

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

				Número do Processo - SISLOG 114553
				Número do Processo - SEI 202500005017148

Em conformidade com a Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e com o Decreto estadual nº 10.207, de 27 de janeiro de 2023, o Estudo Técnico Preliminar - ETP é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação a fim de atender a uma necessidade administrativa, e tem por objetivo subsidiar a elaboração do Anteprojeto, Termo de Referência ou Projeto Básico, bem como do edital de licitação e da minuta contratual, quando aplicável.

Tópico 1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. O presente Estudo Técnico Preliminar apresenta os estudos técnicos realizados visando identificar e analisar as soluções disponíveis no mercado, em termos de requisitos, alternativas e justificativas para escolha da melhor solução para alcançar os resultados pretendidos.
- 1.2. Assim, a delimitação da solução nos termos e condições estipulados não é decisão de livre arbítrio desta equipe. Aqui estão pautados elementos que, fundamentadamente, têm a capacidade e potencial para, em tese, considerando o caso concreto, melhor atender ao interesse público.

Previsão no Plano de Contratações Anual:

- 1.4. A demanda a ser contratada está prevista no PCA 2023/2024.

Alinhamento Estratégico:

- 1.5. Esta pretendida contratação apresenta conformidade com os Programas e Ações do PPA 2024-2027 relacionados às atribuições desta Pasta, em conformidade com as suas competências, nos termos da [Lei nº 22.317, 18 de outubro de 2023](#).

Justificativa da Contratação:

- 1.6. A presente contratação justifica-se pela necessidade de de fornecer gêneros alimentícios para as unidades escolares da rede estadual, garantindo a qualidade da alimentação escolar e o atendimento às necessidades dos alunos
- 1.7. A ausência do objeto desta contratação poderá ocasionar os seguintes prejuízos como a interrupção da oferta de refeições escolares, comprometendo a nutrição e o desempenho escolar dos alunos.

Tópico 2 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

Definição da solução escolhida

- 2.1. Abaixo segue a descrição resumida do objeto a ser contratado, definido após a realização de estudo técnico preliminar: **Fornecimento de Bens e Materiais - Aquisição de gêneros alimentícios- Grupo 01**

Característica do objeto:

- 2.2. O objeto a ser contratado é **Comum**, assim considerado por possuir padrão de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos no Termo de Referência, por meio de especificações usuais no mercado, na forma do inciso XIII do art. 6º da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.
- 2.3. A solução adotada trata-se de objeto comum, pois:
- 2.3.1. é encontrado e praticado no mercado sem maiores dificuldades;
- 2.3.2. é ordinário, sem peculiaridades ou características especiais;
- 2.3.3. é apresentado com identidade e características padronizadas, com perfil qualitativo passível de ser descrito objetivamente; e
- 2.3.4. sua caracterização é garantida tendo por base as exigências detalhadas do Termo de Referência, compatível com o rito procedimental de seleção do fornecedor a ser adotado.

Definição da natureza de execução do objeto:

- 2.4. A execução do objeto contratado pode ser considerado de **natureza continuada**, nos termos do inciso XV do art. 6º da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, já que são serviços de fornecimentos contínuos aqueles contratados pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas.

Regime de fornecimento:

- 2.5. Tendo em vista a necessidade de fornecimento dos bens ou serviços contratados, a entrega será prestada de forma **de forma parcelada, sob demanda**.

Justificativa da escolha da solução:

- 2.6. A análise das opções oferecidas pelo mercado, conforme relatado neste ETP, demonstra que a solução escolhida é a que melhor atende à finalidade pública, especialmente pelos seguintes fatos e fundamentos:
- 2.6.1. **Adequação às Necessidades das Unidades Escolares:** A alimentação escolar exige padrões rigorosos de qualidade, frescor e segurança alimentar. A solução escolhida garante o fornecimento regular e a padronização dos gêneros alimentícios, atendendo às exigências nutricionais e legais especificadas no Termo de Referência.
- 2.6.2. **Viabilidade Econômica e Operacional:** A divisão em lotes (panificados, carnes, secos e molhados, hortifrutigranjeiros e outros) permite maior competitividade, possibilitando que empresas especializadas em cada segmento participem do processo licitatório. Isso contribui para a eficiência econômica e a seleção da proposta mais vantajosa. A opção por incluir lotes exclusivos para microempresas e empresas de pequeno porte (ME/EPP) fomenta a economia local e está em conformidade com a Lei Complementar nº 123/2006, fortalecendo os pequenos negócios.
- 2.6.3. **Garantia de Continuidade e Regularidade:** A solução permite entregas parceladas, conforme cronograma ajustado às necessidades das escolas, garantindo a continuidade da alimentação escolar sem interrupções.
- 2.6.4. **Alinhamento às Normas e Regulamentações:** A proposta respeita os princípios da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Estadual nº 10.207/2023, assegurando a legalidade e a transparência do processo de contratação.
- 2.6.5. **Análise de Mercado:** Estudos prévios demonstraram que os itens descritos nos lotes são amplamente encontrados no mercado, sem dificuldades de aquisição ou fornecimento. A especificação detalhada dos produtos no Termo de Referência assegura a qualidade e facilita a competitividade.
- 2.6.6. **Impacto na Educação:** A solução escolhida contribui diretamente para o desempenho escolar, garantindo que os estudantes tenham acesso a refeições equilibradas e nutritivas, promovendo a saúde e melhorando a capacidade de aprendizagem.
- 2.6.7. Considerando as diretrizes estabelecidas pelo Decreto nº 11.462/2023, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços (SRP) no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, a implementação do SRP para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar mostra-se altamente vantajosa. Este sistema permite o registro formal de preços para futuras contratações, especialmente útil em casos de necessidades permanentes ou frequentes, como é o caso da alimentação escolar. Além disso, a ata de registro de preços resultante deste processo pode ser aderida por outros órgãos não participantes da licitação original, ampliando os benefícios e promovendo a eficiência nas aquisições públicas.

Vigência do contrato:

. O prazo de vigência contratual é de 07 (sete) meses, contados imediatamente a partir da assinatura contratual, nos termos do artigo 113, caput, da Lei Federal nº 14.133/2021 que prevê a duração do contrato conforme a previsão para o cumprimento das obrigações nele estabelecidas.

Tópico 3 - ESTIMATIVA DA QUANTIDADE A SER CONTRATADA

Identificação dos itens, quantidades e unidades:

- 3.1. A estimativa da quantidade a ser contratada é justificada nos termos deste ETP, conforme disposto na Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021. A descrição com o respectivo quantitativo a ser contratado está apresentado abaixo:

#	Lote	Cod	Descrição	Qtde

001	LOTE 01- PANIFICADOS (disputa geral)	713	bolos diversos.	Qtde	900
003	LOTE 01- PANIFICADOS (disputa geral)	100	pão, de milho, peso aproximado de 50 g.		183
005	LOTE 01- PANIFICADOS (disputa geral)	100	pão, francês, peso aproximado de 50 g.		1347
007	LOTE 01- PANIFICADOS (disputa geral)	100	pão, mandi, peso aproximado de 50 g.		1086
009	LOTE 01- PANIFICADOS (disputa geral)	711	rosca , comum, doce.		825
011	LOTE 01- PANIFICADOS (disputa geral)	100	pão, torrada.		21
002	LOTE 02- PANIFICADOS (ME/EPP)	713	bolo , sabores diversos.		300
004	LOTE 02- PANIFICADOS (ME/EPP)	100	pão, de milho, peso aproximado de 50 g.		61
006	LOTE 02- PANIFICADOS (ME/EPP)	100	pão, francês, peso aproximado de 50 g.		449
008	LOTE 02- PANIFICADOS (ME/EPP)	100	pão, mandi, peso aproximado de 50 g.		362
010	LOTE 02- PANIFICADOS (ME/EPP)	711	rosca , comum, doce.		275
012	LOTE 02- PANIFICADOS (ME/EPP)	100	pão, torrada.		7
013	LOTE 03 -AÇOUGUE (Disputa Geral)	716	alimentos embutidos, bacon, em pedaço (s).		48
015	LOTE 03 -AÇOUGUE (Disputa Geral)	714	linguiças, calabresa, suíno (a), resfriado (a).		225
017	LOTE 03 -AÇOUGUE (Disputa Geral)	702	carne bovina, acém, desossado (a), resfriado (a).		1395
019	LOTE 03 -AÇOUGUE (Disputa Geral)	702	carne bovina, músculo, resfriado (a).		390
021	LOTE 03 -AÇOUGUE (Disputa Geral)	702	carne bovina, acém, seco (a).		69
023	LOTE 03 -AÇOUGUE (Disputa Geral)	712	carne suína, pernil, desossado (a), resfriado (a).		942
025	LOTE 03 -AÇOUGUE (Disputa Geral)	706	carne de aves, coxa e sobrecoxa de frango, congelado (a).		375
027	LOTE 03 -AÇOUGUE (Disputa Geral)	706	carne de aves, frango, congelado (a).		597
029	LOTE 03 -AÇOUGUE (Disputa Geral)	714	linguiças, mista, resfriado (a).		219
031	LOTE 03 -AÇOUGUE (Disputa Geral)	706	carne de aves, peito de frango, desossado (a), congelado (a).		2052
014	LOTE 04 -AÇOUGUE (ME/EPP)	716	alimentos embutidos, bacon, em pedaço (s).		16
016	LOTE 04 -AÇOUGUE (ME/EPP)	714	linguiças, calabresa, suíno (a), resfriado (a).		75
018	LOTE 04 -AÇOUGUE (ME/EPP)	702	carne bovina, acém, desossado (a), resfriado (a).		465
020	LOTE 04 -AÇOUGUE (ME/EPP)	702	carne bovina, músculo, resfriado (a).		130
022	LOTE 04 -AÇOUGUE (ME/EPP)	702	carne bovina, acém, seco (a).		23
024	LOTE 04 -AÇOUGUE (ME/EPP)	712	carne suína, pernil, desossado (a), resfriado (a).		314
026	LOTE 04 -AÇOUGUE (ME/EPP)	706	carne de aves, coxa e sobrecoxa de frango, congelado (a).		125
028	LOTE 04 -AÇOUGUE (ME/EPP)	706	carne de aves, frango, congelado (a).		199
030	LOTE 04 -AÇOUGUE (ME/EPP)	714	linguiças, mista, resfriado (a).		73
032	LOTE 04 -AÇOUGUE (ME/EPP)	706	carne de aves, peito de frango, desossado (a), congelado (a).		684

3.2. O quantitativo estimado foi definido com base em uma análise detalhada das demandas históricas e projeções de consumo para as unidades escolares atendidas pela Coordenação Regional de Educação de ITAPURANGA. Para isso, considerou-se o histórico de consumo dos últimos 12 meses, levando em conta o número de alunos matriculados, o calendário escolar e as especificidades nutricionais previstas no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A pesquisa de mercado consolidada no Termo de Referência também foi utilizada para garantir que as quantidades atendam de forma adequada às necessidades projetadas.

Histórico de Consumo:

3.3. O histórico de consumo dos gêneros alimentícios foi baseado nos registros das entregas realizadas anteriormente. Esses dados foram coletados junto aos Conselhos Escolares e outras unidades administrativas, considerando a frequência de consumo dos alimentos, agrupados por categorias como panificados, carnes, hortifrutigranjeiros, secos e molhados; e a sazonalidade do consumo, que pode variar conforme o período do ano e eventos escolares especiais.

Histórico Contratual:

3.4. O histórico contratual dos últimos contratos firmados reflete a experiência adquirida com fornecedores anteriores, garantindo que as especificações técnicas e quantitativas estejam alinhadas às condições de mercado e à realidade das unidades escolares. Essa experiência permitiu identificar ajustes necessários nos quantitativos de alguns itens para evitar tanto o desabastecimento quanto o desperdício. Além disso, foram analisados os resultados das licitações anteriores, considerando prazos de entrega, capacidade logística dos fornecedores e qualidade dos produtos entregues.

Unidades administrativas a serem atendidas:

3.5. As unidades escolares jurisdicionadas pela Coordenação Regional de Educação de ITAPURANGA, organizadas entre as regiões de Uruana, Itapuranga, Heitorai e Guaraita , totalizam 08 escolas que serão atendidas pela presente contratação. As unidades foram consideradas na estimativa, levando em conta o número de alunos matriculados, a frequência de refeições diárias e as especificidades nutricionais de cada escola. A lista completa é apresentada abaixo:

INEP	UNIDADE ESCOLAR
52017613	ESC. EST. JOAQUIM ANTÔNIO DE OLIVEIRA
52017630	COLÉGIO ESTADUAL JOAQUIM DA SILVA MOREIRA
52019926	COLEGIO ESTADUAL JOSÉ ALVES TOLEDO
52022560	COLÉGIO ESTADUAL VILA SÃO JOSÉ
52017737	COLÉGIO ESTADUAL ORÍGENES LEMES DA SILVA
52017575	COLÉGIO ESTADUAL DE ITAPURANGA
52018172	COLÉGIO ESTADUAL RAMIRO PEDRO
52017583	COLÉGIO ESTADUAL DA POLÍCIA MILITAR DE GOIÁS- DEPUTADO JOSÉ ALVES DE ASSIS

Tópico 4 - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

4.1. Os valores referenciais estimados da contratação, unitários e totais, aferidos conforme ampla pesquisa de mercado, são os seguintes:

LOTE 01- PANIFICADOS (disputa geral)	
Descrição do item 001 Código 713 - Bolo , sabores diversos.	
Informações Adicionais Produto obtido da mistura de farináceos (podendo ser farinha de trigo, polvilho, araruta, amido de milho) com ovos, óleo vegetal ou margarina ou manteiga, açúcar, leite pasteurizado, adicionado de fermento químico, sem conservantes. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.(SEM RECHEIO E SEM COBERTURA)	
Período (Meses)	
Quantidade	900
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 20,10
Valor Total	R\$ 18.090,00

LOTE 01- PANIFICADOS (disputa geral)	
Descrição do item 003 Código 100 - Pão, de milho, peso aproximado de 50 g.	
Informações Adicionais Produto obtido da mistura de farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Sabor doce, podendo conter calda doce e coco ralado. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.(CAREQUINHA, MILHO E SOVADO)	
Período (Meses)	
Quantidade	183
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 16,74

Valor Total	R\$ 3.063,42
LOTE 01- PANIFICADOS (disputa geral)	
Descrição do item 005 Código 100 - Pão, francês, peso aproximado de 50 g.	
Informações Adicionais Farinha de trigo, sal, óleo, cor do miolo levemente creme, casca de cor dourada, brilhante e crocante de tamanho uniforme. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	1347
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 16,00
Valor Total	R\$ 21.552,00
LOTE 01- PANIFICADOS (disputa geral)	
Descrição do item 007 Código 100 - Pão, mandi, peso aproximado de 50 g.	
Informações Adicionais Farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Unidade 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	1086
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 18,71
Valor Total	R\$ 20.319,06

LOTE 01- PANIFICADOS (disputa geral)	
Descrição do item 009 Código 711 - Rosca , comum, doce.	
Informações Adicionais De ótima qualidade, integro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos. utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Peso por unidade 50 g. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O produto não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior (evidência de formas sujas). O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	825
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 21,30
Valor Total	R\$ 17.572,50

LOTE 01- PANIFICADOS (disputa geral)	
Descrição do item 011 Código 100 - Pão, torrada.	
Informações Adicionais Pão francês fatiado e torrado. Com validade de 15 dias após a entrega.	
Período (Meses)	
Quantidade	21
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 17,77
Valor Total	R\$ 373,17

LOTE 02- PANIFICADOS (ME/EPP)	
Descrição do item 002 Código 713 - Bolo , sabores diversos.	
Informações Adicionais Produto obtido da mistura de farináceos (podendo ser farinha de trigo, polvilho, araruta, amido de milho) com ovos, óleo vegetal ou margarina ou manteiga, açúcar, leite pasteurizado, adicionado de fermento químico, sem conservantes. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.(SEM RECHEIO E SEM COBERTURA)	
Período (Meses)	
Quantidade	300
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 20,10
Valor Total	R\$ 6.030,00

LOTE 02- PANIFICADOS (ME/EPP)	
Descrição do item 004 Código 100 - Pão, de milho, peso aproximado de 50 g.	
Informações Adicionais Produto obtido da mistura de farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Sabor doce, podendo conter calda doce e coco ralado. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.(CAREQUINHA, MILHO E SOVADO)	
Período (Meses)	
Quantidade	61
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 16,74
Valor Total	R\$ 1.021,14

LOTE 02- PANIFICADOS (ME/EPP)	
Descrição do item 006 Código 100 - Pão, francês, peso aproximado de 50 g.	

Informações Adicionais Farinha de trigo, sal, óleo, cor do miolo levemente creme, casca de cor dourada, brilhante e crocante de tamanho uniforme. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	449
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 16,00
Valor Total	R\$ 7.184,00

LOTE 02- PANIFICADOS (ME/EPP)	
Descrição do item 008 Código 100 - Pão, mandi, peso aproximado de 50 g.	
Informações Adicionais Farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Unidade 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	362
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 18,71
Valor Total	R\$ 6.773,02

LOTE 02- PANIFICADOS (ME/EPP)	
Descrição do item 010 Código 711 - Rosca , comum, doce.	
Informações Adicionais De ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos. utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Peso por unidade 50 g. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O produto não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior (evidência de formas sujas). O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	275
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 21,30
Valor Total	R\$ 5.857,50

LOTE 02- PANIFICADOS (ME/EPP)	
Descrição do item 012 Código 100 - Pão, torrada.	
Informações Adicionais Pão francês fatiado e torrado. Com validade de 15 dias após a entrega.	
Período (Meses)	
Quantidade	7
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 17,77
Valor Total	R\$ 124,39

LOTE 03 -AÇOUGUE (Disputa Geral)	
Descrição do item 013 Código 716 - Alimentos Embutidos, bacon, em pedaço (s).	
Informações Adicionais Corte de carne de suíno aderida a pele da barriga do suíno de raça de corte entremeada de carne e gordura devidamente preparada em salmoura com conservadores: nitrato e nitrito de sódio, antioxidante: eritorbato de sódio. Processo de defumação suave. Apresentação em fatias finas e uniformes. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	
Período (Meses)	
Quantidade	48
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Resevada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 38,47
Valor Total	R\$ 1.846,56

LOTE 03 -AÇOUGUE (Disputa Geral)	
Descrição do item 015 Código 714 - Linguiças, calabresa, suíno (a), resfriado (a).	
Informações Adicionais Linguiça tipo calabresa (curada ou defumada) preparada com carnes bovina, suína, triturasdas ou picadas. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	
Período (Meses)	
Quantidade	225
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Resevada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 22,38
Valor Total	R\$ 5.035,50

LOTE 03 -AÇOUGUE (Disputa Geral)	
Descrição do item 017 Código 702 - Carne Bovina, acém, desossado (a), resfriado (a).	
Informações Adicionais Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo	

pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.(PODENDO SER APRESENTADO NAS FORMAS MOÍDA, CUBOS OU ISCAS)	
Período (Meses)	
Quantidade	1395
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 23,29
Valor Total	R\$ 32.489,55

LOTE 03 -AÇOUGUE (Disputa Geral)	
Descrição do item 019	
Código 702 - Carne Bovina, músculo, resfriado (a).	
Informações Adicionais	
Carne tipo SECA no máximo 10% de gordura. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.(PODENDO SER APRESENTADO NAS FORMAS: ISCAS OU MANTA)	
Período (Meses)	
Quantidade	390
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 26,27
Valor Total	R\$ 10.245,30

LOTE 03 -AÇOUGUE (Disputa Geral)	
Descrição do item 021	
Código 702 - Carne Bovina, acém, seco (a).	
Informações Adicionais	
Carne tipo SECA no máximo 10% de gordura. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.(PODENDO SER APRESENTADO NAS FORMAS: ISCAS OU MANTA)	
Período (Meses)	
Quantidade	69
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 36,17
Valor Total	R\$ 2.495,73

LOTE 03 -AÇOUGUE (Disputa Geral)	
Descrição do item 023	
Código 712 - Carne Suína, pernil, desossado (a), resfriado (a).	
Informações Adicionais	
Sem gordura, limpa e picada. Traseiro de porco, carne suína sem osso com sabor, odor e cor característicos do produto. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	
Período (Meses)	
Quantidade	942
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 20,34
Valor Total	R\$ 19.160,28

LOTE 03 -AÇOUGUE (Disputa Geral)	
Descrição do item 025	
Código 706 - Carne de Aves, coxa e sobrecoxa de frango, congelado (a).	
Informações Adicionais	
Aspecto e cor característicos, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	
Período (Meses)	
Quantidade	375
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 12,48
Valor Total	R\$ 4.680,00

LOTE 03 -AÇOUGUE (Disputa Geral)	
Descrição do item 027	
Código 706 - Carne de Aves, frango, congelado (a).	
Informações Adicionais	
Congelado ou resfriado, sem pé e sem cabeça, com no máximo 10% de gordura. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega	
Período (Meses)	
Quantidade	597
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 10,64
Valor Total	R\$ 6.352,08

LOTE 03 -AÇOUGUE (Disputa Geral)	
Descrição do item 029	
Código 714 - Linguiças, mista, resfriado (a).	
Informações Adicionais	

Preparada com carnes de primeira qualidade em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	
Período (Meses)	
Quantidade	219
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 19,61
Valor Total	R\$ 4.294,59

LOTE 03 -AÇOUGUE (Disputa Geral)	
Descrição do item 031 Código 706 - Carne de Aves, peito de frango, desossado (a), congelado (a).	
Informações Adicionais Peito de frango sem pele, congelado ou resfriado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.(SEM PELE E SEM OSSO)	
Período (Meses)	
Quantidade	2052
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 18,43
Valor Total	R\$ 37.818,36

LOTE 04 -AÇOUGUE (ME/EPP)	
Descrição do item 014 Código 716 - Alimentos Embutidos, bacon, em pedaço (s).	
Informações Adicionais Corte de carne de suíno aderida a pele da barriga do suíno de raça de corte entremeadada de carne e gordura devidamente preparada em salmoura com conservadores: nitrato e nitrito de sódio, antioxidante: eritorbato de sódio. Processo de defumação suave. Apresentação em fatias finas e uniformes. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	
Período (Meses)	
Quantidade	16
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 38,47
Valor Total	R\$ 615,52

LOTE 04 -AÇOUGUE (ME/EPP)	
Descrição do item 016 Código 714 - Linguiças, calabresa, suíno (a), resfriado (a).	
Informações Adicionais Linguiça tipo calabresa (curada ou defumada) preparada com carnes bovina, suína, triturasdas ou picadas. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	
Período (Meses)	
Quantidade	75
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 22,38
Valor Total	R\$ 1.678,50

LOTE 04 -AÇOUGUE (ME/EPP)	
Descrição do item 018 Código 702 - Carne Bovina, acém, desossado (a), resfriado (a).	
Informações Adicionais Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.(PODENDO SER APRESENTADO NAS FORMAS MOÍDA, CUBOS OU ISCAS)	
Período (Meses)	
Quantidade	465
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 23,29
Valor Total	R\$ 10.829,85

LOTE 04 -AÇOUGUE (ME/EPP)	
Descrição do item 020 Código 702 - Carne Bovina, músculo, resfriado (a).	
Informações Adicionais Carne tipo SECA no máximo 10% de gordura. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.(PODENDO SER APRESENTADO NAS FORMAS: ISCAS OU MANTA)	
Período (Meses)	
Quantidade	130
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 26,27
Valor Total	R\$ 3.415,10

LOTE 04 -AÇOUGUE (ME/EPP)	
---------------------------	--

Descrição do item 022 Código 702 - Carne Bovina, acém, seco (a).	
Informações Adicionais Carne tipo SECA no máximo 10% de gordura. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.(PODENDO SER APRESENTADO NAS FORMAS: ISCAS OU MANTA)	
Período (Meses)	
Quantidade	23
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 36,17
Valor Total	R\$ 831,91

LOTE 04 -AÇOUGUE (ME/EPP)	
Descrição do item 024 Código 712 - Carne Suína, pernil, desossado (a), resfriado (a).	
Informações Adicionais Sem gordura, limpa e picada. Traseiro de porco, carne suína sem osso com sabor, odor e cor característicos do produto. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	
Período (Meses)	
Quantidade	314
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 20,34
Valor Total	R\$ 6.386,76

LOTE 04 -AÇOUGUE (ME/EPP)	
Descrição do item 026 Código 706 - Carne de Aves, coxa e sobrecoxa de frango, congelado (a).	
Informações Adicionais Aspecto e cor característicos, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	
Período (Meses)	
Quantidade	125
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 12,48
Valor Total	R\$ 1.560,00

LOTE 04 -AÇOUGUE (ME/EPP)	
Descrição do item 028 Código 706 - Carne de Aves, frango, congelado (a).	
Informações Adicionais Congelado ou resfriado, sem pé e sem cabeça, com no máximo 10% de gordura. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega	
Período (Meses)	
Quantidade	199
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 10,64
Valor Total	R\$ 2.117,36

LOTE 04 -AÇOUGUE (ME/EPP)	
Descrição do item 030 Código 714 - Linguiças, mista, resfriado (a).	
Informações Adicionais Preparada com carnes de primeira qualidade em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.	
Período (Meses)	
Quantidade	73
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 19,61
Valor Total	R\$ 1.431,53

LOTE 04 -AÇOUGUE (ME/EPP)	
Descrição do item 032 Código 706 - Carne de Aves, peito de frango, desossado (a), congelado (a).	
Informações Adicionais Peito de frango sem pele, congelado ou resfriado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açougue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.(SEM PELE E SEM OSSO)	
Período (Meses)	
Quantidade	684
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 18,43
Valor Total	R\$ 12.606,12

--	--

4.2. O preço total estimado da contratação é **R\$ 273.850,80 (R\$ Duzentos e Setenta e Três Mil e Oitocentos e Cinquenta Reais e Oitenta Centavos)**, conforme pesquisa de preços realizada em conformidade com o Decreto estadual nº 9.900, de 07 de julho de 2021.

4.3. O orçamento estimado da presente contratação foi elaborado com base nos parâmetros e calculado em conformidade com o Decreto estadual nº 9.900, de 07 de julho de 2021, cujo documento de Orçamento Estimado, que contém memória de cálculo, será anexado aos autos da contratação, indicando os parâmetros, a metodologia e os preços referenciais utilizados no cálculo estimativo.

Tópico 5 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

5.1. Para a contratação pretendida foram consideradas as características técnicas e peculiares de comercialização no mercado, avaliando-se o objeto em conformidade com o Princípio do Parcelamento, nos termos do Art. 40, §§ 2º e 3º da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

5.2. A presente contratação será realizada com a adjudicação do objeto **por Lote**.

5.3. A presente contratação será realizada com a adjudicação do objeto por lote, conforme descrito no item 4.1 deste documento. Essa decisão tem como objetivo assegurar uma melhor distribuição logística, considerando as diferentes necessidades regionais das unidades escolares, o que facilita a entrega e a gestão logística. Além disso, a divisão por lotes amplia a competitividade, incentivando a participação de fornecedores, especialmente micro e pequenas empresas (ME/EPP), o que garante maior eficiência econômica no processo de aquisição. Essa abordagem também proporciona maior eficiência na gestão, permitindo um acompanhamento mais próximo e detalhado de cada segmento do fornecimento, com maior controle sobre a qualidade e a pontualidade das entregas. Por fim, o parcelamento contribui para a sustentabilidade e inclusão, promovendo o desenvolvimento regional, fomentando a economia local e incentivando práticas sustentáveis. Dessa forma, o parcelamento atende ao Princípio do Parcelamento, conforme disposto no art. 40, §§ 2º e 3º da Lei Federal nº 14.133/2021, assegurando eficiência, economicidade e eficácia na execução contratual.

Tópico 6 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. Qualidade dos Produtos:

Os gêneros alimentícios a serem contratados devem atender rigorosamente às especificações técnicas descritas no Termo de Referência, sendo obrigatoriamente novos, originais e com padrão de qualidade compatível com as normas brasileiras de segurança alimentar. Não serão aceitos produtos reaproveitados, falsificados ou que apresentem irregularidades em sua composição, embalagem ou prazo de validade.

6.2. Transporte e Armazenamento

O transporte dos alimentos deve ser realizado em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, garantindo perfeitas condições de higiene. Para produtos perecíveis, o transporte deve ser feito em veículos refrigerados ou com controle térmico adequado, preservando a integridade dos alimentos até a entrega nas unidades escolares.

6.3. Embalagens

Todos os itens devem ser acondicionados em embalagens apropriadas, intactas e resistentes, que evitem a entrada de umidade, poeira ou contaminantes, além de proteger contra qualquer alteração na qualidade dos alimentos. As embalagens devem conter informações claras e obrigatórias, como dados nutricionais, lote, data de fabricação, validade e identificação do fabricante.

6.4. Conformidade Legal

Os produtos contratados devem estar em conformidade com as legislações vigentes, incluindo a Constituição Federal de 1988, Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8.078/1990), Lei nº 11.947/2009, Resolução RDC nº 216/2004 da Anvisa e demais normas relacionadas à segurança alimentar e nutricional.

6.5. Garantias e Penalidades

O fornecedor deverá assegurar a qualidade e a integridade dos produtos entregues, com a garantia de substituição imediata em caso de irregularidades ou não conformidade. Eventuais descumprimentos das condições contratuais estarão sujeitos às penalidades previstas na legislação e no contrato.

Tópico 7 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

7.1. Identificação de Soluções

Por meio de estudos realizados, foram analisadas diferentes soluções disponíveis no mercado, com o objetivo de identificar a melhor relação custo-benefício para atender à necessidade descrita neste ETP. A análise considerou tanto as características técnicas dos produtos quanto a capacidade dos fornecedores em cumprir os requisitos legais e contratuais.

7.2. Pesquisa de Preços

Foi realizada uma ampla pesquisa de mercado, conforme determina o Decreto Estadual nº 9.900/2021, que estabeleceu os valores referenciais utilizados no cálculo estimativo da contratação. A pesquisa abrangeu fornecedores locais e regionais, considerando preços praticados em contratações públicas anteriores, cotações fornecidas por empresas do setor e plataformas eletrônicas de compras públicas.

7.3. Conclusão do Levantamento

A pesquisa de mercado confirmou que a divisão da contratação em lotes distintos, conforme especificado no Termo de Referência, é a solução mais adequada para atender às necessidades da Administração Pública. Essa abordagem favorece a eficiência logística, amplia a competitividade e promove a inclusão de fornecedores locais e de pequeno porte, alinhando-se às diretrizes legais e aos objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Tópico 8 - RESULTADOS PRETENDIDOS

8.1. Considerando que as contratações públicas devem buscar resultados positivos para a Administração, são apontados os resultados pretendidos, em termos de eficiência, eficácia, efetividade e economicidade, em busca do melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, bem como de desenvolvimento nacional sustentável.

8.2. A presente contratação tem como objetivo garantir o fornecimento regular de gêneros alimentícios de qualidade, adequados às necessidades nutricionais dos alunos e em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Espera-se que essa medida contribua para a melhoria do desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, refletindo diretamente em um melhor desempenho escolar, maior concentração e disposição durante as atividades educacionais.

Além disso, busca-se estabelecer um fluxo logístico eficiente, com entregas programadas de acordo com as necessidades das unidades escolares, evitando tanto desabastecimentos quanto desperdícios. A inclusão de lotes exclusivos para micro e pequenas empresas (ME/EPP) visa fomentar o desenvolvimento socioeconômico local, promovendo oportunidades para esses segmentos de mercado e fortalecendo a economia regional.

Outro resultado esperado é a otimização dos recursos públicos, garantindo uma gestão financeira eficiente e transparente, em conformidade com a legislação vigente, especialmente a Lei nº 14.133/2021.

Por fim, almeja-se que essa iniciativa assegure a continuidade do atendimento às unidades escolares, promova o bem-estar dos alunos e reforce o compromisso da administração pública com a qualidade da educação, a eficiência dos serviços prestados e o cumprimento das políticas públicas voltadas ao desenvolvimento sustentável.

Tópico 9 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

9.1. Tendo em vista a natureza do objeto que se pretende contratar, é necessário que o Fornecedor, no âmbito de suas atividades, atenda aos critérios e políticas de sustentabilidade ambiental, sem prejuízo da observância das boas práticas e das normas pertinentes.

9.2. Considerando a natureza do objeto a ser contratado, alguns possíveis impactos ambientais podem ser identificados, como o aumento na geração de resíduos sólidos devido às embalagens dos gêneros alimentícios, especialmente aquelas de plástico e materiais não recicláveis. Outro impacto relevante está relacionado à logística de transporte, que pode contribuir para a emissão de gases de efeito estufa, especialmente em casos de rotas de entrega mal otimizadas. Além disso, a produção dos alimentos, em particular aqueles de origem animal, pode estar associada a práticas agrícolas e pecuárias que demandam grandes quantidades de recursos naturais, como água e energia, e que podem gerar resíduos e poluentes.

9.3. Para mitigar os impactos ambientais relacionados à contratação, serão adotadas medidas como a priorização de fornecedores que utilizem embalagens sustentáveis, recicláveis ou biodegradáveis, e a promoção de boas práticas no descarte dos resíduos sólidos gerados, incentivando as unidades escolares a implementar programas de reciclagem. Em relação ao transporte, busca-se incentivar a adoção de rotas logísticas mais eficientes e a utilização de veículos com menor emissão de poluentes, sempre que possível. No que tange à produção dos alimentos, será priorizada a aquisição de produtos de fornecedores que adotem práticas sustentáveis, como a certificação ambiental e o uso consciente de recursos naturais. Essas medidas visam reduzir o impacto ambiental da contratação, alinhando-a aos princípios do desenvolvimento sustentável e às políticas públicas de preservação ambiental.

Tópico 10 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

10.1. A Administração Pública deverá tomar todas as providências previamente à formalização da contratação, visando à disponibilização da solução contratada em sua plenitude e ao alcance das finalidades da contratação.

10.2. Na presente contratação, foi identificada a necessidade das seguintes providências pela administração: A administração deve assegurar ampla divulgação do processo licitatório para promover a competitividade, incluindo micro e pequenas empresas (ME/EPP). É necessário verificar a infraestrutura das unidades escolares para recebimento e armazenamento adequado dos alimentos, além de orientar as equipes sobre as regras de controle e qualidade. Também é essencial capacitar os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato e alinhar o cronograma de entregas com os fornecedores, considerando o calendário escolar e as necessidades específicas de cada unidade.

10.3. No que tange a necessidade de serem tomadas providências para adequação do ambiente da instituição, frisa-se que não há necessidade de adequação da organização para que a contratação surta seus efeitos.

10.4. Ademais, pela característica do objeto aqui tratado, não há necessidade de capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual

Tópico 11 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

11.1. Para atendimento da finalidade da contratação, são contratações correlatas e/ou interdependentes da presente contratação: a única contratação correlata identificada é a de gás de cozinha, utilizada no preparo dos alimentos nas unidades escolares. Ressalta-se, entretanto, que a presente contratação e a de gás possuem caráter independente, não havendo relação de dependência para sua execução, embora ambas sejam complementares para garantir a operacionalização plena da alimentação escolar.

AValiação da Viabilidade da Contratação

Em virtude de todo o exposto, o presente Estudo Técnico Preliminar evidencia que a contratação da solução: **Fornecimento de Bens e Materiais - Aquisição de gêneros alimentícios- Grupo 01** informada neste Estudo

Técnico Preliminar, mostra-se necessária e viável tecnicamente, tendo em vista a imprescindibilidade da contratação e o adequado atendimento às demandas apresentadas. Além do mais, os custos previstos são compatíveis e atendem à economicidade; os riscos envolvidos são administráveis; e a área requisitante priorizará o fornecimento de todos os elementos aqui relacionados necessários à consecução dos benefícios pretendidos.

Assim sendo, a Equipe de Planejamento declara a viabilidade desta contratação para o atendimento da necessidade a que se destina, consoante disposto na Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e no Decreto estadual nº 10.207, de 27 de janeiro de 2023.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DESTE ETP:

ANDREA RIBEIRO DE LEMOS BORGES	Integrante Requisitante	62 3355 7550	andrea.borges@educ.go.gov.br
LARISS FERNANDA FERREIRA DE BORBA	Integrante Técnico	62 3355 7573	larisse.borba@educ.go.gov.br