CHÁ	7969	Quilogramas	R\$ 30,46	R\$ 242.735,74
35	REPOLHO	7969	Quilogramas	R\$ 7,03	R\$ 56.022,07
36	SAL	2550	Quilogramas	R\$ 2,27	R\$ 5.788,50
37	VINAGRE	4462	Unidades	R\$ 5,33	R\$ 23.782,46
				<b>Valor Global:</b>	<b>R\$ 6.920.496,43</b>

### 14. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

14.1. Tendo em vista o tipo de bem a ser adquirido, a alternativa mais vantajosa para a demanda em questão é a compra, definida no art. 6º, inciso X da Lei nº 14.133 como a aquisição remunerada de bens para fornecimento parceladamente;

14.2. Para tal aquisição o processo licitatório obedecerá ao Sistema de Registro de Preço por intermédio do Pregão Eletrônico, sistema que se faz mais vantajoso ao Fundo Municipal de Educação do Município de Capanema - Pará, em virtude de não vincular a administração total, logo podendo viabilizar as contratações conforme as necessidades. Após realizada a Licitação (SRP), as contratadas deverão efetivar o fornecimento dos materiais conforme o prazo de entrega a ser definido no termo de referência, e emissão de nota de empenho, seguindo criteriosamente as descrições determinadas em tal termo, além das unidades de medida de acordo com a listagem de itens adquiridos;

14.3. Os produtos selecionados fazem parte da composição do cardápio de alimentação dos alunos. Entende-se que o critério de julgamento menor preço por item traz economicidade para administração em razão do ganho de escala auferido;



14.4. A pretendida contratação trata-se de aquisição de bens comuns, pois possui disponibilidade no mercado próprio e padronização. No caso, ainda, os padrões de qualidade podem ser objetivamente definidos e as especificações estabelecidas são usuais no mercado

14.5. Assim, considerando o exposto, a justificativa apresentada no Documento de Oficialização de Demanda, a pesquisa de preços realizada, o levantamento do orçamento estimado da licitação e a existência de recursos orçamentários para cobertura do mesmo, entendemos ser VIÁVEL e NECESSÁRIA a contratação demandada.

#### **15. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

15.1. Promover e incentivar com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas pelo PNAE, uma alimentação de qualidade aos alunos do Município de Capanema - PA, visando contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricionais e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

#### **16. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

16.1 O prazo de entrega dos objetos solicitados é de 5 (cinco) dias úteis, contados da data do (a) pedido e na quantidade demandada pela secretaria contratante.

16.2 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas, devidamente comprovadas, com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

16.3. Os itens contratados deverão ser entregues no município de Capanema PA, no Secretaria Municipal de Educação - SEMED, localizada na Passagem Odilon Pontes, nº 50A, Bairro: Garrafão, Capanema- PA. Deverão ser entregues em dias úteis, dias de segunda a sexta-feira, entre os horários de 08h00min e 14h00min, de acordo com o indicado na Ordem de Compra emitida pela Secretaria Municipal de Educação, mensalmente, conforme o cronograma de pedidos realizado pelo Departamento Municipal de Alimentação Escolar- DEMAE, ano de 2024.

16.4. As unidades da área rural são tratadas de forma a ser considerada sua localização como uma especificidade de logística; sendo assim destacamos a interessadas em participar do certame que o deslocamento dos gêneros alimentícios será destinado ao Departamento de Alimentação Escolar – DEMAE, as mesmas ficarão sob responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação – SEMED.

16.5. A entrega de gêneros alimentícios destinados a alimentação escolar seguem planejamento elaborado com antecedência pela nutricionista da Secretaria Municipal de Educação que atende as unidades educacionais da rede pública de ensino do município, pois com o planejamento podemos assegurar que todos os envolvidos no processo da alimentação escolar possam trabalhar de forma programada, sem risco para que haja o desabastecimento tanto de fornecedores e unidades educacionais, garantindo assim o direito dos fornecedores e principalmente o direito de crianças e alunos (Lei n 11.947/2009 - PNAE) em receber uma alimentação de qualidade; a nutricionista trabalha com planejamento anual, mensal, quinzenal e semanal, junto à SEMED, no qual todos estudados e elaborados com antecedência; da seguinte forma: com base no número de matrículas é feito uma estimativa de quantidades anual de acordo com a faixa etária e quantidade de refeições de cada unidade referente ao número de dias letivos que deverá atender, o quantitativo anual é dividido por quantidades mensais, quinzenais e semanais, as listas de produtos e quantidades semanais são entregues aos fornecedores ganhadores do certame com no mínimo 05 (cinco) dias de antecedência ao prazo de entrega; segue em anexo o cronograma de entregas semanais repassados aos fornecedores e ou escolas,



planilhas com especificações e quantidade (ANEXO), salientamos ainda que existe um tratamento específico para as unidades localizadas na área rural e região das ilhas.

#### **16.6. Justificativas para o parcelamento ou não de entrega:**

As empresas licitantes deverão atender todas as capacidades e competências estabelecidas no instrumento convocatório para a efetiva participação no certame, evitando assim que empresas sem a devida qualificação interfiram num processo cujo objetivo é a seleção de uma empresa realmente capaz de atender as necessidades da instituição com eficiência, qualidade e economicidade.

A quantidade de itens licitados será comprada parceladamente, de forma mensal, de acordo com a necessidade e com a disponibilidade financeira. A licitação por item deixa aberto para várias empresas participarem. Os produtos serão requisitados de forma parcelada, aproximadamente de mês a mês, podendo ocorrer exceções eventuais e futura, de acordo com as necessidades das Escolas Municipais e Estadual do Município de Capanema PA, através da Ordem de Compra, dando prazo necessário para que a empresa possa fazer a entrega no município conforme a ordem de compra.

A quantidade será disponibilizada pelo Departamento Municipal de Alimentação Escolar (DEMAE) conforme cronograma realizado pela Nutricionista e encaminhado para a Secretaria de Educação a qual encaminha para o Setor de Compras.

A distribuição estabelece critérios importantes de logística a serem utilizados. A contratação de empresa especializada na venda de gêneros alimentícios é a solução encontrada por todos os órgãos públicos, somente devendo ter cuidado no armazenamento dos produtos.

A empresa vencedora deverá possuir transporte adequado para o traslado dos alimentos até o município de Capanema-PA, em especial os fornecedores de frios, que deverão possuir carro frigorífico que atenda às normas do FNDE. Faz necessário licitar todos esses produtos, deixar registrado os valores, que no decorrer de 01 ano possam ser adquiridos de acordo com a disponibilidade financeira repassada pelo FNDE e contrapartida da Prefeitura de Capanema /PA.

**16.7 Recebimento dos produtos** Fica assegurado à CONTRATANTE o direito de rejeitar os produtos que se apresentarem em desacordo com as especificações e condições deste ETP, DOD, TR e do edital e do instrumento contratual, ficando a CONTRATADA obrigada a substituir e/ou reparar os itens irregulares, caso os produtos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Prefeitura, ou em quantidade inferior ao estabelecido, a empresa deverá substituí-los ou complementá-los em 3(três) dias úteis. Caso a substituição/reparação dos produtos não ocorra no prazo determinado, estará a CONTRATADA incorrendo em atraso na entrega e sujeita à aplicação das sanções previstas neste em legislação.

### **17. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

17.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

17.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

17.3 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.



17.4 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

17.5 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

17.6 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI).

17.7 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

17.8. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

17.9 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

17.10 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).

17.11 O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

17.12 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

17.13 Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

17.14 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

17.15 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).



17.16 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

17.17 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

17.18 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

17.19 O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

17.20 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

## **18. DO PAGAMENTO**

18.1 O pagamento será realizado por meio de ordem de serviço, na agência e conta corrente indicados pelo contratado.

18.2 A Contratada deverá apresentar nota fiscal em até 10 (dez dias) úteis para a liquidação da despesa, a contagem do prazo ocorrerá a partir do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, conforme prevê o inciso I do art. 7º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

18.3 A Administração Municipal reserva-se o direito de recusar a liquidação da nota fiscal se, no ato da atestação, o objeto fornecido não estiver em perfeitas condições de consumo, quando for o caso, ou em desacordo com as especificações apresentadas e aceitas, nos termos do art. 7º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

18.4 O pagamento será efetivado em até 30 (trinta dias) úteis, a contar da liquidação da despesa, nos termos do inciso II do art. 7º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

18.5 A Administração Municipal poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela Contratada, nos termos do § 4º do art. 8º Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

18.6 Nenhuma liquidação ou pagamento será efetuado enquanto a empresa estiver pendente de qualquer obrigação financeira e/ou documental, devendo apresentar juntamente com a fatura as certidões negativas relativas aos Tributos Federais, Estaduais, Municipais, Trabalhistas e FGTS, sem que isso gere direito à alteração dos preços, ou de compensação financeira por atraso de pagamento, conforme disposto no art. 8º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

## **19. DO RECEBIMENTO DO OBJETO:**

19.1 Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.



19.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no futuro Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

19.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

19.4 Os alimentos deverão ser entregues, pela licitante vencedora, rigorosamente dentro as especificações estabelecidas, sendo que a inobservância destas condições implicará em recusa formal do fornecimento, estando sujeita às penalidades da lei vigente sem que caiba qualquer tipo de reclamação por parte do inadimplente.

19.5 É de total responsabilidade da contratada o transporte dos alimentos até o local de entrega, sem qualquer ônus para o Município de Capanema/PA.

## **20. FORMA DE PAGAMENTO**

20.1 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

20.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

20.3 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

20.4 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

20.5 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

## **21. JUSTIFICATIVA DE PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

21.1 Justifica-se o parcelamento, tendo em vista o objeto ser divisível e não haver prejuízos para esta secretaria.

## **22. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

22.1 Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda, sendo a contratação gerenciada diretamente entre a Administração Pública e o fornecedor.

## **23. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS**

23.1 Por se tratar de aquisição de gêneros alimentícios, o armazenamento, o manuseio, o consumo e o descarte dos mesmos devem ser realizados de forma adequada. Sendo assim, não haverá risco de impacto ambiental.

## **24. RESULTADO PRETENDIDO COM A CONTRATAÇÃO**

24.1 A alimentação constitui uma das necessidades fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos. Logo, A Secretaria Municipal de Educação almeja contribuir com a missão educativa e social, visando oferecer uma refeição adequada do ponto de vista nutricional. Desta maneira, essa compra tem por objetivo oferecer ao aluno, por meio de ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico-social, o qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral.



## 25. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE

25.1 Não se vislumbra nenhum elemento que inviabilizaria a contratação proposta. Assim, a mesma é viável.

## 26. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

### 26.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

26.2 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO (SRP), sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM.

## 27. ANÁLISE DE RISCOS DA CONTRATAÇÃO

27.1 A contratação de empresa não qualificada, pode acarretar falhas nos procedimentos, constrangimentos e prejuízos para a administração pública, bem como aumentar os riscos de consumo de alimentos que não estejam aptos, dessa forma, acarretar danos à saúde dos alunos.

### FASE DE PLANEJAMENTO

RISCO 01. AUSÊNCIA DE PRIORIZAÇÃO DAS AQUISIÇÕES QUE SE BASEIAM NAS AÇÕES ORGANIZACIONAIS MAIS RELEVANTES		
Probabilidade:	( ) Baixa ( X ) Média ( ) Alta	
Impacto:	( ) Baixa ( X ) Média ( ) Alta	
ID	DANO	
1	O ÓRGÃO NÃO ATINGIR OS OBJETIVOS ORGANIZACIONAIS	
ID	Ação Preventiva	Responsável
1	DEFINIR METODOLOGIA DE PRIORIZAÇÃO DE AQUISIÇÕES	Nutricionista
ID	Ação de Contingência	Responsável
1	EFETIVO FUNCIONAMENTO DOS COMITÊS ORÇAMENTÁRIOS	Secretaria de Educação
RISCO 02. ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR COM CONTEÚDO INSUFICIENTE PARA ATINGIR O OBJETIVO (MAL ELABORADO).		
Probabilidade:	( ) Baixa ( X ) Média ( ) Alta	
Impacto:	( ) Baixa ( X ) Média ( ) Alta	
ID	DANO	
1	DESPERDÍCIO DE RECURSOS PÚBLICOS	
ID	Ação Preventiva	Responsável
1	TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES	Prefeitura Municipal/Secretaria de Educação
ID	Ação de Contingência	Responsável
1	NOMEAÇÃO DE SERVIDORES PARA A EQUIPE DE PLANEJAMENTO COM CONHECIMENTO TÉCNICO DO OBJETO, DA LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA E DOS PROCEDIMENTOS DA CONTRATAÇÃO	Secretaria de Educação
RISCO 03. ELABORAÇÃO DE TERMO DE REFERÊNCIA INADEQUADO, QUE NÃO PERMITE A SELEÇÃO DA PROPOSTA MAIS VANTAJOSA (INCOMPLETO OU INCONSISTENTE).		
Probabilidade:	( ) Baixa ( X ) Média ( ) Alta	
Impacto:	( ) Baixa ( ) Média ( x ) Alta	
ID	DANO	
1	DESPERDÍCIO DE RECURSOS PÚBLICOS, RESULTANDO NUMA MÁ CONTRATAÇÃO OU ATÉ MESMO INVIABILIZANDO-A	
ID	Ação Preventiva	Responsável
1	TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES	Prefeitura Municipal/Secretaria de Educação
2	NOMEAÇÃO DE SERVIDORES PARA A EQUIPE DE PLANEJAMENTO COM CONHECIMENTO TÉCNICO DO OBJETO, DA LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA E DOS PROCEDIMENTOS DA CONTRATAÇÃO	Secretaria de Educação
3	REMANEJAMENTO DO QUADRO DE PESSOAL DO ÓRGÃO, EVITANDO SOBRECARGA DE TRABALHO	Secretaria de Educação
ID	Ação de Contingência	Responsável
1	DEVOLVER O PROCESSO AO DEMANDANTE PARA CONFERIR, REVISAR OU RATIFICAR O TERMO DE REFERÊNCIA	Coordenadoria De Licitações E Contratos



2	REALIZAR ANÁLISE, CONFERÊNCIA E REVISÃO DOS TERMOS DE REFERÊNCIA APRESENTADOS	Coordenadoria De Licitações E Contratos
<b>RISCO 04. ESTIMATIVA INADEQUADA DO VALOR DE REFERÊNCIA DA CONTRATAÇÃO</b>		
<b>Probabilidade:</b>	( x ) Baixa ( ) Média ( ) Alta	
<b>Impacto:</b>	( ) Baixa ( ) Média ( x ) Alta	
<b>ID</b>	<b>DANO</b>	
1	UTILIZAÇÃO DE PARÂMETROS INADEQUADOS PARA ANALISAR A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO	
<b>ID</b>	<b>Ação Preventiva</b>	<b>Responsável</b>
1	REALIZAR COM ACUIDADE O LEVANTAMENTO DE QUANTITATIVOS E OS PREÇOS, ASSIM COMO CONFERIR TODOS OS DADOS QUANDO DA ELABORAÇÃO DO VALOR DE REFERÊNCIA	Secretaria de Educação/Departamento de compras
2	PREVISÃO DE METODOLOGIA PARA A REALIZAÇÃO DE PESQUISA DE PREÇOS	Secretaria de Educação/Departamento de compras
3	TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES	Prefeitura Municipal/Secretaria de Educação

### FASE DE ANÁLISE – SELEÇÃO DO FORNECEDOR

<b>RISCO 01. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA QUE NÃO TENHA CAPACIDADE DE EXECUTAR O CONTRATO</b>		
<b>Probabilidade:</b>	( X ) Baixa ( ) Média ( ) Alta	
<b>Impacto:</b>	( ) Baixa ( ) Média ( X ) Alta	
<b>ID</b>	<b>DANO</b>	
1	NÃO OBTENÇÃO DO OBJETO CONTRATADO E DESCUMPRIMENTO, PELA CONTRATADA, DAS OBRIGAÇÕES PREVISTAS EM LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA E NO CONTRATO.	
<b>ID</b>	<b>Ação Preventiva</b>	<b>Responsável</b>
1	ANALISAR CRITERIOSAMENTE OS CRITÉRIOS DE QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA DA EMPRESA LICITANTE	Pregoeiro e Equipe de Apoio
2	ANALISAR CRITERIOSAMENTE OS CRITÉRIOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DA EMPRESA LICITANTE	Pregoeiro e Equipe de Apoio
<b>ID</b>	<b>Ação de Contingência</b>	<b>Responsável</b>
1	ANÁLISE CRITERIOSA DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA DA LICITANTE POR SERVIDOR COM CONHECIMENTO TÉCNICO EM CONTABILIDADE E EM BALANÇOS PATRIMONIAIS	Pregoeiro / Contabilidade
<b>RISCO 02. QUESTIONAMENTOS NO CERTAME (RECURSOS, IMPUGNAÇÕES) E JUNTO A ÓRGÃOS EXTERNOS (PODER LEGISLATIVO, MP, TCM)</b>		
<b>Probabilidade:</b>	( ) Baixa ( X ) Média ( ) Alta	
<b>Impacto:</b>	( ) Baixa ( X ) Média ( ) Alta	
<b>ID</b>	<b>DANO</b>	
1	PARALISAÇÃO DO CERTAME ATÉ QUE A EXIGÊNCIA SEJA COMPREENDIDA / SANADA	
<b>ID</b>	<b>Ação Preventiva</b>	<b>Responsável</b>
1	ADOÇÃO DE MODELOS PADRONIZADOS DE EDITAIS DE LICITAÇÕES (AGU, TCU ETC)	Procuradoria Jurídica/Controle Interno/Pregoeiro/Equipe de Planejamento
2	INCLUIR REFERÊNCIAS A DISPOSITIVOS LEGAIS E/OU JURISPRUDÊNCIAS QUE FUNDAMENTEM A INCLUSÃO DE EXIGÊNCIAS NÃO USUAIS NA CONTRATAÇÃO	Procuradoria Jurídica/Controle Interno/Pregoeiro/Equipe de Planejamento
<b>ID</b>	<b>Ação de Contingência</b>	<b>Responsável</b>
1	CRIAR UM NÍVEL DE REVISÃO E SUPERVISÃO DOS EDITAIS	Procuradoria Jurídica/Controle Interno/Pregoeiro/Equipe de Planejamento
<b>RISCO 03. LICITAÇÃO DESERTA</b>		
<b>Probabilidade:</b>	( X ) Baixa ( ) Média ( ) Alta	
<b>Impacto:</b>	( ) Baixa ( ) Média ( X ) Alta	
<b>ID</b>	<b>DANO</b>	
1	RETRABALHO PARA REALIZAR A CONTRATAÇÃO OU NÃO ATENDIMENTO DA NECESSIDADE QUE A ORIGINOU	
<b>ID</b>	<b>Ação Preventiva</b>	<b>Responsável</b>
1	PREVISÃO DE LEVANTAMENTO DE MERCADO COMO UMAS DAS FASES DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR	Equipe De Planejamento
<b>ID</b>	<b>Ação de Contingência</b>	<b>Responsável</b>



1	REALIZAR A LICITAÇÃO COM MÁXIMA ANTECEDÊNCIA, DE MODO A SER POSSÍVEL REPETIR TODO O PROCESSO EM TEMPO HÁBIL PARA EXECUTAR A CONTRATAÇÃO NO MESMO EXERCÍCIO	Secretaria de Educação/Coordenadoria De Licitações E Contratos
---	--	--

### FASE DE CONTRATAÇÃO

RISCO 01. FORMALIZAÇÃO INCORRETA DO TERMO CONTRATUAL		
<b>Probabilidade:</b>	( X ) Baixa ( ) Média ( ) Alta	
<b>Impacto:</b>	( ) Baixa ( ) Média ( X ) Alta	
<b>ID</b>	<b>DANO</b>	
1	PROBLEMAS CONSTANTES NA EXECUÇÃO DO OBJETO, QUER POR FALTA, QUER POR EXCESSO DE CLÁUSULAS CONTRATUAIS.	
<b>ID</b>	<b>Ação Preventiva</b>	<b>Responsável</b>
1	REALIZAR LEVANTAMENTO PRÉVIO E CONFERIR ATENTAMENTE AS INFORMAÇÕES ANTES DA PUBLICAÇÃO DO EDITAL COM A MINUTA DO CONTRATO E ANTES DA ASSINATURA DO CONTRATO.	Coordenadoria De Licitações E Contratos
2	ADOÇÃO DE MODELOS PADRONIZADOS DE CONTRATOS (AGU, TCU ETC)	Coordenadoria De Licitações E Contratos
<b>ID</b>	<b>Ação de Contingência</b>	<b>Responsável</b>
1	CRIAR NÍVEL DE REVISÃO NOS PROCEDIMENTOS DE ELABORAÇÃO DE MINUTA CONTRATUAL E CONTRATO PROPRIAMENTE DITO	Coordenadoria De Licitações E Contratos
RISCO 02. FISCAL COM POUCO TEMPO PARA EXECUTAR SUAS ATRIBUIÇÕES REFERENTES AO CONTRATO		
<b>Probabilidade:</b>	( ) Baixa ( X ) Média ( ) Alta	
<b>Impacto:</b>	( ) Baixa ( ) Média ( X ) Alta	
<b>ID</b>	<b>DANO</b>	
1	NÃO ACOMPANHAMENTO DE VÁRIOS ASPECTOS IMPORTANTES DA CONTRATAÇÃO OU RECEBIMENTO DE SERVIÇOS EM DESCONFORMIDADE COM ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	
<b>ID</b>	<b>Ação Preventiva</b>	<b>Responsável</b>
1	DISTRIBUIÇÃO MAIS EQUITATIVA DE CONTRATOS A SEREM FISCALIZADOS ENTRE OS VÁRIOS SERVIDORES DA SECRETARIA.	Secretaria de Educação
2	TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES	Prefeitura Municipal/Secretaria de Educação
<b>ID</b>	<b>Ação de Contingência</b>	<b>Responsável</b>
1	A INDICAÇÃO DO FISCAL DEVE RECAIR SOBRE SERVIDOR COM COMPETÊNCIAS E CAPACIDADE PARA FISCALIZAR O OBJETO.	Unidade Requisitante/ Secretaria de Educação
RISCO 03. EXECUÇÃO DO OBJETO EM DESACORDO COM O CONTRATO		
<b>Probabilidade:</b>	( ) Baixa ( X ) Média ( ) Alta	
<b>Impacto:</b>	( ) Baixa ( ) Média ( X ) Alta	
<b>ID</b>	<b>DANO</b>	
1	ATENDIMENTO INADEQUADO OU NÃO ATENDIMENTO DA NECESSIDADE	
<b>ID</b>	<b>Ação Preventiva</b>	<b>Responsável</b>
1	A INDICAÇÃO DO FISCAL DEVE RECAIR SOBRE SERVIDOR COM COMPETÊNCIAS E CAPACIDADE PARA FISCALIZAR O OBJETO.	Unidade Requisitante/ Secretaria de Educação
2	TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES	Prefeitura Municipal/Secretaria de Educação
<b>ID</b>	<b>Ação de Contingência</b>	<b>Responsável</b>
1	DISTRIBUIÇÃO MAIS EQUITATIVA DE CONTRATOS A SEREM FISCALIZADOS ENTRE OS VÁRIOS SERVIDORES DA SECRETARIA.	Secretaria de Educação
RISCO 04. AUSÊNCIA DE EVIDÊNCIAS DAS OCORRÊNCIAS DO CONTRATO		
<b>Probabilidade:</b>	( ) Baixa ( X ) Média ( ) Alta	
<b>Impacto:</b>	( ) Baixa ( ) Média ( X ) Alta	
<b>ID</b>	<b>DANO</b>	
1	RETARDO E FALHAS NA EXECUÇÃO CONTRATUAL, ALÉM DE IMPOSSIBILIDADE DE COMPROVAR O DESCUMPRIMENTO DE CLÁUSULAS CONTRATUAIS.	
<b>ID</b>	<b>Ação Preventiva</b>	<b>Responsável</b>
1	A INDICAÇÃO DO FISCAL DEVE RECAIR SOBRE SERVIDOR COM COMPETÊNCIAS E CAPACIDADE PARA FISCALIZAR O OBJETO.	Unidade Requisitante/ Secretaria de Educação
2	TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES	Prefeitura Municipal/Secretaria de Educação
3	ANOTAÇÃO, EM LOCAL PRÓPRIO, DE TODAS AS OCORRÊNCIAS CONTRATUAIS RELEVANTES	Fiscal do Contrato/Gestor do Contrato
<b>ID</b>	<b>Ação de Contingência</b>	<b>Responsável</b>



1	DISTRIBUIÇÃO MAIS EQUITATIVA DE CONTRATOS A SEREM FISCALIZADOS ENTRE OS VÁRIOS SERVIDORES DA SECRETARIA.	Secretaria de Educação
---	--	------------------------

## 28. JUSTIFICATIVA DE VIABILIDADE

26.1 Assim, considerando o exposto, a pesquisa de preços realizada, o levantamento do orçamento estimado da licitação e a existência de recursos orçamentários para cobertura do mesmo entenderam ser VIÁVEL e NECESSÁRIA a contratação demandada.

## 29. RESPONSÁVEL

Capanema/PA, em 19 de fevereiro de 2025.

  
**Walcylene Cardoso Costa**  
Secretária Municipal de Educação  
Decreto nº 0280/2025