

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR:

AQUISIÇÃO PARCELADA DE ITENS ORIUNDOS DE DISTRATO CONTRATUAL, CONFORME O PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2025/FME, RELATIVO AO CONTRATO Nº 002/2025/FME. GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO DA REDE MUNICIPAL VINCULADAS À SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PESQUEIRA-PE

INTRODUÇÃO

Conforme a nova Lei de Licitações (Lei 14.133/2021), elevou o planejamento das licitações ao status de Princípio Fundamental, fornecendo aos gestores Públicos ferramentas essenciais para uma governança mais eficaz e para a aplicação concreta desse Princípio. As contratações Públicas são, assim, instrumentos estratégicos para a implementação de políticas Públicas, sendo que seu adequado planejamento resulta em contratações significativamente mais eficientes e alinhadas aos interesses da Administração Pública.

Desse modo, a realização de estudos prévios à contratação conduz ao conhecimento de novas modelagens/metodologias ofertadas pelo mercado, resultando na melhor qualidade do gasto promovendo uma gestão mais eficiente dos recursos públicos.

Neste contexto, o presente documento, enquanto elemento essencial ao planejamento, ao cumprir as determinações legais relacionadas à sua elaboração, caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento, uma vez que, apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. Deste modo, se busca assegurar a viabilidade (técnica e econômica) da contratação Pública pretendida, bem como o levantamento dos elementos essenciais, que servirão de base para compor o anteprojeto, termo de referência ou projeto básico a serem elaborados, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública, avaliando todos os aspectos necessários e suficientes à contratação.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021):

A aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar visa suprir, de forma contínua e eficiente, a demanda das unidades de ensino da rede municipal de Pesqueira, assegurando a oferta regular de refeições durante o período letivo. A alimentação escolar é considerada essencial para o bem-estar, o desenvolvimento e o desempenho acadêmico dos estudantes, sendo um instrumento fundamental para a permanência dos alunos na escola e para a promoção da equidade educacional.

A merenda escolar atende diretamente estudantes da educação infantil (creche e pré-escola), do ensino fundamental, do ensino em tempo integral e da Educação de Jovens e Adultos (EJA), representando um público expressivo e socialmente diverso. Para muitos desses alunos, a merenda constitui a principal refeição do dia, tornando-se indispensável não apenas para sua saúde e nutrição, mas também para seu rendimento e assiduidade escolar.

A presente contratação tem como objetivo atender de forma eficaz às necessidades alimentares dos alunos da rede municipal de ensino, garantindo refeições saudáveis e balanceadas, conforme preconizado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Essa medida está alinhada às políticas públicas voltadas à promoção da saúde e da educação, contribuindo para o desenvolvimento físico, cognitivo e social dos estudantes, especialmente daqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

É importante ressaltar que a contratação ora pretendida tornou-se necessária após a rescisão contratual solicitada por um dos fornecedores vencedores da licitação de **Pregão Eletrônico nº 001/2025/FME**, referente ao contrato Nº **002/2025/FME**. Tal distrato gerou a necessidade de realizar novo procedimento licitatório, com o intuito de evitar a descontinuidade no fornecimento da alimentação escolar, assegurando o atendimento pleno da demanda da rede de ensino municipal.

Dessa forma, a realização de uma nova licitação mostra-se imprescindível para recompor o fornecimento dos gêneros alimentícios e evitar prejuízos à execução do programa de alimentação escolar. Trata-se de uma medida emergencial e estratégica para assegurar que não haja interrupções no atendimento aos estudantes, garantindo a continuidade das ações voltadas à segurança alimentar e à permanência dos alunos nas unidades escolares.

1. DA FASE DE JULGAMENTO DE EDITAL

Conforme previsto no edital processo nº 001/2025 e pregão eletrônico nº 001/2025, “no caso de bens e serviços em geral, é indício de inexecuibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.”

Dessa forma, torna-se necessário que a Administração adote as medidas cabíveis para averiguar tal situação, assegurando a viabilidade e a regularidade das propostas apresentadas.

2. DO PEDIDO DE DISTRATO

Conforme o procedimento administrativo, o pedido de distrato formulado pela empresa foi encaminhado para análise da **Comissão de Sanções Administrativas**, responsável pela aplicação das medidas cabíveis, a fim de averiguar a solicitação. O referido pedido foi formalizado por meio do **Ofício nº 020/2025**, emitido pela **Comissão de Licitação**.

Portanto, a contratação de nova empresa fornecedora é justificada não apenas pela necessidade de suprir a demanda nutricional dos estudantes, mas também pela urgência em restabelecer a normalidade no fornecimento da merenda escolar, reafirmando o compromisso da Administração Pública municipal com a educação de qualidade, a saúde e o bem-estar dos alunos da rede municipal de ensino.

Diante do exposto, a contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar se justifica pela necessidade de garantir a continuidade e a qualidade da alimentação oferecida aos estudantes, promovendo a

segurança alimentar e nutricional, e reafirmando o compromisso da administração pública municipal com a educação de qualidade e o bem-estar de seus alunos.

2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (Art. 18, §1º, II da Lei 14.133/2021).

Considerando que o Plano de Contratações Anual de 2025 está em elaboração, a presente demanda será encaminhada para inclusão assim que houver a autorização da autoridade competente. Ressalta-se que a contratação também estará alinhada com os demais instrumentos de planejamento.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (inciso III do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

Para que o objeto pretendido tenha alcance a plena satisfação é preciso destacar alguns indispensáveis requisitos para a contratação. Além de impor padrão de qualidade que os fornecedores deveram atingir para satisfazer a contratação. Vejamos abaixo:

- a)** Alimentos não perecíveis devem apresentar uma composição química consistente e equilibrada, sem a presença de substâncias nocivas;
- b)** Deve ser livre de contaminação microbiológica, química e física. Isso inclui a inexistência de bactérias, vírus, parasitas, pesticidas, metais pesados e outros poluentes;
- c)** Os gêneros alimentícios não perecíveis devem possuir embalagem própria, sem sujidades ou perfurações;
- d)** Informações detalhadas sobre a origem, composição e data de validade dos Gêneros Alimentícios não perecíveis devem constar na embalagem, permitindo que a Administração Pública faça averiguações quando necessário;
- e)** Substituir os gêneros alimentícios não perecíveis que, porventura, estiverem fora das condições de uso ou com defeitos de fabricação, com embalagens violadas, ou
- f)** Os equipamentos fornecidos deverão ser novos e sem uso (sem peças ou partes remanufaturadas), devendo ser entregues em embalagem original, de forma a não serem danificados durante as operações de transporte, carga e descarga;

- g)** Os itens fornecidos devem atender às Normas Técnicas Brasileiras e legislação específica aplicável;
- h)** A Contratada deverá arcar com todos os custos e logística relacionados ao fornecimento e entrega dos bens nas localidades informadas;
- i)** Devem ser observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do instituto nacional de metrologia, normalização e qualidade industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
- j)** Os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;
- k)** Substituir, no prazo máximo de até 05 (cinco) dias, a contar da data da notificação, os produtos entregues, caso se apresentem impróprios para consumo;
- l)** Reparar ou indenizar, dentro do prazo estipulado pela autoridade competente, todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens do contratante, ou de terceiros, decorrentes de ação ou omissão de seus empregados e fornecedores;
- m)** Atender às solicitações nos prazos estipulados.
que estejam fora do prazo de validade, no prazo máximo de 01 (um) dia, contado a partir da solicitação;
- n)** As verduras e legumes deverão ser de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade;
- o)** As hortaliças devem estar intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos. Fresco, de ótima qualidade, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento;
- p)** As folhas deverão se apresentar intactas e firmes;
- q)** Os gêneros alimentícios frios e congelados, quando se tratarem de alimentos fracionados, devem estar acondicionados em embalagens próprias e/ou acondicionados em embalagens de isopor, ou plástico, devidamente fechados/lacrados, com etiquetas de pesagem para aferir as quantidades;
- r)** Os gêneros alimentícios frios e congelados quando se tratarem de alimentos não

fracionados, devem estar em suas embalagens próprias, com quantidades previamente informadas na mesma contendo informações detalhadas sobre a origem, composição e data de validade, permitindo que a Administração Pública faça averiguações quando necessário;

s) Substituir os gêneros alimentícios frios e congelados que, porventura, estiverem fora das condições de uso ou com defeitos de fabricação, com embalagens violadas, ou que estejam fora do prazo de validade, no prazo máximo de 01 (um) dia, contado a partir da solicitação;

t) Os produtos identificados neste Estudo Técnico Preliminar deverão obrigatoriamente estar consoante a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – (ANVISA);

u) O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes neste estudo, assumindo, como exclusivamente, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

v) Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

w) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

x) Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, IV e VI DA LEI .14.133/2021)

A estimativa das quantidades foi realizada com base no cálculo per capita de consumo por aluno, aliado ao número atualizado de nas unidades escolares da rede municipal. Também foram consideradas as informações extraídas de levantamentos anteriores realizados por este órgão, com base nos registros de consumo histórico, bem como ajustadas às especificações atuais apresentadas pelo setor requisitante.

Adicionalmente, foi aplicada uma margem prudencial de segurança sobre o quantitativo estimado, de forma a contemplar a possível expansão dos serviços públicos prestados e o ingresso de novos alunos ao longo da vigência contratual, evitando descontinuidade no fornecimento.

Ademais, a Administração realizou novo levantamento de preços, com o objetivo de assegurar que os valores estimados estejam compatíveis com a realidade atual do mercado alimentício. Essa medida visa minimizar riscos de eventuais distratos contratuais, evitar o fracasso de itens na licitação e garantir o pleno êxito do processo licitatório, assegurando a contratação efetiva dos itens demandados.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANTI	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	Açúcar cristal - embalagem de 1kg , sacarose de cana de açúcar aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos peneirados, de boa qualidade livre de sujidades, embalagem lacrada com todas as informações necessárias, com data de fabricação. Validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério da saúde.	Kg	11248	R\$4,05	R\$ 45.554,40
2	Alho - aspecto límpido e isento de impurezas à 25° c, cor e odor característicos. Fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência.	Kg	2043	R\$38,16	R\$ 77.960,88

3	Arroz parboilizado tipo 1- embalagem de 1 kg - beneficiado, polido, longo, fino. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Com data de fabricação recente (conforme resolução anvisa nº12/78). Embalagem intacta, informações nutricionais, validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente.	Kg	R\$19208	R\$6,37	R\$ 122.354,96
4	Batata inglesa - deve ser lavada, lisa, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser de porte médio a graúdas. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entregar conforme cronograma de perecíveis da merenda escolar.	Kg	5273	R\$5,66	R\$ 29.845,18
5	Bolacha salgada - embalagem de 400g - o biscoito deverá ser fabricado a partir de matéria prima limpa, isenta de matérias terrosos, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem de polietileno, fechados e intactos, com data de fabricação recente, informações nutricionais, validade	Pacote	10570	R\$4,89	R\$ 51.687,30

	mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente.				
6	Café tradicional torrado moído 1º qualidade , selo de pureza da associação brasileira da indústria do café - abic, embalagem a vácuo, data de fabricação, prazo de validade, registro no ministério da saúde, portaria 451/97, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - cnpa, pacote 250 gramas	Unid	5872	R\$13,78	R\$ 80.916,16
7	Colorau/colorífico - em pó embalagem de 100g , obtido a partir do urucum, sem adição de sal, o produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, coloração clara demais, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega	Pacote	8872	R\$1,19	R\$ 10.557,68
8	Cominho - embalagem com 100g - o produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, coloração clara demais, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Pacote	8872	R\$1,72	R\$ 15.259,84

9	Extrato de tomate - embalagem de 240g (refil) – puro e concentrado, com identificação do fornecedor, data de validade, data de fabricação, lote e registros conforme anvisa.	Unid	26312	R\$2,25	R\$ 59.202,00
10	Farinha de milho em flocos (tipo cuscuz) – pré-cozida, embalada em pacote com 500g , acondicionada em fardos de 10kg. (cada fardo com 20 pacotes de 500g) constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 06 meses	Pacote	23025	R\$1,61	R\$ 37.070,25
11	Feijão carioca - embalagem de 1 kg - feijão tipo 01, composição mínima de 95% de grãos inteiros correspondentes ao tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 01 kg do produto (peso líquido). Embalagem secundária deve ser de polietileno atóxico resistente, lacrada. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses no momento da entrega.	Kg	7905	R\$6,79	R\$ 53.674,95
12	Iogurte sabor ameixa e morango (900ml) - leite pasteurizado integral, açúcar, fermento lácteo, aroma idêntico ao natural e/ou preparado de fruta e corante natural. Validade mínima de 30 dias na data da entrega,	UND	16416	R\$6,78	R\$ 111.300,48

	contendo o número do sif ou sisp do fabricante.				
13	Leite em pó - integral sachê 200g leite em pó integral , emb. C/200g (ingredientes: leite fluído integral, não contém glúten, umidade máxima 3,5%. Informação nutricional no rótulo. Inscrição no ministério da agricultura. SIF/DIPOA. Embalagem aluminizada, com prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar da data de fabricação.	Pacote	30.273	R\$18,86	R\$ 570.948,78
14	Macarrão do tipo espagete sem ovos - embalagem de 500g - livre de sujidades, parasitas e larvas. Com data de fabricação recente (conforme resolução anvisa nº12/78). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente.	Unid	26190	R\$3,45	R\$ 90.355,50
15	Manteiga embalagem de 500gr -manteiga sem sal manteiga de primeira qualidade. Ingrediente obrigatório: creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. O produto deverá apresentar validade mínima de	Unid	2534	R\$7,28	R\$ 18.447,52

	06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente.				
16	Amido de milho - embalagem 400g - produto amiláceo extraído de milho fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação usando comprimido entre os dedos, identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo	Pacote	7344	R\$5,58	R\$ 40.979,52
17	Óleo de soja vegetal garrafas plásticas transparente de 900 ml - comestível, refinado, obtido de matéria prima vegetal, isento de substâncias transgênicas à sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos.	Unid	2.465	R\$11,37	R\$ 28.027,05
18	Proteína de soja texturizada tipo carne vermelha. Embalagem com 400 gramas.	Unid	10.606	R\$5,11	R\$ 54.196,66
19	Sal iodado e refinado - embalagem de 1kg - informações nutricionais na embalagem, validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente. Marca de referência: marlin ou diana ou sal lebre.	Kg	2121	R\$1,79	R\$ 3.796,59

20	Sardinha em conserva – embalagem de 400g - eviscerada e descamada enlatadas, rotuladas e esterilizadas - composição: sardinha, óleo de soja. O produto deve estar livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré-cozida. Embalagem primária: lata metálica de, 400g, inviolável, com verniz sanitário, recravada, isenta de estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações e outras danificações. Na embalagem do produto deverá conter os dados do fornecedor, tabela nutricional, lote, peso líquido, data de fabricação, data de validade (48 meses após a data de fabricação). O produto recebido deverá ter no mínimo 12 meses para o vencimento.	Unid	28756	R\$4,57	R\$ 131.414,92
21	Xerém pré-cozido, flocos de milho - embalagem de 500g – xerém de milho, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade.	Unid	15444	R\$1,98	R\$ 30.579,12

22	Cebola - aspecto límpido e isento de impurezas à 25° c, cor e odor característicos. Fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência.	Kg	4842	R\$5,06	R\$ 24.500,52
23	Farinha de trigo tradicional com fermento – embalagem plástica de 1 kg. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto com informações nutricionais.	Kg	7272	R\$5,31	R\$ 38.614,32
24	Vinagre- materia prima vinho branco, tipo neutro, acidez 4 per, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. A embalagem deverá conter 25 externamente os dados de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnica dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Unidades de 500ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega	Unidades	1526	R\$3,79	R\$ 5.783,54
25	Leite em pó zero lactose: para dieta com restrição de lactose. Ingrediente: leite integral, enzima lactase, vitamina a, c e d, e emulsificante lecitina de soja. Sem adição de açúcar, aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, característico do produto. Não raso, deve ter	Pct	1987	R\$20,95	R\$ 41.627,65

	boa solubilidade. Deve ser acondicionado em embalagem primaria aluminizadacontendo 200g. A embalagem deve contar com a data da fabricação, data de validade e lote. Validade minima de 06 meses a 01 ano.				
VALOR TOTAL ESTIMADO					R\$ 1.774.655,77

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO (Art. 18, §1º, V da Lei 14.133/2021)

Foi realizado um levantamento de mercado com o objetivo de identificar a solução mais adequada para atender à demanda apresentada, por meio da análise de contratações similares efetuadas por outros órgãos públicos. A pesquisa incluiu a consulta a editais publicados, com o intuito de identificar metodologias, tecnologias e inovações que melhor se alinhem às necessidades da municipalidade.

O levantamento considerou as especificidades descritas neste Estudo Técnico Preliminar, assegurando que a solução adotada envolvesse a contratação de empresa cujo ramo de atividade fosse compatível com o objeto pretendido.

Não foram identificadas variações significativas na execução do objeto em relação ao papel desempenhado pelas empresas contratadas em outras administrações.

Dessa forma, a aquisição de gêneros alimentícios, conforme delineado neste Estudo Técnico Preliminar, configura-se como uma prática consolidada e recorrente em diversos órgãos da Administração Pública, refletindo uma necessidade legítima e contínua no contexto atual da gestão pública.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Art. § 1º, VII da Lei 14.133/2021)

Para atender de maneira adequada à demanda apresentada, foi elaborada uma solução composta por um conjunto integrado de bens, serviços e práticas operacionais. Essa abordagem tem por objetivo assegurar não apenas a entrega regular dos produtos, mas também a continuidade e a qualidade do serviço ao longo de todo o período contratual.

A proposta contempla a aquisição, transporte e fornecimento de gêneros alimentícios, em conformidade com os cardápios previamente definidos. Foram considerados, para tanto, a periodicidade das entregas, as quantidades necessárias e as especificações nutricionais exigidas para o atendimento adequado das unidades da Administração Pública, incluindo eventos institucionais e as escolas da rede municipal de ensino.

A solução adotada leva em consideração a necessidade de manutenção contínua dos serviços e da qualidade dos alimentos fornecidos, o que requer ações permanentes de supervisão das condições de transporte e armazenamento, bem como a substituição imediata de produtos que apresentem qualquer tipo de irregularidade ou alteração ao longo do fornecimento.

Adicionalmente, os resultados esperados incluem a promoção do uso racional dos recursos públicos, a redução do desperdício de alimentos e o incentivo a uma gestão mais eficiente e sustentável. A proposta está alinhada ao Princípio da Economicidade, ao garantir que os recursos financeiros sejam aplicados de forma responsável, buscando sempre o melhor custo-benefício para o interesse público.

7. JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO OU NÃO (Art. 18, § 1º, VIII da Lei 14.133/2021)

A análise quanto à viabilidade do parcelamento do objeto foi conduzida considerando a necessidade de atender à demanda de forma eficiente e econômica, sem comprometer os padrões de qualidade exigidos para a contratação. Após criteriosa avaliação dos aspectos técnicos e econômicos envolvidos, concluiu-se que o parcelamento do objeto é viável e recomendável, por trazer vantagens tanto para a Administração quanto para o aumento da competitividade no processo licitatório.

Sob o ponto de vista técnico, a divisão do objeto em itens mostra-se plenamente viável, uma vez que cada tipo de alimento possui características específicas que podem ser mais bem atendidas por fornecedores distintos. Essa segmentação permite que empresas especializadas supram demandas específicas, sem prejuízo à qualidade ou à regularidade do fornecimento. Cada item poderá ser descrito com base nos requisitos nutricionais

específicos, garantindo adequação aos cardápios direcionados às diferentes faixas etárias e modalidades de ensino.

Do ponto de vista econômico, o parcelamento favorece o aproveitamento do mercado local, incentivando a participação de empresas de diferentes portes e especializações. Essa estratégia amplia a concorrência, aumentando as chances de obtenção de preços mais competitivos e de condições mais vantajosas para a Administração. A divisão em lotes possibilita, ainda, a seleção das melhores propostas por item ou grupo de itens, com base em critérios como qualidade, preço e capacidade técnica dos fornecedores.

Quanto à questão da escala, o parcelamento não compromete a eficiência do fornecimento. Ao contrário, pode gerar benefícios importantes por meio da diversificação de fornecedores, permitindo melhor controle dos custos de transporte e armazenagem, além de maior agilidade na substituição de fornecedores em caso de falhas na entrega. A fragmentação do objeto facilita, ainda, a adequação dos prestadores às especificidades técnicas e nutricionais de cada item, contribuindo para a melhoria geral do serviço prestado.

Em relação ao aproveitamento do mercado e à ampliação da competitividade, o parcelamento mostra-se especialmente vantajoso por viabilizar a participação de empresas de menor porte, que, muitas vezes, não possuem estrutura para atender contratos de grande volume. A divisão do objeto promove maior inclusão de fornecedores, ampliando a concorrência e, por consequência, otimizando a relação entre custo e benefício, sem prejuízo às exigências nutricionais, logísticas e contratuais.

Dessa forma, o parcelamento da contratação justifica-se de maneira plena, uma vez que o objeto é técnica e economicamente divisível. A medida não compromete a integridade do fornecimento nem a qualidade dos produtos, e ainda proporciona maior eficiência operacional, competitividade, inclusão de fornecedores locais e flexibilidade na gestão dos itens, possibilitando ajustes pontuais e controle rigoroso, sem gerar acréscimos desproporcionais de custos.

8. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (Art. 18, § 1º, IX da Lei 14.133/2021)
--

Os resultados esperados com o fornecimento de gêneros alimentícios para a Secretaria Municipal de Educação abrangem diversos aspectos fundamentais. Em primeiro lugar, destaca-se a manutenção da qualidade dos alimentos oferecidos, essencial para garantir o bem-estar dos alunos da rede pública de ensino e contribuir para a melhoria no atendimento à comunidade escolar, incluindo estudantes, servidores e demais colaboradores.

Oferecer alimentos de qualidade é um investimento relevante não apenas para o bom desempenho das atividades escolares diárias, além disso, trata-se de uma obrigação legal da Administração Pública, conforme previsto na legislação educacional e nas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que estabelece a oferta de refeições adequadas como um direito dos estudantes e um dever do poder público.

Adicionalmente, o fornecimento de merenda escolar promove a segurança alimentar e nutricional, assegurando que os alunos tenham acesso a refeições saudáveis, balanceadas e suficientes durante o período em que permanecem na escola, o que impacta diretamente em seu desenvolvimento físico, cognitivo e social.

A contratação também visa atender aos princípios constitucionais da Administração Pública, especialmente os da legalidade, economicidade e eficiência. Busca-se, ainda, incentivar a competitividade entre os fornecedores, o que tende a resultar na obtenção de melhores preços, prazos e condições de fornecimento, promovendo, assim, maior qualidade nos produtos adquiridos e contribuindo para uma gestão pública responsável, transparente e comprometida com o interesse coletivo.

9. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS (Art. 18, § 1º, X da Lei 14.133/2021)

Para assegurar a efetividade da contratação e alcançar resultados satisfatórios no processo licitatório, é indispensável que a Administração adote medidas preparatórias adequadas previamente à formalização do contrato. Essas ações preventivas são fundamentais para garantir a eficiência na execução contratual e a correta aplicação dos recursos públicos.

No caso do presente objeto, torna-se necessário implementar ações preventivas e de segurança nos setores responsáveis pelo recebimento e armazenamento dos itens adquiridos. Os responsáveis pelos depósitos deverão adotar procedimentos que evitem desperdícios,

assegurem o cumprimento de critérios rigorosos de higiene e segurança, e garantam o correto acondicionamento dos produtos.

Além disso, deve-se estabelecer uma rotina de controle e monitoramento dos prazos de validade, bem como práticas de controle de qualidade, em conformidade com os parâmetros definidos nos termos contratuais.

Tais cuidados visam prevenir perdas passivas, como o desperdício e a redução da vida útil dos bens adquiridos, além de garantir o uso eficiente dos recursos públicos ao longo de toda a vigência do contrato.

Para assegurar a correta execução contratual, a Secretaria Municipal de Educação designará formalmente um servidor responsável pela fiscalização, incumbido de acompanhar o cumprimento das cláusulas contratuais, verificar a qualidade dos produtos fornecidos e assegurar o cumprimento das normas legais e regulamentares aplicáveis ao presente processo.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (Art. 18, § 1º, XI da Lei 14.133/2021)

Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS (Art. 18, § 1º, XII)

A contratação não apresenta impactos ambientais.

12. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO (Art. 18, § 1º, XIII da Lei 14.133/2021)

Não há que se questionar, diante de tudo que foi exposto anteriormente, que a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar é inquestionável e tendo a Administração obrigação de suprir essa necessidade e encontrando a melhor solução para atingir o máximo de eficiência e economicidade.

Por fim, os estudos preliminares evidenciaram que a contratação é tecnicamente possível e fundamentalmente necessária.

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO

Diante do exposto;

Declara-se ser viável a contratação pretendida.

