ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Objeto: Contratação de **caráter emergencial** de empresa para aquisição/fornecimento de gêneros alimentícios, para atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação – unidades escolares.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

1.1. A presente contratação visa atender, de forma emergencial, a necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios para a manutenção da alimentação escolar ofertada nas escolas e Cemeis da Rede Municipal de Ensino para o ano de 2026, conforme preceitua a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009; a Lei Nº 12.982, de 28 de maio de 2014; e a Resolução CD/FNDE nº 04, de 26 de fevereiro de 2026.

1.2. A empresa CENTRO-OESTE DISTRIBUIDORA E CONSTRUTORA LTDA, CNPJ nº 29.573.676/0001-56, é a responsável pela Ata de Registro de Preços 002, referente ao Pregão Eletrônico nº 027/2025.

1.3. A empresa supracitada foi notificada por problemas no fornecimento de alimentos nos dias 06/01/2026, 05/03/2026 e 13/03/2026, que acarretaram prejuízos no fornecimento da alimentação escolar. As notificações foram enviadas para a Comissão Permanente de Licitações para conhecimento e providências.

1.4. Este fornecedor também encaminhou para esta entidade executora uma solicitação de cancelamento e rescisão de ata de registro de preços, o qual foi protocolado no dia 23/03/2026 (Processo nº 3449/2026).

1.5. No mês de maio foi protocolado o Processo nº 4388/2026, solicitando a aquisição de gêneros alimentícios em caráter emergencial, para suprir as necessidades da alimentação escolar enquanto seguia o processo para cancelamento e rescisão da ARP da empresa supracitada.

1.6. Ao mesmo tempo, iniciou-se o levantamento para dar início a um novo procedimento licitatório. O Processo nº 2587/2026 – Pregão Eletrônico nº 046/2026, foi

Assinado por 1 pessoa: ANGELICA SILVA RANGEL
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://alexania.flowdocs.com.br:8443/public/assinaturas/0D8B6BE7F2D940189CDCC247CC7F301A

iniciado no mês de julho, está em andamento, e no momento ainda está na fase de avaliação das propostas.

1.7. Após a disputa de preços, houve a análise de exequibilidade das propostas, pois para alguns itens a redução de valor foi superior a 50%. Esta avaliação gerou seis Pareceres Técnicos até a conclusão desta fase, pois após a análise algumas propostas não foram aceitas.

1.8. Na sequência, houve a análise da conformidade das propostas apresentadas pelas empresas participantes em relação às especificações e aos requisitos estabelecidos no Edital e no respectivo Termo de Referência. Esta fase já gerou dois relatórios.

1.9. Haverá, ainda, a fase de habilitação e posteriormente, a apresentação e análise de amostras dos produtos.

1.10. São etapas necessárias, porém geram demora na conclusão do Processo, que não tem data prevista para conclusão. E a alimentação escolar precisa ser mantida, já que os produtos adquiridos no Processo nº 4388/2026 estão no fim.

1.11. Assim, faz-se necessário a pretendida contratação para evitar qualquer interrupção no fornecimento da alimentação escolar.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, e apoia-se nos seguintes pilares:

2.1. Fundamentação Estratégica: A contratação em questão está alinhada com as diretrizes estratégicas do município de Alexânia, objetivando o atendimento eficaz das necessidades públicas e a promoção do bem-estar da comunidade. Esta contratação se mostra essencial para o cumprimento dos objetivos programáticos da Administração, contribuindo diretamente para a melhoria dos serviços prestados à população.

2.2. Alinhamento com o Planejamento da Administração: A contratação proposta encontra-se plenamente alinhada com o planejamento estratégico do município, refletindo o compromisso da Administração Pública com a transparência, a eficiência e a eficácia na gestão dos recursos públicos.

Assinado por 1 pessoa: ANGELICA SILVA RANGEL
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://alexania.flowdocs.com.br:8443/public/assinaturas/0D8B6BE7F2D940189CDCC247CC7F301A

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Requisitos gerais: Os produtos devem atender às especificações técnicas mínimas de qualidade, sabor, aroma, integridade, e aspecto visual. Deve ser garantido que os gêneros alimentícios estejam livres de qualquer substância estranha, impurezas ou contaminantes nocivos à saúde humana.

3.2. Requisitos legais:

3.2.1. Os produtos a serem fornecidos devem atender as Resoluções/Normativas da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, do Ministério da Saúde, e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

3.2.2. Todos os procedimentos de fornecimento, armazenamento, transporte e manuseio dos gêneros alimentícios devem observar as Normas Regulamentadoras expedidas pelo Ministério do Trabalho e Emprego, especialmente:

3.2.2.1. NR-24 (Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho), no que se refere ao preparo e manuseio de alimentos;

3.2.2.2. NR-7 (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional), quando houver manipulação interna;

3.2.2.3. NR-17 (Ergonomia), para atividades de carga e descarga;

3.2.2.4. NR-11 (Transporte, Movimentação, Armazenagem e Manuseio de Materiais), quanto ao transporte de gêneros;

3.2.2.5. NR-23 (Proteção contra Incêndios), caso haja armazenamento de alimentos inflamáveis (ex.: óleos).

3.3. Sustentabilidade: Priorizar produtos com certificações de sustentabilidade; embalagens biodegradáveis, recicláveis ou retornáveis; produtos de origem local para redução do impacto ambiental relacionado ao transporte. Adoção de práticas que minimizem os resíduos gerados e promovam a reciclagem.

3.4. Da Subcontratação: Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

3.5. Garantia da contratação: Não haverá exigência de garantia da contratação, prevista no artigo 96 e seguintes da Lei 14.133/2021, tendo em vista que tal exigência poderá elevar demasiadamente o preço dos serviços.

Assinado por 1 pessoa: ANGELICA SILVA RANGEL
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://alexania.flowdocs.com.br:8443/public/assinaturas/0D8B6BE7F2D940189CDCC247CC7F301A

3.6. A contratada deve ter: capacidade de fornecimento dos volumes requeridos; adesão às práticas de trabalho justo e condições de trabalho seguras; comprometimento com os tempos de entrega acordados; conformidade com os padrões nutricionais mínimos, quando aplicável.

3.7. Garantia dos produtos: Todos os gêneros alimentícios não perecíveis deverão ser garantidos pelo prazo mínimo de 06 (seis) meses, a contratada deverá oferecer garantia quanto à responsabilidade futura, no que se refere à qualidade do produto entregue, que estiver no prazo de garantia, durante o período de garantia dos produtos a contratada deverá assumir os custos de devolução/frete.

3.8. A licitante deverá apresentar Alvará de Vigilância Sanitária atualizado para fins de comprovação da qualificação técnica.

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

4.1. O levantamento dos quantitativos estimados para a contratação pretendida tem como parâmetro a média de consumo mensal de cada item registrada através de planilha de consumo mensal, elaborada pela SME. Com base nesta planilha, as quantidades solicitadas para esta aquisição cobrem somente o necessário para o consumo durante o período de 60 dias.

4.2. Além disso, foi considerado o número de unidades escolares, o número de alunos matriculados no ano de 2026, o número de refeições por modalidade de ensino, e o número de alunos com necessidades alimentares especiais.

4.3. Este montante se trata de uma estimativa e não de um quantitativo exato.

4.4. Os quantitativos estimados para esta contratação estão demonstrados na tabela a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO *máximo estimado	TOTAL
1.	Açúcar cristal branco, produto de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar (*Saccharum*	8	Fardo	R$ 157,33	R$ 1.258,64

Assinado por 1 pessoa: ANGELICA SILVA RANGEL
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://alexania.flowdocs.com.br:8443/public/assinaturas/0D8B6BE7F2D940189CDCC247CC7F301A

	officinarum L.), de aspecto sólido com cristais bem definidos, secos, granulados e uniformes, Fardo 6x5kg.				
2.	Arroz branco subgrupo polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Validade mínima 365 dias a partir da data de entrega. Fardo 6x5kg.	80	Fardo	R$ 124,00	R$ 9.920,00
3.	Bebida vegetal a base de soja bebida de proteína de soja, sem adição de açúcar, sem lactose nem colesterol, enriquecido de vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E e ácido fólico. Cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem 1L.	12	Und	R$12,24	R$ 146,88
4.	Bolacha doce tipo maisena sem lactose produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa isenta de lactose e proteínas do leite preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura zero trans, e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais.	60	Kg	R$ 6,65	R$ 399,00

Assinado por 1 pessoa: ANGELICA SILVA RANGEL
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://alexania.flowdocs.com.br:8443/public/assinaturas/0D8B6BE7F2D940189CDCC247CC7F301A

	Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Não pode conter traços de leite, sendo permitido para o consumo por pessoas APLV. Embalagem primária contendo 200 a 300g.				
5.	Colorífico em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos e moídos. Embalagem deverá conter rótulo com indicação do fabricante, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Validade mínima 1 ano. Embalagem 500g.	20	Und	R$ 11,65	R$ 233,00
6.	Farinha de trigo produto obtido a partir do trigo moído, limpo. Especial, tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9). Teor mínimo de proteína 10%. Não pode estar úmida, fermentada nem rançosa. Fardo 10x1kg.	30	Fardo	R$ 45,67	R$ 1.370,10
7.	Feijão tipo 1, carioca, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedra ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Fardo 30x1kg.	10	Fardo	R$ 187,00	R$ 1.870,00
8.	Fermento biológico produto granulado e seco, isento de matérias terrosas e detritos vegetais e animais, não possuir cheiro de mofo e sabor amargo, em embalagem aluminizada. Embalagem 250g	10	Und	R$ 7,14	R$ 71,40
9.	Flocos de Milho Pré-Cozido com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência	20	Fardo	R$ 88,50	R$ 1.770,00

Assinado por 1 pessoa: ANGELICA SILVA RANGEL
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://alexania.flowdocs.com.br:8443/public/assinaturas/0D8B6BE7F2D940189CDCC247CC7F301A

	de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Fardo 20x500g.				
10.	Leite em pó integral de 1ª qualidade produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade. Não será aceito leite em pó instantâneo. Fardo 25x400g.	40	Fardo	R$ 306,99	R$ 12.279,60
11.	Leite em pó integral instantâneo zero lactose. Produto de 1ª qualidade, integral, obtido por desidratação do leite de vaca, próprio para consumo humano, mediante processos tecnológicos adequados. Isento de lactose pela ação da enzima lactase, devendo apresentar boa solubilidade e características sensoriais próprias do produto, como cor, odor e sabor característicos. Não será aceito composto lácteo. Embalagem contendo 300g. O produto deverá apresentar qualidade igual ou superior aos padrões de referência de mercado, tendo como parâmetro de qualidade a marca Itambé, ou equivalente/similar, desde que atenda integralmente às especificações técnicas e aos padrões de qualidade exigidos.	10	Und	R$ 15,50	R$ 155,00

Assinado por 1 pessoa: ANGELICA SILVA RANGEL
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://alexania.flowdocs.com.br:8443/public/assinaturas/0D8B6BE7F2D940189CDCC247CC7F301A

12.	Macarrão de sêmola padre nosso ou parafuso, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Fardo 20x500g.	10	Fardo	R$ 95,54	R$ 955,40
13.	Macarrão zero glúten parafuso ou padre nosso massa alimentícia de arroz sem glúten, sem lactose e sem ovos, feito com farinha de arroz e corantes naturais. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem 500g.	10	Und	R$ 7,33	R$ 73,30
14.	Óleo de soja líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em embalagem em polietileno tereftalado (PET). Caixa 20x900ml	25	Caixa	R$ 191,26	R$ 4.781,50
15.	Sal produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagens de sódio e iodo de acordo com a Legislação específica. Fardo 30x1kg.	04	Fardo	R$ 54,20	R$ 216,80
16.	Suco de acerola concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor	56	Fardo	R$ 109,37	R$ 6.124,72

Assinado por 1 pessoa: ANGELICA SILVA RANGEL
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://alexania.flowdocs.com.br:8443/public/assinaturas/0D8B6BE7F2D940189CDCC247CC7F301A

	característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Rendimento mínimo 2L/unidade de 500ml. Fardo 12x 500ml.				
17.	Margarina com sal de 1ª qualidade, produto industrializado, gorduroso em emulsão estável; a base de óleos vegetais líquidos e interestificados, contendo quantidade de lipídios igual ou superior a 75% e 0% de gorduras trans, podendo conter leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó. Adicionado de vitamina A, adicionado de sal. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Fardo 12x500g.	5	Fardo	R$ 209,72	R$ 1.048,60
18.	Carne bovina de 2ª (paleta, acém ou músculo) resfriada, moída. Carne de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável, sem gordura, sem contra-peso, sem pontas e abas. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	1.200	Kg	R$ 65,93	R$ 79.116,00
19.	Carne bovina de 2ª (paleta, acém ou músculo) resfriada, cortada em cubos, tamanho 3x3cm. Carne de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável, sem gordura, sem contra-peso, sem pontas e abas. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo 2 kg; atendendo a	300	Kg	R$ 61,77	R$ 18.531,00

Assinado por 1 pessoa: ANGELICA SILVA RANGEL
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://alexania.flowdocs.com.br:8443/public/assinaturas/0D8B6BE7F2D940189CDCC247CC7F301A

	legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.				
20.	Filé de coxa e sobrecoxa de frango sem osso, sem pele, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 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 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	1.500	Kg	R$ 29,22	R$ 43.830,00
21.	Ovo de galinha, branco, extra, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Caixa com 12 cartelas de 30 unidades cada.	48	Cx	R$ 267,83	R$ 12.855,84
22.	Alho roxo, inteiriço, nacional, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	60	Kg	R$ 30,01	R$ 1.800,60
23.	Cebola graúda, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica,	65	Kg	R$ 6,97	R$ 453,05

Assinado por 1 pessoa: ANGELICA SILVA RANGEL
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://alexania.flowdocs.com.br:8443/public/assinaturas/0D8B6BE7F2D940189CDCC247CC7F301A

	rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas.				
24.	Tomate graúdo, de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	205	Kg	R$ 9,80	R$ 2.009,00
25.	Laranja pera de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	500	Kg	R$ 7,99	R$ 3.995,00
26.	Mamão formosa de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	600	Kg	R$ 9,79	R$ 5.874,00
27.	Maçã vermelha nacional de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	300	Kg	R$ 18,68	R$ 5.604,00
28.	Pão careca para cachorro quente. Produto à base de farinha de trigo e ovos, sem conservantes, podendo ter outros ingredientes permitidos pela legislação. De boa	500	Kg	R$ 12,80	R$ 6.400,00

Assinado por 1 pessoa: ANGELICA SILVA RANGEL
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://alexania.flowdocs.com.br:8443/public/assinaturas/0D8B6BE7F2D940189CDCC247CC7F301A

	qualidade, com miolo branco e casca de cor dourada homogênea. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deverá ser preparado no dia da entrega ou no máximo no dia anterior à entrega.				
29.	Pão francês produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido.	500	Kg	R$ 24,68	R$ 12.340,00

VALOR MÁXIMO TOTAL ESTIMADO: **R$ 235.482,43.**

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. O levantamento de mercado foi realizado para identificar a solução mais adequada para atender ao objeto pretendido.

5.2. Considerando as alternativas disponíveis, foram analisados diferentes fornecedores/prestadores e modalidades de contratação que possam garantir a qualidade, segurança e economicidade no atendimento dessa demanda.

5.3. Opções de Contratação Analisadas:

Assinado por 1 pessoa: ANGELICA SILVA RANGEL
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://alexania.flowdocs.com.br:8443/public/assinaturas/0D8B6BE7F2D940189CDCC247CC7F301A

5.3.1. Contratação de empresa para fornecimento da alimentação escolar - terceirização.

a) Vantagens: A empresa terceirizada cuida da organização, compra de alimentos e preparo das refeições; a empresa terceirizada pode adaptar a infraestrutura da escola para atender às necessidades da alimentação escolar, como a instalação de equipamentos e a organização de espaços para a preparação e distribuição das refeições.

b) Desvantagens: A empresa terceirizada pode não ter o mesmo cuidado e atenção na escolha dos alimentos e na preparação das refeições, o que pode comprometer a qualidade da alimentação escolar; pode dificultar o cumprimento das diretrizes do PNAE, como a compra de produtos da agricultura familiar e a garantia de refeições equilibradas; pode gerar a precarização do trabalho dos funcionários que atuam na alimentação escolar, como a redução de remuneração e benefícios; pode abrir brechas para o desvio de recursos públicos destinados à alimentação escolar, pois a gestão dos contratos e a fiscalização da execução podem ser mais complexas.

5.3.2. Aquisição de produtos da agricultura familiar.

a) Vantagens: Promove a sustentabilidade com a preservação das tradições agrícolas locais; gera empregos e estimula a economia nas comunidades rurais, uma vez que a renda gerada pela venda dos produtos permanece na região; oferece uma ampla variedade de produtos frescos e artesanais, contribuindo para a diversificação da oferta de alimentos e promovendo uma dieta mais equilibrada e saudável.

b) Desvantagens: Tal opção não está disponível, pois no município não há a disponibilidade de fornecimento pelos agricultores familiares de todos os produtos detalhados neste ETP. Além disso, os produtos oriundos da Agricultura Familiar necessitam de procedimento de aquisição específico (chamada pública), conforme Lei nº 11.947/2009.

5.3.3. Contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios (matéria-prima).

a) Vantagens: A inclusão de alimentos mais saudáveis e nutritivos no cardápio escolar contribui para a educação nutricional dos alunos e para a prevenção de problemas de saúde relacionados à má alimentação; aquisição de produtos diversos,

Assinado por 1 pessoa: ANGELICA SILVA RANGEL
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://alexania.flowdocs.com.br:8443/public/assinaturas/0D8B6BE7F2D940189CDCC247CC7F301A

incluindo alimentos regionais e produzidos localmente, permite a criação de cardápios mais variados e nutritivos; contribui para garantir o acesso a alimentos adequados e nutritivos para alunos em situação de vulnerabilidade alimentar; adequação do cardápio em situações de emergência ou imprevistos.

b) Desvantagens: Pode exigir investimento em infraestrutura adequada, como cozinhas escolares, equipamentos de armazenamento e transporte; a aquisição pode ser afetada por problemas de desabastecimento, especialmente em situações de seca, inundações ou outras adversidades climáticas; a falta de infraestrutura adequada pode gerar desperdício, especialmente de produtos perecíveis.

5.3.4. Convocação de cadastro reserva da ARP 002/2025:

a) Vantagens: O cadastro reserva tem por objetivo manter a ata ativa em caso de exclusão do fornecedor vencedor. Por isso, na impossibilidade de o fornecedor principal atender ao pedido, o licitante do cadastro de reserva concorda em igualar o menor preço, sem precisar de nova cotação ou renegociação de valor no momento em que ele for chamado; assim, a convocação do próximo colocado é uma etapa do mesmo processo, não um novo certame, preservando continuidade do fornecimento.

b) Desvantagens: Como não houve cadastro de reserva formalizado, a falha do fornecedor principal da ARP 002/2025 do Pregão Eletrônico nº 027/2025 obriga a Administração a escolher outra forma de aquisição para manter a continuidade da alimentação escolar.

5.3.5. Adesão à ata de outro órgão.

a) Vantagens: A adesão a uma ARP se assemelha a uma hipótese de dispensa licitatória, com economia de tempo e recursos públicos; preços competitivos, pois a ata decorre de licitação por pregão eletrônico, o que tende a resultar em condições comerciais mais vantajosas; processo já validado por licitação regular.

b) Desvantagens: Ao aderir a ARP, não há possibilidade de alterações para melhor atender ao pedido de adesão, ou seja, quem adere deve estar ciente que aceitará os termos originalmente pactuados, sendo impossível adaptar ou adequar qualquer condição que já esteja prevista anteriormente.

5.3.6. Aceleração ou adjudicação parcial do Pregão Eletrônico nº 046/2026.

Assinado por 1 pessoa: ANGELICA SILVA RANGEL
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://alexania.flowdocs.com.br:8443/public/assinaturas/0D8B6BE7F2D940189CDCC247CC7F301A

a) Vantagens: Contribuem para a celeridade na contratação administrativa e atendimento ao interesse público.

b) Desvantagens: Esta solução não é possível, pois o referido pregão ainda não tem prazo para finalizar, pois ainda está em fase de análise das propostas e a necessidade dos gêneros alimentícios é imediata para a manutenção da alimentação escolar.

5.4. Comparação de solução:

5.4.1. Após análise das alternativas, a contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios é a melhor opção, oferecendo a possibilidade de entrega parcelada conforme a necessidade desta secretaria. Essa modalidade se destaca por proporcionar o melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e/ou financeiros despendidos na aquisição de serviços. Além disso, permite um controle mais efetivo sobre a qualidade da execução e o cumprimento fiel dos pontos propostos.

5.5. Conclusão:

5.5.1. Com base no levantamento de mercado, a contratação emergencial de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios é recomendada para a contratação pretendida. Essa escolha oferece a melhor relação custo-benefício, alinhada aos objetivos de economicidade e adequação ao fluxo de demanda variável, sendo a solução mais vantajosa para a administração.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1. O valor estimado da contratação é de R$ **235.482,43**.

6.2. A estimativa do valor da contratação foi realizada com base em Pesquisa de Preço Inicial para Estimativa do Valor da Contratação, realizada na data de 26/10/2026, conforme documento já anexado ao processo.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. A solução para atender à demanda consiste na contratação emergencial de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios com entrega parcelada. Esse modelo de contratação permite que os produtos sejam adquiridos

Assinado por 1 pessoa: ANGELICA SILVA RANGEL
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://alexania.flowdocs.com.br:8443/public/assinaturas/0D8B6BE7F2D940189CDCC247CC7F301A

conforme a demanda real, garantindo flexibilidade e previsibilidade de preços ao longo do período contratado.

7.2. A solução atende às necessidades de gêneros alimentícios da Secretaria Municipal de Educação.

7.3. A contratação emergencial de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios com entrega parcelada possibilita que a administração adquira as quantidades necessárias com preços fixos, o que facilita o controle orçamentário e otimiza o uso dos recursos públicos, evitando gastos excessivos ou desperdícios. Portanto, a solução de aquisição emergencial de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios permite que a Secretaria Municipal de Educação atenda adequadamente a essa demanda, assegurando eficiência operacional, segurança, qualidade, sustentabilidade, e o uso responsável dos recursos públicos.

7.4. A Contratada deverá entregar o material solicitado no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contados a partir da data/hora do recebimento da ordem de compra/fornecimento. Não será aceito o item que apresente danos, amassados, riscos ou que esteja em desacordo com o descrito na solicitação.

7.5. Os itens que forem entregues pela Contratada em desacordo com o Termo de Referência ou com as orientações da Contratante serão rejeitados pela Contratante, devendo a Contratada substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os materiais que estiverem em desacordo com as especificações deste contrato.

7.6. Os gêneros alimentícios não perecíveis deverão ser entregues em sua totalidade, devendo ser evitada entregas parciais dos produtos no prazo estipulado, em perfeitas condições, nas embalagens originais, sem indícios de avarias ou violação.

7.7. Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser entregues de forma parcial, em perfeitas condições, conforme solicitação da SME / SEMAE.

7.8. O fornecedor deverá entregar os itens de maneira que seja possível conferir, separadamente, cada um, de forma que facilite a contagem e controle dos mesmos.

7.9. O transporte dos gêneros alimentícios deverá ser realizado em veículos apropriados, devidamente higienizados e com controle de temperatura para os produtos perecíveis, em conformidade com as Boas Práticas de Transporte estabelecidas pela

Assinado por 1 pessoa: ANGELICA SILVA RANGEL
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://alexania.flowdocs.com.br:8443/public/assinaturas/0D8B6BE7F2D940189CDCC247CC7F301A

ANVISA (RDC nº 275/2002 e RDC nº 331/2019), garantindo a integridade e segurança sanitária dos alimentos.

7.10. A empresa contratada deverá comprovar a adoção das Boas Práticas de Fabricação (BPF) conforme exigências da ANVISA, nos termos da RDC nº 275/2002, devendo apresentar, quando solicitada, a documentação pertinente.

7.11. A Administração poderá solicitar testes dos gêneros alimentícios junto a laboratórios de análise oficiais, para verificar a legitimidade do produto. Se verificada a inadequação do produto ou sua falsidade, será feita notificação da empresa para que se proceda a substituição, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas. Caso não seja realizada a substituição, a empresa ficará sujeita às penalidades previstas no Termo de Referência e/ou Contrato.

7.12. A entrega dos produtos no local indicado pelo contratante ficará a cargo do fornecedor, a quem caberá providenciar a mão de obra e produtos necessários para a entrega.

7.13. O(s) objeto deverá(ão) ser entregue(s) acompanhado(s) de nota(s) fiscal(is) distinta(s), ou seja, de acordo com a Nota de Empenho, constando o número do Processo, o bem ou serviço, o valor unitário, a quantidade, o valor total e o local da entrega, além das demais exigências legais.

7.14. Cada fornecimento somente será considerado concluído mediante a emissão de termo de recebimento definitivo.

7.15. A Nota fiscal deverá ser descritiva, constar nº da nota de empenho, nº do contrato ou nº da Ordem de Fornecimento, dados da conta bancária para depósito do pagamento, bem como da CND do INSS e FGTS.

7.16. A Empresa contratada só poderá emitir Nota Fiscal após a emissão da respectiva nota de empenho. É de responsabilidade da empresa vencedora e transportadora do produto, ter conhecimento e cumprir todas as normas que regulamentam o acondicionamento e transporte dos mesmos, incluindo-se a carga e descarga.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Assinado por 1 pessoa: ANGELICA SILVA RANGEL
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://alexania.flowdocs.com.br:8443/public/assinaturas/0D8B6BE7F2D940189CDCC247CC7F301A

8.1. Adotou-se a divisão do objeto por itens.

8.2. Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

8.3. Essa estratégia permite à administração pública obter melhores preços e condições, aproveitando as vantagens competitivas de diferentes fornecedores, e promove a inclusão de pequenas e médias empresas no processo licitatório, dinamizando a economia local.

8.4. Outro ponto relevante diz respeito ao parcelamento do objeto a ser contratado. Em havendo divisibilidade de natureza técnica e econômica, a regra geral é realizar a adjudicação por itens, tal qual previsto na Súmula TCU nº 247: É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1. Com a presente contratação pretende-se alcançar os seguintes resultados:

a) Suprir as necessidades da SME (unidades escolares) para a manutenção da alimentação escolar;

b) Possibilitar melhor emprego dos recursos financeiros;

c) Melhorar a qualidade dos serviços prestados.

9.2. Esses resultados buscam não apenas garantir a eficiência no atendimento, mas também assegurar que as necessidades da população sejam atendidas de forma contínua, segura e economicamente viável.

Assinado por 1 pessoa: ANGELICA SILVA RANGEL
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://alexania.flowdocs.com.br:8443/public/assinaturas/0D8B6BE7F2D940189CDCC247CC7F301A

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

10.1. Não se vislumbra necessidade de tomada de providências de adequações para a solução a ser contratada.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

11.1. Há contratação correlatas e/ou interdependentes: ARP 002 (Pregão Eletrônico nº 027/2025); Processo nº 3449/2026 (rescisão); Processo nº 4388/2026 (emergencial anterior); Pregão eletrônico nº 046/2026 (Processo nº 2587/2026).

12. REGISTRO DE SOLUÇÕES CONSIDERADAS INVIÁVEIS

12.1. Considerando o risco iminente de desabastecimento, torna-se imprescindível a adoção de medidas imediatas para assegurar o fornecimento de gêneros alimentícios; assim, não há outras soluções a serem consideradas.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS

13.1. A contratação pode gerar alguns impactos ambientais que devem ser considerados e mitigados para garantir a sustentabilidade da aquisição. Esses impactos estão relacionados ao ciclo de vida do produto, desde a produção e transporte até o descarte das embalagens.

13.2. Abaixo estão os principais impactos e as medidas mitigadoras que podem ser adotadas:

a) **Utilização de recursos naturais:** a produção de alimentos pode exigir grandes quantidades de recursos naturais, como água, energia e solo, e pode contribuir para a gestão do meio ambiente por meio do uso excessivo de agrotóxicos, desmatamento e poluição do solo e da água.

Medidas Mitigadoras: Incentivar fornecedores que adquiram produtos oriundos de práticas agrícolas sustentáveis.

b) **Transporte e Logística:** O transporte dos produtos também contribui para as emissões de gases de efeito estufa, especialmente se for realizado em longas

Assinado por 1 pessoa: ANGELICA SILVA RANGEL
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://alexania.flowdocs.com.br:8443/public/assinaturas/0D8B6BE7F2D940189CDCC247CC7F301A

distâncias ou com frequência alta.

Medidas Mitigadoras: Planejar uma logística de entrega eficiente, preferindo fornecedores próximos e consolidando pedidos para reduzir a frequência de transporte. Integrar essas ações ao Plano de Logística Sustentável (PLS) da Administração, caso exista, para otimizar as rotas e minimizar a emissão de poluentes.

c) **Geração de Resíduos e Descarte de Embalagens**: As embalagens de plástico geram resíduos sólidos que, se descartados inadequadamente, contribuem para o aumento da poluição e demoram a se decompor no ambiente.

Medidas Mitigadoras: Incentivar o descarte responsável das embalagens e implementar campanhas de conscientização sobre a reciclagem nos locais onde os produtos serão utilizados. Verificar a possibilidade de adotar fornecedores que utilizem embalagens recicláveis ou biodegradáveis e incentivar o descarte adequado conforme o Plano de Logística Sustentável (PLS).

d) **Desperdício de Produtos e Gestão de Estoque:** Caso haja má gestão de estoque, produtos podem expirar e ser descartados sem uso, o que gera desperdício de recursos e impacto ambiental pela necessidade de eliminação de produtos não utilizados.

Medidas Mitigadoras: Implementar um controle rigoroso de estoque para garantir que as quantidades adquiridas sejam condizentes com a demanda real e evitar desperdícios. Manter um monitoramento contínuo do uso dos produtos, de modo a ajustar futuras aquisições com base na necessidade exata e na previsão de consumo.

13.3 Recomenda-se integrar as práticas de logística e gestão de resíduos ao Plano de Logística Sustentável (PLS), nos termos do Decreto Federal nº 10.936/2022, promovendo a otimização de rotas e o uso de embalagens recicláveis.

14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

14.1. Mostra-se viável esta contratação.

14.2. Justificativa da Viabilidade: Considerando os elementos apresentados neste Estudo Técnico Preliminar, a contratação de uma empresa especializada por meio de Contratação Emergencial Direta com entrega parcelada se mostra a solução mais

Assinado por 1 pessoa: ANGELICA SILVA RANGEL
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://alexania.flowdocs.com.br:8443/public/assinaturas/0D8B6BE7F2D940189CDCC247CC7F301A

adequada para atender à demanda de gêneros alimentícios. A análise de mercado indica que a contratação por meio de Contratação Emergencial Direta com entrega parcelada é vantajosa por permitir a aquisição de produtos com preço fixo e previsível ao longo do período contratado, garantindo a regularidade e o atendimento seguro às necessidades de gêneros alimentícios da Secretaria Municipal de Educação.

Alexânia/GO, 05 de novembro de 2026.

ANGELICA SILVA RANGEL
Nutricionista do SEMAE / SME
CRN1-2958
CPF 076.738.447-45

Assinado por 1 pessoa: ANGELICA SILVA RANGEL
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://alexania.flowdocs.com.br:8443/public/assinaturas/0D8B6BE7F2D940189CDCC247CC7F301A

MUNICIPIO DE ALEXANIA
AVENIDA 15 DE NOVEMBRO AREA ESPECIAL, Nº 06 - CENTRO - CNPJ: 01.298.975/0001-00
/GO - CEP 72.930-000
FONE: (62) 99456-5861

CÓDIGO DE ACESSO
0D8B6BE7F2D940189CDCC247CC7F301A

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Este documento foi assinado digitalmente/eletronicamente pelos seguintes signatários nas datas indicadas

Assinante: ANGELICA SILVA RANGEL em 05/11/2026 17:12:00
CPF:***.***-.447-45
Certificadora: MUNICIPIO DE ALEXANIA - ROOT

Para verificar a validade das assinaturas acesse o link abaixo
https://alexania.flowdocs.com.br:8443/public/assinaturas/0D8B6BE7F2D940189CDCC247CC7F301A