COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls 240

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

ETP.26.05.26.B3A-01 - DATA: 26/05/2026	
Categoria:	MATERIAL

Órgão(s) vinculado(s)
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

1. PROBLEMA RESUMIDO

O Município de Santana do Acaraú possui uma rede pública de ensino que atende aproximadamente 5.000 mil alunos, distribuídos em 21 unidades escolares, abrangendo as modalidades Creche, pré Escola, Educação infantil, fundamental, AEE e EJA. Durante o período letivo, esses estudantes dependem da oferta regular de alimentação escolar para complementar suas necessidades nutricionais e viabilizar a execução da política pública de educação. Para cumprir a política pública do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), a Secretaria Municipal de Educação tem o desafio de garantir a continuidade da oferta de alimentação escolar aos alunos da rede pública de ensino.

2. CLASSIFICAÇÃO DA PRETENSA CONTRATAÇÃO

Os gêneros alimentícios, destinados à composição da merenda escolar do Município de Santana do Acaraú/CE, no âmbito da Secretaria Municipal de Educação, enquadram-se, conforme a Lei nº 14.133/2021, na categoria de bens comuns. Trata-se de produtos cujas características são amplamente conhecidas e praticadas no mercado, o que possibilita a definição objetiva dos padrões de qualidade e desempenho no edital, seguindo especificações usuais e reconhecidas pelo setor (art. 6º, XIII, da Lei nº 14.133/2021).

Unidade Requisitante:
Secretaria Municipal de Educação.

O presente Estudo Técnico Preliminar está fundamentado nos ditames da Lei nº 14.133/2021, no Decreto Municipail nº 071202/2023, que regulamenta no Âmbito municipal a lei federal nº 14.133/2021 e no Decreto nº 022212/2025 que dispõe sobre os serviços e fornecimentos contínuos.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Necessita-se da aquisição de gêneros alimentícios destinados ao fornecimento da merenda escolar na rede municipal de ensino de Santana do Acaraú/CE para garantir uma alimentação balanceada e de qualidade para os alunos. A merenda escolar oriunda desses gêneros alimentícios desempenha um papel fundamental no desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, sendo crucial para assegurar que todos tenham acesso à nutrição adequada durante o período escolar, combatendo, inclusive, a evasão e a insegurança alimentar.

Considerando que grande parte das escolas do município funcionará em regime de tempo integral, torna-se ainda mais relevante a oferta de refeições adequadas ao longo do dia. Essa dinâmica exige uma atenção redobrada à qualidade e à variedade da alimentação servidos, garantindo que os estudantes tenham energia suficiente para desempenhar suas atividades pedagógicas e extracurriculares.

A Secretaria de Educação, comprometida com a promoção da saúde e do bem-estar dos alunos, entende que a alimentação saudável é imprescindível para o pleno desenvolvimento educacional e social das crianças e adolescentes. Desse modo, a compra de gêneros perecíveis (como carnes e leite) e não perecíveis (arroz, feijão, macarrão, óleo, farinhas, etc.) visa garantir a diversidade alimentar e o aporte necessário de nutrientes, contribuindo diretamente para o desenvolvimento físico, mental e a melhoria do desempenho escolar.

Ademais, a aquisição desses gêneros alimentícios busca assegurar que as refeições servidas atendam rigorosamente às normas nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), promovendo uma dieta equilibrada e adaptada às necessidades dos estudantes. Essa iniciativa está plenamente alinhada com o cumprimento da Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, e com a LDB (Lei nº 9.394/96), que estabelece como dever do Estado garantir padrões mínimos de qualidade no ensino, incluindo o suporte nutricional.

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls. 24

Com essa ação, a Secretaria de Educação busca não apenas fornecer alimentação, mas também criar um ambiente escolar saudável e acolhedor, onde os estudantes possam se desenvolver plenamente. A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar é, portanto, uma medida estratégica para garantir o sucesso escolar e o bem-estar dos alunos, especialmente em escolas de tempo integral, refletindo o compromisso inabalável da administração municipal com a educação de qualidade e a formação de cidadãos saudáveis e conscientes.

4. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A pretensa contratação deste Estudo Técnico Preliminar consta no Plano de Contratações Anual do exercício de 2026, registrado através do DFD nº 26.05.26.FFA-01. O PCA 2026 da Secretaria de Gestão, está publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas-PNCP, link de acesso: https://pncp.gov.br/app/pca/07598659000130/2026, nos termos da Lei nº 14.133/21 e Decreto Municipal nº 071202/2023, de 07 de dezembro de 2023.

5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A solução deverá contemplar o fornecimento sob demanda de gêneros alimentícios destinados ao preparo da merenda escolar, em conformidade com as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, observando os quantitativos estimados, o cronograma de abastecimento e os locais de entrega definidos pela Administração. Os produtos deverão atender às especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência, às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e às normas expedidas pelos órgãos competentes de controle sanitário e de segurança da alimentação.

Os gêneros alimentícios deverão ser novos, próprios para consumo, apresentar padrões mínimos de qualidade, possuir registro, quando exigido pela legislação, e atender às exigências relativas à composição, rotulagem, embalagem, armazenamento, transporte e prazo de validade. As embalagens deverão estar íntegras, identificadas e aptas a preservar as características físicas, químicas, microbiológicas e nutricionais dos produtos durante toda a cadeia de fornecimento.

Em caso de licitação, como condição de aceitação da proposta, a Administração poderá exigir do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar a apresentação de amostras de produtos ofertados, para avaliação da conformidade com as especificações técnicas constantes do Termo de Referência, nos termos do art. 17, § 3º, da Lei nº 14.133/2021. As amostras poderão ser submetidas à análise quanto às características sensoriais, qualidade, composição, rendimento, acondicionamento, rotulagem e demais requisitos considerados essenciais ao atendimento do objeto, sendo desclassificada a proposta cujos produtos não atendam aos padrões mínimos estabelecidos.

A solução deverá assegurar a regularidade do fornecimento durante toda a vigência contratual, responsabilizando-se pela substituição imediata dos produtos recusados pela fiscalização em razão de vícios, avarias, inadequação às especificações, prazo de validade incompatível ou qualquer outra desconformidade verificada no recebimento.

Como requisito de sustentabilidade, a execução contratual deverá observar as boas práticas de fabricação, armazenamento, transporte e distribuição de alimentos, bem como a legislação ambiental e sanitária aplicável. Sempre que compatível com o objeto e sem prejuízo à competitividade, poderão ser adotadas soluções que reduzam impactos ambientais, como a utilização de embalagens recicláveis ou de menor impacto ambiental, observados os padrões de qualidade e segurança exigidos para os gêneros alimentícios.

Considerando que os gêneros alimentícios objeto da contratação possuem características sensoriais que não podem ser aferidas exclusivamente por meio de catálogos, fichas técnicas ou certificados, poderá fazer-se necessário a exigência de apresentação de amostras do licitante provisoriamente vencedor para verificação da conformidade com as especificações mínimas a serem definidas no Termo de Referência.

Os requisitos ora estabelecidos são considerados necessários e suficientes para assegurar o fornecimento de gêneros alimentícios com qualidade, segurança, regularidade e desempenho adequados ao atendimento da alimentação escolar da rede pública municipal de ensino.

JUSTIFICATIVAS PARA A NÃO EXCLUSIVA PARTICIPAÇÃO DE ME E EPP

Justifica-se a não realização de exclusividade e de cotas reservadas no presente certame, qual seja, para Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte pelo fato de que, a exclusividade apesar dos itens que forem estimados, abaixo de R$ 80.000,00 (oitenta mil reais), e dos itens que estiverem estimados acima de R$ 80.000,00 (oitenta mil reais), serem separados por cotas, poderá representar prejuízos ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado de acordo com os seguintes motivos:

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls. 242

- O tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não tem se mostrado vantajoso para a administração pública municipal, principalmente em municípios e órgãos de pequeno e médio porte. Posto que é comum em licitações para bens divisíveis que em havendo cotas, que se verifique a cotação com preços diferentes para os mesmos itens licitados em cotas diferentes;
- Há casos em que os preços são divergentes cotados por empresas diferentes, de categorias tributárias diferentes, ou mesmo optantes pelo simples nacional, mas de tipos societários diferentes e há casos em que a diferença de valores cotados ocorre até para mesma empresa, sendo esta ME ou EPP, quando participa dos dois lotes ou itens em cotas diferentes.

Saliente-se que tais situações podem representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado, causando atrasos processuais para as adequações de preços, assim como o transtorno de ter que se lidar com dois valores distintos para o mesmo item ou lote, muitas vezes frustrando-se licitações ou contratações, por atrasos em entregas de itens ou mesmo rescisões contratuais, além da Administração não ter suas necessidades atendidas a contento.

Outro fator importante é a garantia nos editais de licitação do Município de Santana do Acaraú, do cumprimento das normas contidas nos Art's 42 a 45 da Lei n° 123/2006 e suas alterações, especificamente no que pertine a garantia da apresentação da regularidade fiscal apenas para a assinatura do contrato e na ocorrência do empate ficto previsto nos Art's 44 e 45 da referida norma legal.

Não se desconhece que a razão de ser da norma é promover o desenvolvimento econômico e social no âmbito local e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica (artigo 47 da LC n° 123/06). Contudo, esta disposição deve ser interpretada à luz da Constituição Federal, da Lei no 14.133/2.021 (que estabelece normas gerais sobre licitações). A Constituição Federal prevê expressamente que no processo licitatório deve ser assegurada igualdade de condições a todos os concorrentes, ao passo que a Lei de Licitações dispõe que este se destina a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável.

O que se observa é que a Lei Complementar 123/2006 visa ampliar a participação das ME/EPP nas licitações, mas não elevar a hipossuficiência econômica das mesmas acima do interesse público. Dessa forma, é importante sopesar princípios pertinentes ao presente certame como o da competitividade, da economicidade e da eficiência, buscando-se a "proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública," conforme é vislumbrado no artigo 11° da Lei n. 14.133/2021.

JUSTIFICATIVA PARA VEDAÇÃO DA SUBCONTRATAÇÃO

Considerando a natureza do objeto, consistente no fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, fica vedada a subcontratação total ou parcial da execução contratual.

A medida visa assegurar maior controle sobre a qualidade dos produtos fornecidos, garantir a rastreabilidade e a segurança alimentar, facilitar a fiscalização contratual e assegurar a responsabilização direta da contratada pelo cumprimento integral das obrigações assumidas.

Ademais, trata-se de objeto comum, amplamente ofertado no mercado e plenamente executável pela própria contratada, não se verificando necessidade técnica que justifique a transferência da execução a terceiros.

Assim, a vedação à subcontratação revela-se medida necessária e proporcional para assegurar a eficiência do planejamento e a boa governança das contratações públicas, em estrita observância aos princípios previstos na Lei n° 14.133/2021.

DA PREVISÃO DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO

É vedada a participação de consórcio, qualquer que seja sua constituição.

Justificativa para vedação da participação de consórcio
A Lei nº 14.133/21, conhecida como a nova Lei de Licitações, trouxe importantes inovações no regime de contratações públicas, especialmente no que diz respeito à forma de participação dos licitantes. A possibilidade de consórcio de empresas, prevista na legislação anterior (Lei nº 8.666/93), foi mantida, mas com uma série de novos requisitos e limitações. Entretanto, a vedação à participação de consórcio em determinado edital de licitação pode ser justificada, tanto pela análise da norma legal quanto pela interpretação doutrinária e jurisprudencial. A seguir, apresentam-se os principais argumentos para tal vedação, com base na Lei nº 14.133/21, doutrina e jurisprudência:

a) Princípio da Competitividade e da Eficiência

COMISSÃO DE LICITAÇÃO Fls. 243

A vedação ao consórcio pode ser justificada pelo princípio da competitividade, consagrado pela Lei nº 14.133/21, que busca assegurar uma ampla disputa entre os licitantes. Quando o edital de licitação exige que os participantes apresentem uma proposta individual, sem a possibilidade de consórcio, visa-se garantir uma competição mais eficaz e a eliminação de agrupamentos de empresas que possam limitar a diversidade de propostas e estratégias.
Além disso, o princípio da eficiência (art. 37, caput, da Constituição Federal), que está intrinsecamente ligado ao procedimento licitatório, exige que as contratações públicas sejam feitas de maneira que otimizem recursos e maximizem o resultado da contratação. A restrição ao consórcio pode ser considerada uma forma de evitar situações que envolvam a complexidade da gestão compartilhada por múltiplas empresas, o que poderia comprometer a eficiência da execução contratual.

b) Exigências Técnicas e Especificidades do Objeto
Outro fundamento relevante para a vedação do consórcio é a especificidade do objeto licitado. De acordo com o artigo 29 da Lei nº 14.133/21, a licitação pode limitar a participação de consórcios quando as exigências técnicas, a natureza do objeto ou o volume de execução do contrato demandam a qualificação individual de cada licitante, sem possibilidade de divisão da execução entre empresas distintas.
Doutrina: Segundo o jurista Marçal Justen Filho, em sua obra "Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos", "a vedação à formação de consórcios pode ser justificada quando as características do objeto demandam uma especialização ou uma capacidade técnica que não pode ser pulverizada entre diferentes empresas, sendo necessário que o licitante demonstre competência técnica de forma integral".

c) Jurisprudência Recentes sobre a Vedação ao Consórcio
A jurisprudência dos tribunais de contas e do Poder Judiciário também tem sido pertinente ao abordar a vedação ao consórcio em casos específicos, sobretudo quando a natureza do contrato exige maior controle e responsabilidade por parte do licitante.

Acórdão TCU nº 0190/2017 - Plenário: O Tribunal de Contas da União, ao analisar a questão da participação de consórcios em licitações, afirmou que a contratação de consórcio deve ser excepcional e depender de justificativa específica, quando o objeto da licitação for de alta complexidade técnica ou quando houver a necessidade de controle rigoroso da execução contratual. O TCU, nesse caso, entendeu que a contratação de consórcio em uma licitação poderia comprometer a eficiência e a gestão do contrato.

Acórdão TCU nº 2105/2019 - Plenário: O Tribunal reforçou que a vedação à formação de consórcios deve ser devidamente justificada, com base na análise do tipo de contrato e da viabilidade técnica da execução do objeto por uma única empresa. Esse entendimento foi reiterado em decisões subsequentes, mostrando a tendência de que a vedação ao consórcio pode ser uma medida razoável quando a natureza do objeto exigir maior especialização e controle.

Acórdão STF nº 554.004/2021: O Supremo Tribunal Federal, ao se debruçar sobre a interpretação da Lei de Licitações, entendeu que o consórcio não é uma regra, mas uma exceção, e que a Administração Pública tem o direito de limitar sua participação quando a contratação demanda agilidade, controle e responsabilidade, elementos essenciais na gestão pública eficiente.

d) Aspectos de Responsabilidade e Garantias
Por fim, a vedação ao consórcio também pode ser fundamentada na necessidade de garantir maior responsabilidade e capacidade de execução por parte do contratado. Quando a licitação exige a execução do objeto de forma integral por um único licitante, sem a possibilidade de consórcio, busca-se garantir que o contratado tenha plena capacidade de assumir todas as responsabilidades, incluindo eventuais riscos e danos decorrentes da execução contratual.

Em conclusão, a vedação ao consórcio pode ser considerada uma medida legítima e justificável, especialmente em editais que envolvem objetos de alta complexidade técnica, exigem controle rigoroso da execução e buscam uma maior responsabilização e eficiência na execução do contrato. A interpretação da Lei nº 14.133/21, bem como a doutrina e jurisprudência recentes, sustentam que a Administração Pública tem liberdade para estabelecer essa restrição quando se justificar adequadamente no âmbito do procedimento licitatório.

Acerca dos Consórcios, informamos que a conveniência de admitir a participação dos mesmos em procedimento licitatório é decisão meramente discricionária da Administração, conforme artigo 15 da Lei n.º 14.133/2021.

Sobre o tema, Marçal Justen Filho (Comentários à lei de licitações e contratos administrativos, 12. ed., São Paulo: Dialética, p. 410) assevera:
O ato convocatório admitirá ou não a participação de empresas em consórcio. Trata-se de escolha discricionária da Administração Pública, o que evidentemente não significa autorização para decisões arbitrárias ou imotivadas.

E assim conclui:
Admitir ou negar a participação de consórcios é o resultado de um processo de avaliação do mercado em face do objeto a ser licitado e da ponderação dos riscos inerentes à atuação de uma pluralidade de sujeitos associados para

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls. 244

a execução do objeto.

Em reforço da tese esposada, o entendimento da equipe técnica do TCU, que no bojo do Acórdão 2813/2004 Primeira Câmara, assim se também se manifestou, verbis:

O art. 33 da Lei de Licitações expressamente atribui à Administração a prerrogativa de admitir a participação de consórcios. Está, portanto, no âmbito da discricionaridade da Administração. Isto porque, ao nosso ver, a formação de consórcio tanto pode se prestar a fomentar a concorrência (consórcio de empresas menores que, de outra forma, não participariam do certame), quanto a cerceá-la (associação de empresas que, caso contrário, concorreriam entre si). Com os exemplos fornecidos pelo Bacen, vemos que é prática comum a não-aceitação de consórcios.

Essa decisão é resultado de um processo de avaliação da realidade do mercado em razão do objeto a ser licitado e ponderação entre os riscos inerentes à atuação de uma pluralidade de sujeitos associados para a execução do objeto visando ao atendimento ao interesse público.

Não seria também vantajoso para a Administração Pública contratar empresas em regime de consórcio, tendo em vista que estas empresas passariam a ter responsabilidade solidária no que concerne às obrigações trabalhistas e previdenciárias, o que traria riscos para a contratação, podendo gerar graves repercussões para o cumprimento do contrato celebrado com o Município, caso tal empresa, de repente, tivesse os seus valores financeiros bloqueados pela Justiça, para fins de pagamento de dívidas.

Diante do exposto e considerando que existem diversas empresas com capacidade para fornecer o objeto, decidiu-se por não permitir a participação de consórcio. Fato esse que, por si só, não configura restrição a competitividade, economicidade e moralidade.

NÃO haverá exigência de GARANTIA DE CONTRATAÇÃO prevista no art. 96 da Lei nº 14.133/2021, de forma a evitar acréscimos de custos desnecessários e restrição à competitividade.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

LEVANTAMENTO DE MERCADO
Em conformidade com o inciso V do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, foi realizado um estudo de mercado com o intuito de identificar as alternativas atualmente disponíveis para a contratação, observando critérios de economicidade, eficiência e melhor relação custo-benefício para a Administração Pública.

Foram analisadas contratações semelhantes realizadas por outros entes públicos no Portal Nacional de Contratações Publicas — PNCP. Também foram consideradas práticas adotadas no setor e possíveis atualizações de métodos para garantir atendimento adequado às necessidades da Secretaria de Educação de Santana do Acaraú/CE.

Verificou-se que não há mudanças significativas quanto à forma de execução do objeto, permanecendo predominante nos municípios — inclusive em Santana do Acaraú — a contratação, via licitação, de empresas fornecedoras de gêneros alimentícios para abastecimento da merenda escolar.

Diante disso, apresentam-se a seguir três soluções passíveis de adoção, com suas respectivas vantagens e desvantagens:

SOLUÇÃO 01: Aquisição de itens alimentícios diretamente de agricultores familiares e empreendimentos locais (PNAE/agricultura familiar)
Vantagens:
1. Fomento à economia local:
A compra direta fortalece produtores rurais da região, promovendo desenvolvimento econômico e circulação de renda no município.
2. Cumprimento das diretrizes do PNAE:
Atende à exigência de aquisição mínima de 45% dos gêneros alimentícios da agricultura familiar, favorecendo alimentos mais naturais e variados.
3. Produtos mais frescos e de maior qualidade:
O fornecimento local tende a reduzir o tempo entre colheita e entrega, garantindo alimentos mais frescos e nutricionalmente mais adequados.
4. Valorização da produção regional:
Incentiva a continuidade de práticas agrícolas tradicionais e sustentáveis, contribuindo para a segurança alimentar.
5. Redução de custos logísticos:
Por serem fornecedores locais, o transporte é mais simples, o que pode reduzir despesas de entrega.
Desvantagens:
1. Incapacidade de atender integralmente ao objeto da contratação:

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls. 265

A maior parte dos itens previstos é composta por produtos industrializados, que normalmente não são fornecidos pela agricultura familiar, tornando necessária a realização de contratação complementar.
2. Capacidade produtiva limitada:
Os produtores locais podem não possuir condições de fornecer todos os quantitativos e variedades necessários ao atendimento das demandas das secretarias municipais.
3. Risco de sazonalidade:
A disponibilidade de diversos produtos in natura varia ao longo do ano, podendo comprometer a regularidade do abastecimento.
4. Maior complexidade na gestão contratual:
O fornecimento por diversos produtores pode demandar maior coordenação logística e fiscalização por parte da Administração.
5. Já existe contratação específica para essa finalidade:
O Município já possui contratação vigente destinada à aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, em atendimento às diretrizes legais aplicáveis, de modo que a utilização dessa solução não atenderia à parcela predominante dos itens desta contratação.

SOLUÇÃO 02: Aquisição de gêneros alimentícios com entrega única
Vantagens:
1. Redução da frequência de entregas:
Diminui a necessidade de acompanhamento contínuo do recebimento dos produtos pela Administração.
2. Simplificação da logística contratual:
Concentra o fornecimento em uma única etapa, reduzindo a quantidade de solicitações e conferências.
3. Possibilidade de redução dos custos operacionais do fornecedor:
A entrega em um único momento pode otimizar o transporte e a distribuição dos produtos.
4. Facilidade na gestão inicial do contrato:
Permite que o recebimento seja realizado em uma única operação administrativa.
5. Maior previsibilidade para o fornecedor:
O cronograma de fornecimento torna-se mais simples de executar.
Desvantagens:
1. Necessidade de amplo espaço para armazenamento:
A Administração deve dispor de estrutura adequada para estocar todos os produtos durante o período de consumo.
2. Maior risco de perdas:
Produtos perecíveis ou com prazo de validade reduzido podem deteriorar-se antes da utilização.
3. Possibilidade de desperdício:
Alterações na demanda das unidades escolares podem gerar excedentes de produtos.
4. Maior impacto financeiro inicial:
Exige o fornecimento integral dos quantitativos logo no início da execução contratual.
5. Menor flexibilidade para ajustes:
Eventuais alterações nas necessidades da rede municipal não podem ser facilmente atendidas após a entrega.

SOLUÇÃO 03: Aquisição de gêneros alimentícios com entrega parcelada
Vantagens:
1. Fornecimento conforme a demanda:
As entregas são realizadas de acordo com as necessidades da Secretaria de Educação e das unidades escolares, evitando excessos de estoque.
2. Maior conservação da qualidade dos alimentos:
O recebimento periódico favorece o consumo de produtos dentro do prazo de validade e, no caso dos perecíveis, em melhores condições de conservação.
3. Redução de perdas e desperdícios:
A reposição gradual minimiza riscos de vencimento e deterioração dos gêneros alimentícios.
4. Melhor gestão do armazenamento:
Diminui a necessidade de grandes espaços para estocagem e facilita o controle dos estoques.
5. Maior flexibilidade operacional:
Permite adequar os quantitativos às necessidades reais das escolas durante a execução contratual, assegurando maior eficiência no atendimento ao PNAE.
Desvantagens:
1. Maior frequência de entregas:
Exige acompanhamento contínuo da execução contratual e do recebimento dos produtos.
2. Dependência do cumprimento do cronograma pelo fornecedor:
Atrasos nas entregas podem comprometer o abastecimento das unidades escolares.
3. Maior demanda de fiscalização:
Requer conferência periódica dos produtos entregues quanto à quantidade, qualidade e conformidade com as especificações.
4. Necessidade de planejamento constante:
A Administração deve realizar o acompanhamento contínuo do consumo e emitir solicitações de fornecimento em

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls. 256

tempo hábil.

SOLUÇÃO 04: Contratação de empresa para fornecimento de refeições prontas (Merenda Terceirizada)
Vantagens:
1. Simplificação Logística e de Armazenamento: A Administração deixa de se preocupar com a guarda e o armazenamento de 33 itens diferentes (açúcar, carnes, grãos, etc.), transferindo para o contratado a responsabilidade de evitar a deterioração de materiais, conforme exige o Art. 40, inciso IV da Lei.
2. Padronização e Qualidade Nutricional: Facilita o atendimento ao princípio da padronização de especificações técnicas e de desempenho, garantindo que a refeição chegue pronta e equilibrada ao aluno, conforme as normas da ANVISA e do PNAE citadas no DFD.
3. Redução de Custos Indiretos: Pode reduzir gastos com manutenção de cozinhas escolares, gás, utensílios e gestão de pessoal (merendeiras), focando o pagamento apenas na utilidade final (a refeição servida).
4. Transferência de Riscos Operacionais: Riscos relacionados ao desperdício de alimentos, quebras de estoque ou falhas no preparo passam a ser da empresa contratada, o que pode ser previsto em uma matriz de riscos no contrato.
Desvantagens:
1. Incompatibilidade com o Objeto Atual da Demanda: O DFD lista especificamente 33 itens de gêneros alimentícios in natura ou industrializados. Adotar refeições prontas exigiria uma alteração completa na definição do objeto, invalidando o planejamento de compras feito até aqui.
2. Maior Custo Unitário por Refeição: Geralmente, o fornecimento de refeições prontas apresenta um valor global superior à compra direta dos insumos, pois inclui a margem de lucro da empresa, custos de mão de obra terceirizada e logística de transporte térmico. Isso pode ferir o princípio da economicidade.
4. Complexidade na Fiscalização e Recebimento: Exige uma fiscalização muito mais rigorosa no ato da entrega (recebimento provisório) para garantir temperatura, sabor e integridade microbiológica, o que é mais complexo do que conferir fardos de arroz ou pacotes de leite.
5. Ociosidade da Infraestrutura Municipal: Caso o Município já possua cozinhas equipadas e merendeiras concursadas, a terceirização das refeições tornaria esses recursos públicos ociosos, gerando um prejuízo indireto à eficiência administrativa.
6. Dificuldade de Logística Geográfica: Para um município como Santana do Acaraú, garantir que refeições prontas cheguem quentes e preservadas em escolas da zona rural pode ser um desafio logístico que compromete a segurança alimentar exigida no PNAE.

Diante das alternativas avaliadas, conclui-se que a aquisição de gêneros alimentícios com entrega parcelada, representa a solução técnica e economicamente mais vantajosa para a Administração. A solução escolhida é amplamente adotada pelos entes públicos brasileiros, mostra-se compatível com a estrutura operacional do Município de Santana do Acaraú, assegura a continuidade do abastecimento das unidades escolares, reduz riscos de desabastecimento e desperdício, otimiza a gestão dos estoques e proporciona maior eficiência na aplicação dos recursos públicos, atendendo plenamente ao interesse público e aos princípios da economicidade, eficiência e planejamento previstos na Lei nº 14.133/2021.

ALTERNATIVAS PARA A REGULARIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO
Após o levantamento das alternativas disponíveis para atendimento da necessidade administrativa, verificou-se que o objeto deste Estudo Técnico Preliminar enquadra-se como bens comuns, nos termos do inciso XIII do art. 6º da Lei nº 14.133/2021. Em razão dessa classificação, conclui-se que a modalidade licitatória adequada para a contratação é o Pregão, em sua forma eletrônica, adotando-se como critério de julgamento o menor preço. Essa conclusão decorre do disposto no inciso XLI do art. 6º da Lei nº 14.133/2021, que estabelece o pregão como modalidade obrigatória para a aquisição de bens e serviços comuns, admitindo os critérios de julgamento de menor preço ou maior desconto. Além disso, o pregão encontra-se previsto no inciso I do art. 28 da referida Lei, enquanto o critério de julgamento pelo menor preço está disciplinado no inciso I do art. 33 do mesmo diploma legal.

Não obstante a adequação da modalidade Pregão Eletrônico, foi igualmente analisada a possibilidade de contratação mediante adesão à Ata de Registro de Preços, na forma prevista no § 2º do art. 86 da Lei nº 14.133/2021. Embora esse mecanismo possa proporcionar maior celeridade em determinadas situações, sua utilização pressupõe a existência de ata vigente compatível com as necessidades da Administração, contemplando especificações técnicas equivalentes, condições comerciais vantajosas e quantitativos disponíveis dentro dos limites legalmente estabelecidos.

No caso em análise, entretanto, em razão das necessidades específicas da Administração, não foram identificadas atas de registro de preços que atendessem integralmente aos requisitos técnicos, quantitativos e comerciais necessários à contratação. Dessa forma, conclui-se pela inviabilidade da adesão, permanecendo o PREGÃO ELETRÔNICO, com critério de julgamento pelo menor preço, como a solução mais adequada sob os aspectos técnico, jurídico e econômico.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls. 147

ao preparo da merenda escolar dos alunos da rede pública municipal de ensino de Santana do Acaraú/CE, mediante entregas programadas conforme a demanda da Secretaria Municipal de Educação. A execução contratual deverá assegurar o abastecimento contínuo das unidades escolares durante todo o período letivo, observando as especificações técnicas dos produtos, os quantitativos estimados e o planejamento elaborado pela equipe técnica responsável pela alimentação escolar.

A adoção dessa solução encontra fundamento no planejamento previsto pelo art. 18 da Lei nº 14.133/2021, uma vez que representa a alternativa mais adequada para garantir a continuidade da política pública de alimentação escolar, conciliando eficiência administrativa, economicidade e segurança no abastecimento da rede municipal de ensino.

Componentes da solução
A solução compreende o fornecimento de gêneros alimentícios de natureza perecível e não perecível, destinados ao preparo das refeições escolares, observadas as especificações nutricionais definidas pela equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação. Os produtos deverão atender aos padrões de identidade, qualidade, conservação, embalagem, rotulagem e prazo de validade estabelecidos pela legislação sanitária e pelas normas aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
A contratação deverá contemplar, além do fornecimento dos produtos, todas as atividades acessórias indispensáveis à sua adequada execução, incluindo acondicionamento, transporte, carga, descarga e entrega nos locais indicados pela Administração, permanecendo tais custos integralmente sob responsabilidade da contratada.

Aspectos operacionais da execução
O fornecimento será realizado de forma parcelada, mediante solicitações emitidas pela Secretaria Municipal de Educação, observando cronograma compatível com o calendário escolar e com a capacidade de armazenamento das unidades de ensino. Essa sistemática reduz perdas por vencimento, evita a formação de estoques excessivos e proporciona maior eficiência na gestão dos recursos públicos.
Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, preservando suas características físicas, químicas, microbiológicas e nutricionais durante todas as etapas da logística de distribuição. A Administração realizará o recebimento provisório e definitivo dos gêneros alimentícios, promovendo a conferência quantitativa e qualitativa dos itens fornecidos, podendo recusar aqueles que não atendam às especificações contratuais ou apresentem qualquer desconformidade.
Sempre que previsto no edital, a Administração poderá exigir a apresentação de amostras dos produtos ofertados pelo licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, como mecanismo de verificação da conformidade das especificações técnicas e da qualidade dos alimentos, sem prejuízo das demais formas de fiscalização contratual.

Considerações sobre o ciclo de vida do objeto
Considerando o ciclo de vida da contratação, verifica-se que os gêneros alimentícios possuem consumo imediato ou de curto prazo, não constituindo bens permanentes nem demandando manutenção preventiva, corretiva, assistência técnica ou reposição de peças. Assim, o adequado desempenho da solução está diretamente relacionado à qualidade dos produtos fornecidos, à regularidade das entregas e ao cumprimento das condições de armazenamento, transporte e distribuição até o efetivo recebimento pela Administração.
Nesse contexto, a fiscalização contratual assume papel essencial para assegurar que todas as etapas da execução observem as exigências legais, sanitárias e contratuais, garantindo que os alimentos sejam entregues em condições adequadas para consumo e aptos ao atendimento da alimentação escolar.

Adequação da solução ao interesse público
A solução proposta mostra-se compatível com a realidade operacional e socioeconômica do Município de Santana do Acaraú, cuja rede municipal de ensino depende do abastecimento contínuo de gêneros alimentícios para assegurar a oferta regular da merenda escolar. O fornecimento parcelado permite maior flexibilidade na gestão dos estoques, adequação às variações de consumo ao longo do ano letivo e melhor aproveitamento dos recursos públicos, reduzindo desperdícios e minimizando riscos de desabastecimento.
Sob os aspectos técnico, operacional e econômico, a solução atende aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade, da continuidade do serviço público e da supremacia do interesse público, previstos na Lei nº 14.133/2021, revelando-se suficiente para garantir a adequada execução da política pública de alimentação escolar no âmbito da rede municipal de ensino de Santana do Acaraú/CE.

A utilização do Pregão Eletrônico para essa contratação possibilita ao Município de Santana do Acaraú uma gestão mais eficiente, moderna e segura do processo de aquisição da merenda escolar, garantindo a continuidade das refeições, a segurança alimentar dos estudantes e o apoio ao desenvolvimento educacional diário.

8.1. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES DE ITENS A SEREM CONTRATADOS

ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES
A Secretaria Municipal de Educação realizou um levantamento das quantidades com base no número de alunos matriculados nos turnos dos horários letivos, considerando ainda a possibilidade de novos alunos a serem

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls. 248

matriculados ao longo do ano letivo. Foram também analisados contratos anteriores firmados em 2023, 2024 e 2025 (conforme detalhado em anexo), visando ao atendimento da demanda de oferta na merenda escolar, que beneficiará aproximadamente 5.000 (cinco mil) alunos da educação básica, ensino fundamental e infantil, EJA e Semi-Integral no ano letivo de 2026.
Cabe destacar que grande parte das escolas do município então funcionando em tempo integral, o que exige uma maior adequação no planejamento para atender à ampliação das refeições ofertadas aos estudantes, garantindo as condições nutricionais necessárias ao aprendizado e bem-estar.
Os quantitativos dos itens para o procedimento licitatório foram definidos também com base no cardápio anual de refeições elaborado por nutricionista (conforme detalhado em anexo), considerando os itens que o compõem, as porções individuais e as repetições de oferta previstas durante os 200 (duzentos) dias letivos do exercício.

As especificações e quantitativos indicados basearam-se em dados de consultas realizadas junto ao setor competente responsável por identificar as necessidades inerentes ao objeto da pretensa contratação, dessa forma entende-se necessária a contratação dos seguintes itens e quantitativos:

Descrição	Unid. Medida	Quant
AÇÚCAR AÇÚCAR - Açúcar Cristal branco origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1 kg do produto.	QUILOGRAMA	15784
ALHO IN NATURA ALHO IN NATURA - Produto obtido de bulbos maduros, secos e sadios de Allium sativum L., apresentando-se inteiro, limpo, seco, isento de sujidades, umidade excessiva, brotações, mofo, deterioração ou infestação por insetos. O alho deve apresentar casca firme e bem aderida, cor uniforme, odor e sabor característicos, sem danos mecânicos e sem uso de corantes, conservantes ou qualquer tratamento químico não permitido. Embalado em redes, sacos de ráfia ou caixas ventiladas, com peso líquido variável (geralmente 10 kg).	QUILOGRAMA	4617
ARROZ BRANCO. ARROZ BRANCO. Grupo: beneficiado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1 kg do produto.	QUILOGRAMA	48550
AVEIA EM FLOCOS FINOS. AVEIA EM FLOCOS FINOS – Aveia, flocos finos, 100% natural, sem aditivos, sem conservantes, data de fabricação e prazo de validade, embalagens de 200 a 250 gramas. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.	CAIXA	9156
BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTA – MORANGO. BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTA – MORANGO. O produto deve atender aos requisitos físico-químicos e microbiológicos, bem como às demais exigências conforme Instrução Normativa Nº 16 de 23/08/2005 - MAPA (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Bebida Láctea). Embalagem primária de polietileno contendo 1 litro, data de fabricação e validade expressas na embalagem. Produto registrado no S.I.E, Serviço de Inspeção Estadual. Rotulagem obrigatória conforme RDC Nº 359 e 360 de 23/12/03, RDC Nº 259 de 20/09/02, RDC Nº 123 de 13/05/04 e Lei Nº 10.674 de 16/05/03.	LITRO	49734

COMISSÃO DE LICITAÇÃO Fls. 267

BISCOITO DOCE - TIPO SORTIDOS. BISCOITO DOCE TIPO SORTIDOS. Biscoito ou bolacha doce tipo Sortidos. Ingredientes básicos: farinha de trigo, rico em ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PACOTE	18418
BISCOITO SALGADO - TIPO MINI-CRACKER. BISCOITO SALGADO TIPO MINI-CRACKER. Biscoito ou bolacha salgada tipo Mini-Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo, rico em ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PACOTE	18418
BISCOITO SEQUILHO - 250G BISCOITO SEQUILHO - Biscoito, tipo sequilho, pacote lacrado, c identificação de marca, fabricante, data de fabricação, informações nutricionais e validade. Embalagem de 250 gramas.	PACOTE	1127
BISCOITO TIPO ROSQUINHA - 300G BISCOITO TIPO ROSQUINHA - Biscoito ou bolacha doce tipo Rosquinha, Sabor variados, aromatizado. Ingredientes básicos: farinha de trigo, ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Deve ser obedecida a Portaria nº 31, de 13 de janeiro de 1998 da ANVISA. Embalagem de polietileno atóxico contendo 300 g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PACOTE	1127
CARNE BOVINA - MOÍDA CONGELADA. CARNE MOÍDA BOVINA CONGELADA - Obtida da moagem de músculo bovino seguidos do imediato congelamento. Isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagem, gordura parcial. Gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 83 anexo II de 21/11/03 MAPA). Registro no SIF. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674). Embalagem primária: polietileno atóxico à vácuo com 500g do produto. Embalagem secundária: acondicionados em caixa de papelão vedada.	EMBALAGEM	18618
CARNE BOVINA SALGADA TIPO CHARQUE CARNE BOVINA SALGADA TIPO CHARQUE - Tipo Charque, com capa de gordura infeiror a 30%, sem nitrato e nitrito. Registro do SIF. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor avermelhada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico à vácuo de 500 g do produto.	PACOTE	5878
CARNE EM BIFES BOVINA DE 1ª CONGELADA (COXÃO MOLE). PCT CARNE EM BIFES BOVINA DE 1ª CONGELADA (COXÃO MOLE). Embalagem primária plástica a vácuo transparente termo formada em filme de alta barreira em pacotes de 1 KG. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas, com odor característico. Com registro do selo de inspeção federal (SIF) e/ou do selo de inspeção estadual (SIE), rotulagem de acordo com a legislação vigente. Percentual de gordura e água conforme legislação vigente. Embalagem secundária em caixa de papelão.	PACOTE	4180
CARNE EM CUBOS BOVINO (COXÃO MOLE) CARNE EM CUBOS BOVINO (COXÃO MOLE) - De 30 gramas de 1ª congelada . Embalagem primária plástica a vácuos transparente termo formada em filme de alta barreira em pacotes de 1 KG. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas, com odor característico. Com	PACOTE	4180

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls. 256

registro do selo de inspeção federal (SIF) e/ou do selo de inspeção estadual (SIE), rotulagem de acordo com a legislação vigente. Percentual de gordura e água conforme legislação vigente. Embalagem secundária em caixa de papelão.		
CARNE EM ISCA BOVINA DE 1ª CONGELADA (COXÃO MOLE) CARNE EM ISCA BOVINA DE 1ª CONGELADA (COXÃO MOLE). Descrição complementar: Embalagem primária plástica a vácuos transparente termo formada em filme de alta barreira em pacotes de 1 KG. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas, com odor característico. Com registro do selo de inspeção federal (SIF) e/ou do selo de inspeção estadual (SIE), rotulagem de acordo com a legislação vigente. Percentual de gordura e água conforme legislação vigente. Embalagem secundária em caixa de papelão.	PACOTE	4180
CEBOLA DE CABEÇA BRANCA CEBOLA DE CABEÇA BRANCA - Fresca, de primeira qualidade, com aspecto e cor característica, sem a presença de insetos ou impurezas, acondicionadas em sacolas plásticas. Embalada em saco em 1kg	PACOTE	3902
CEREAL DE ARROZ. Cereal de arroz. Cereal infantil. Rico em vitamina A, C, Ferro e Zinco. Lata de 400 g, não enferrujada ou amassada, com data de validade não inferior a 3 meses.	LATA	1009
COLORÍFICO - SEM ADIÇÃO DE SAL COLORÍFICO - Ingredientes: Urucum, óleo vegetal sem adição de sal. (RDC nº. 276 de 22/09/05 - ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: tipo fardo contendo 1 kg.	QUILOGRAMA	3826
EXTRATO DE ALHO. EXTRATO DE ALHO. Tempero. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 276 de 22/09/05 – ANVISA, Portaria nº 242 MAPA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 – ANVISA, Lei nº. 10674/03). Embalagem primária: pote de PVC leitoso atóxico contendo 1 kg do produto.	POTE	3902
EXTRATO DE TOMATE KG EXTRATO DE TOMATE. Produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Embalagem em lata ou sachê contendo 1 kg do produto.	QUILOGRAMA	3902
FARINHA DE MILHO FLOCADA. FARINHA DE MILHO FLOCADA - Flocão de Milho précozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	PACOTE	19221
FARINHA DE TRIGO FARINHA DE TRIGO - Produto obtido da moagem do grão de trigo limpo, maduro e seco, com adição de ferro e ácido fólico, conforme a Resolução RDC nº 150/2017 – ANVISA. Deve apresentar-se: Cor branca ou levemente amarelada; Odor e sabor característicos, sem ranço ou mofo; Textura fina, homogênea, sem grumos; Isenta de sujidades, insetos, fragmentos ou corpos estranhos; Isenta de aditivos não permitidos, conservantes ou corantes artificiais. Embalagem primária: Pacotes de 1 kg, devidamente lacrados. Embalagem	QUILOGRAMA	2500

COMISSÃO DE LICITAÇÃO Fls. 251

secundária: Fardos plásticos com identificação do lote e validade.		
FEIJÃO DE CORDA FEIJÃO DE CORDA - O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Deverá ser entregue Certificado de classificação vegetal realizado por órgão credenciado ao MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Validade não inferior a 90 dias.	QUILOGRAMA	7623
FLOCOS DE BATATA. FLOCOS DE BATATAS - Especificação: produto obtido pela desidratação da batata contendo 99% da matéria prima em forma de flocos, destinados a preparação do purê. Produto de 1ª qualidade, em embalagem de 01 kg, rendimento de aproximadamente 80 porções.	UNIDADE	3168
LEITE EM PÓ INTEGRAL 200G LEITE EM PÓ INTEGRAL - enriquecido com vitaminas e com no mínimo 7g de proteína para cada porção de 26 g de leite, em pacote de 200g, não furado, estufado, inviolado, livre de impurezas, umidade, insetos, micro-organismos ou outras impurezas que possam comprometer o armazenamento e a saúde humana. Registro do produto cotado emitido pelo Serviço de Inspeção Federal, SIF/ER do Ministério da Agricultura, ou emitido pela Secretaria de Agricultura do estado onde se localiza o domicílio da licitante. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	PACOTE	19125
MACARRÃO ESPAGUETE MACARRÃO ESPAGUETE - Macarrão longo, fino, tipo espaguete, sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, sem ovos. Embalagem primária plástica de 500g não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de validade expressa na embalagem.	PACOTE	42607
ÓLEO DE SOJA REFINADO ÓLEO DE SOJA REFINADO - Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 – ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto.	GARRAFA	3926
PEITO DE FRANGO FRANGO: Corte de frango tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (Portaria nº 210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro do SIF. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº 10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada peito de frango deve ser embalado individualmente.	QUILOGRAMA	31106
PERNIL SUINO EM CUBOS. PERNIL SUINO EM CUBOS - De aproximadamente 30 gramas. embalagem a vácuo. Termo formado de auta barreira pacote de 1000 gramas com registro no orgão	PACOTE	4180

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls. 283

competente. SIE. SIF. Com validade mínima de um ano. Laudo micro biológico e físico químico. E ficha técnica assinada por responsável técnica da indústria.		
PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA 400G PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA. O produto deverá ter como ingredientes básicos a proteína texturizada de soja e o corante caramelo, apresentar um rendimento mínimo de 1:2 (um para dois), ou seja, 1 (uma) medida desidratada rende 2 (duas) hidratadas. Deve estar seco e solto no pacote, não apresentar insetos ou manchas no conteúdo. O prazo de validade deverá estar expresso na embalagem primária 400 g. Deve ter validade mínima de 06 (seis) meses.	PACOTE	8911
SAL 1KG SAL - Sal refinado, iodado, embalagem primária plástica de 1 kg, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana, registro do produto cotado junto órgão competente (M.S / M.AP.A).	QUILOGRAMA	6180
SARDINHA ENLATADA 125G SARDINHA ENLATADA. Sardinha ao óleo, conservada no próprio suco, embalagem em lata de 125 g; rico em ômega. Ingredientes: óleo de soja, sardinha e sal. Obrigatória na embalagem, a identificação do produto, fabricação, data de fabricação e validade. Registro no SIF. Prazo de validade mínimo de 60 dias.	LATA	5916
TEMPERO COMPLETO COM PIMENTA TEMPERO COMPLETO. Tempero caseiro, em embalagem plástica, contendo 300g do produto. Composição mínima: alho, sal, cebolinha, salsa, pimenta do reino. Embalagem inviolada, livre de insetos, micro-organismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Registro no Ministério da Saúde.	POTE	708
VINAGRE VINAGRE - Vinagre de álcool, fermentação acética de mistura hidroalcoólica originária do alcóol etílico. Produto deve seguir legislação vigente. Cor característica com a origem dos componentes da matéria- prima e nutrientes. Aroma acético. Ausência de elementos estranhos a sua natureza. Rotulagem obrigatória. Embalagem em garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 500 ml do produto. Validade mínima de 120 dias da data da entrega do produto. Registro no Ministério da Saúde.	GARRAFA	3494

8.2. ITENS, QUANTITATIVOS E VALORES ESTIMADOS

Descrição	Unid.	Quant	Valor Unit. R$	Valor total R$
AÇÚCAR	QUILOGRAMA	15784	4,50	71.028,00
ALHO IN NATURA	QUILOGRAMA	4617	20,00	92.340,00
ARROZ BRANCO.	QUILOGRAMA	48550	6,00	291.300,00
AVEIA EM FLOCOS FINOS.	CAIXA	9156	3,00	27.468,00
BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTA – MORANGO.	LITRO	49734	4,18	207.888,12
BISCOITO DOCE - TIPO SORTIDOS.	PACOTE	18418	3,49	64.278,82
BISCOITO SALGADO - TIPO MINI-CRACKER.	PACOTE	18418	4,00	73.672,00
BISCOITO SEQUILHO - 250G	PACOTE	1127	12,00	13.524,00
BISCOITO TIPO ROSQUINHA - 300G	PACOTE	1127	5,00	5.635,00

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls. 253

CARNE BOVINA - MOÍDA CONGELADA.	EMBALAGEM	18618	15,00	279.270,00
CARNE BOVINA SALGADA TIPO CHARQUE	PACOTE	5878	25,00	146.950,00
CARNE EM BIFES BOVINA DE 1ª CONGELADA (COXÃO MOLE). PCT	PACOTE	4180	49,00	204.820,00
CARNE EM CUBOS BOVINO (COXÃO MOLE)	PACOTE	4180	55,00	229.900,00
CARNE EM ISCA BOVINA DE 1ª CONGELADA (COXÃO MOLE)	PACOTE	4180	45,00	188.100,00
CEBOLA DE CABEÇA BRANCA	PACOTE	3902	8,00	31.216,00
CEREAL DE ARROZ.	LATA	1009	10,50	10.594,50
COLORÍFICO - SEM ADIÇÃO DE SAL	QUILOGRAMA	3826	6,64	25.404,64
EXTRATO DE ALHO.	POTE	3902	30,00	117.060,00
EXTRATO DE TOMATE KG	QUILOGRAMA	3902	30,00	117.060,00
FARINHA DE MILHO FLOCADA.	PACOTE	19221	2,25	43.247,25
FARINHA DE TRIGO	QUILOGRAMA	2500	4,50	11.250,00
FEIJÃO DE CORDA	QUILOGRAMA	7623	8,00	60.984,00
FLOCOS DE BATATA.	UNIDADE	3168	26,80	84.902,40
LEITE EM PÓ INTEGRAL 200G	PACOTE	19125	4,47	85.488,75
MACARRÃO ESPAGUETE	PACOTE	42607	4,00	170.428,00
ÓLEO DE SOJA REFINADO	GARRAFA	3926	8,50	33.371,00
PEITO DE FRANGO	QUILOGRAMA	31106	9,80	304.838,80
PERNIL SUINO EM CUBOS.	PACOTE	4180	25,00	104.500,00
PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA 400G	PACOTE	8911	3,70	32.970,70
SAL 1KG	QUILOGRAMA	6180	1,50	9.270,00
SARDINHA ENLATADA 125G	LATA	5916	3,30	19.522,80
TEMPERO COMPLETO COM PIMENTA	POTE	708	5,00	3.540,00
VINAGRE	GARRAFA	3494	1,70	5.939,80

Considerando o disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, a estimativa de valores foi elaborada com base em pesquisa simplificada de mercado, realizada com a finalidade de obter parâmetros referenciais para a projeção preliminar do custo da contratação. Ressalta-se que o levantamento realizado não se confunde com a pesquisa formal prevista no art. 23 do referido dispositivo legal, sendo utilizado exclusivamente para subsidiar a estimativa inicial de valores, de modo a avaliar a viabilidade e a razoabilidade da solução proposta.

Portanto, a estimativa preliminar para o atendimento da pretensa demanda é de **R$ 3.167.762,58 (três milhões cento e sessenta e sete mil setecentos e sessenta e dois reais e cinqüenta e oito centavos)**.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Considerando a natureza do objeto e o disposto no § 2º do art. 40 da Lei nº 14.133/2021, verificou-se que a

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls. 254

contratação com adjudicação por lotes mostra-se tecnicamente recomendável e economicamente vantajosa. O parcelamento da solução amplia a competitividade do certame ao possibilitar a participação de fornecedores que, embora não possuam capacidade operacional ou disponibilidade para atender à totalidade dos itens, detenham aptidão para fornecer grupos específicos de gêneros alimentícios. Essa sistemática favorece a diversificação de participantes, evita a concentração do mercado em um único fornecedor e estimula a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração, em observância aos princípios da isonomia, da competitividade, da eficiência e da seleção da proposta mais vantajosa.

Além de promover maior competitividade, a contratação parcelada por lotes contribui para a mitigação dos riscos inerentes à execução contratual. A eventual inadimplência, atraso ou inexecução por parte de um fornecedor ficará restrita ao respectivo lote, reduzindo os impactos sobre o abastecimento da alimentação escolar e permitindo que os demais lotes continuem sendo executados regularmente. A divisão em lotes, estruturada de forma a reunir produtos com características e cadeias de fornecimento semelhantes, preserva a eficiência logística e a economicidade da contratação, ao mesmo tempo em que proporciona maior segurança na gestão contratual, reduz a dependência de um único fornecedor e assegura maior resiliência ao fornecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede municipal de ensino de Santana do Acaraú/CE.

10. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao fornecimento de merenda escolar da rede municipal de ensino de Santana do Acaraú/CE encontra-se devidamente alinhada ao Documento de Formalização da Demanda (DFD), ao Estudo Técnico Preliminar (ETP), às pesquisas de preços realizadas e ao Plano de Contratações Anual (PCA).

O alinhamento entre esses instrumentos assegura que a contratação decorre de necessidade previamente planejada e compatível com as ações e objetivos institucionais da Administração Pública, observando as diretrizes de planejamento, eficiência e transparência previstas na Lei nº 14.133/2021.

Além disso, a medida visa garantir a continuidade da alimentação escolar dos alunos da rede pública municipal, em consonância com as políticas públicas educacionais e nutricionais aplicáveis, bem como com o interesse público envolvido na adequada execução do serviço.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

1. Garantia da Segurança Alimentar
A aquisição de alimentação de qualidade assegura refeições equilibradas e nutritivas, em conformidade com as diretrizes do PNAE, favorecendo o crescimento saudável e o bom desempenho dos estudantes.

2. Redução da Insegurança Alimentar
Para muitos alunos, a merenda é fundamental. O fornecimento regular dos gêneros alimentícios garante que todas as crianças tenham acesso a uma refeição adequada, especialmente aquelas em situação de vulnerabilidade.

3. Melhoria do Desempenho Escolar
Uma alimentação apropriada contribui diretamente para maior atenção, energia e disposição, impactando positivamente o rendimento escolar e a frequência dos estudantes.

4. Eficiência no Uso de Recursos Públicos
A seleção criteriosa de fornecedores e produtos permite melhor aproveitamento dos recursos municipais, garantindo abastecimento contínuo e evitando falhas na oferta de merenda.

5. Fortalecimento da Economia Local
A aquisição de produtos provenientes da agricultura familiar, quando possível, incentiva a economia regional e promove práticas sustentáveis, diversificando a alimentação escolar com itens mais frescos.

6. Promoção da Equidade na Rede de Ensino
Ao assegurar que todos os estudantes recebam merenda de qualidade, o município contribui para um ambiente escolar mais inclusivo, reduzindo desigualdades sociais.

7. Diminuição do Desperdício
O planejamento das quantidades e o controle adequado do consumo reduzem perdas, permitindo economia e incentivando um uso mais responsável dos alimentos.

8. Economia e Melhor Gestão de Custos

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls. 255

9. compra planejada e estruturada permite negociar preços mais vantajosos, além de facilitar a logística de entrega, garantindo abastecimento eficiente das escolas.

10. Conformidade com Normas Legais

11. contratação assegura o atendimento às exigências do PNAE e às políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, mantendo o município alinhado às normas de saúde e educação.

12. Apoio ao Desenvolvimento Educacional
O fornecimento de refeições balanceadas contribui para o bem-estar dos alunos, impactando positivamente indicadores educacionais e de saúde.

13. Melhor Controle de Estoques
A padronização dos itens e a organização do fluxo de entregas facilitam o monitoramento dos estoques, evitando perdas e permitindo planejamento mais eficiente.

14. Fortalecimento da Imagem da Administração
Ao garantir regularidade e qualidade na merenda escolar, o município reforça seu compromisso com a educação, a segurança alimentar e o cuidado com os estudantes.

15. 100% dos gêneros alimentícios entregues em conformidade com as especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência e com os padrões de qualidade exigidos pelo PNAE.

16. Unidades escolares abastecidas dentro dos prazos estabelecidos no cronograma de entregas da Secretaria Municipal de Educação.

17. Redução dos índices de perdas e desperdícios de gêneros alimentícios, mediante fornecimento parcelado e controle adequado dos estoques.

18. 100% dos produtos perecíveis entregues dentro do prazo de validade, observando condições adequadas de transporte, armazenamento e conservação.

19. 100% dos produtos entregues acompanhados da documentação sanitária e fiscal exigida, quando aplicável.

20. Atendimento integral (100%) da demanda prevista para o ano letivo de 2026, garantindo a continuidade da alimentação escolar sem interrupções por falta de abastecimento.

21. 100% de conformidade com as normas sanitárias vigentes, incluindo requisitos da vigilância sanitária e demais órgãos competentes.

22. Redução do número de ocorrências de não conformidade (produtos avariados, vencidos ou em desacordo com as especificações), buscando índice inferior a 2% do total de entregas.

23. 100% das entregas recebidas mediante conferência quantitativa e qualitativa, com registro formal do recebimento e da fiscalização contratual.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

O processo de aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar da rede municipal de Santana do Acaraú/CE envolve etapas que podem resultar em diferentes impactos ambientais. Abaixo estão listados os impactos potenciais e as ações recomendadas para mitigá-los: O processo de aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar da rede municipal de Santana do Acaraú/CE envolve etapas que podem resultar em diferentes impactos ambientais. Abaixo estão listados os impactos potenciais e as ações recomendadas para mitigá-los:

1. Impactos na Produção dos Alimentos
•Uso de Agrotóxicos e Fertilizantes Químicos: A produção de alguns gêneros alimentícios pode envolver o uso de produtos químicos, como agrotóxicos e fertilizantes sintéticos, que contaminam o solo e a água, prejudicando o meio ambiente e a biodiversidade local.
•Poluição do Solo e dos Recursos Hídricos: O uso intensivo de fertilizantes e pesticidas pode levar à lixiviação e poluição de rios e lençóis freáticos, afetando ecossistemas aquáticos e a qualidade da água potável.
Medidas Mitigadoras:
•Priorizar a aquisição de alimentos orgânicos ou produzidos com práticas agroecológicas, que reduzam ou eliminem o uso de agrotóxicos e fertilizantes químicos.
•Incentivar a compra de alimentos de produtores locais que adotem técnicas de produção sustentáveis, como rotação de culturas e compostagem natural.

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls. 256

2. Impactos no Transporte e Distribuição
•Emissões de Gases de Efeito Estufa (GEE): O transporte dos gêneros alimentícios até as escolas gera emissões de dióxido de carbono (CO2) e outros poluentes, especialmente se os alimentos forem transportados de locais distantes.
•Consumo de Combustíveis Fósseis: O uso de veículos movidos a combustíveis fósseis contribui para o aumento da poluição atmosférica e para as mudanças climáticas.
Medidas Mitigadoras:
•Priorizar fornecedores locais ou regionais para reduzir as distâncias percorridas e, consequentemente, as emissões de GEE.
•Incentivar o uso de veículos com menor impacto ambiental, como caminhões movidos a biocombustível ou elétricos.

3. Descarte de Embalagens
•Acúmulo de Resíduos Sólidos: A compra de alimentos que vêm embalados em materiais não biodegradáveis, como plástico, pode gerar grande volume de resíduos sólidos. Esse descarte inadequado pode poluir o solo e os cursos d'água, afetando o meio ambiente à longo prazo.
•Liberação de Microplásticos: O descarte inadequado de embalagens plásticas pode resultar na liberação de microplásticos, que contaminam o solo e os ecossistemas aquáticos, causando danos à fauna e flora.
Medidas Mitigadoras:
•Incentivar a compra de alimentos a granel ou com embalagens biodegradáveis ou recicláveis, reduzindo o uso de plásticos descartáveis.
•Implementar programas de coleta seletiva e reciclagem nas escolas para assegurar que as embalagens sejam descartadas corretamente e reutilizadas quando possível.

4. Resíduos de Alimentos
•Desperdício de Alimentos: A má gestão dos alimentos pode levar ao desperdício, o que contribui para o acúmulo de resíduos orgânicos que, quando descartados inadequadamente, geram gás metano (CH4), um potente gás de efeito estufa.
•Poluição por Matéria Orgânica: O descarte inadequado de resíduos alimentares pode contaminar o solo e a água, além de gerar odores desagradáveis e atrair pragas.
Medidas Mitigadoras:
•Implementar programas de conscientização para reduzir o desperdício de alimentos, com o objetivo de otimizar o planejamento e o uso das merendas.
•Adotar práticas de compostagem para transformar resíduos alimentares em adubo orgânico, contribuindo para a redução de resíduos e para a fertilização do solo.

5. Impactos no Consumo de Recursos Naturais
•Uso Intenso de Água e Energia: O processo de produção, transporte e armazenamento dos gêneros alimentícios pode consumir grandes quantidades de água e energia, especialmente em sistemas de produção intensiva.
Medidas Mitigadoras:
•Dar preferência à aquisição de alimentos que demandem menos água e energia em sua produção, como frutas e legumes locais e sazonais.
•Incentivar o uso de energia renovável em todo o processo logístico, como na refrigeração e armazenamento dos alimentos.

Os possíveis impactos ambientais relacionados à aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar incluem desde a produção dos alimentos até o transporte, consumo e descarte. Para mitigar esses impactos, o município de Santana do Acaraú pode adotar práticas sustentáveis, como a escolha de alimentos orgânicos, a redução de embalagens plásticas, a promoção da economia circular e a implementação de programas de conscientização para reduzir o desperdício e incentivar a reciclagem. Essas ações não apenas diminuem o impacto ambiental, mas também promovem uma gestão pública mais responsável e eficiente.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não existem contratações interdependentes em andamento que possam interferir ou necessitar de maiores cuidados no planejamento da futura contratação, no âmbito da Prefeitura Municipal de Santana do Acaraú/CE, referentes à aquisição de gêneros alimentícios para o fornecimento de merenda escolar da rede municipal de ensino.

Contudo, é importante ressaltar que, embora não haja contratações interdependentes no momento, a aquisição de gêneros alimentícios pode estar relacionada, de maneira correlata, a outras contratações, como serviços de logística e distribuição dos alimentos, Aquisição da Agricultura Familiar, Aquisição de gás de cozinha, indispensável ao preparo das refeições, Aquisição de utensílios e equipamentos de cozinha, quando necessária à reposição ou manutenção da infraestrutura das unidades escolares bem como contratos para o fornecimento de materiais de apoio, como utensílios e equipamentos necessários para o preparo e armazenamento adequado da merenda. Essas contratações, ainda que não sejam interdependentes, podem complementar a eficiência do serviço prestado,

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls. 259

garantindo a qualidade e a pontualidade na oferta da merenda escolar.

14. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

Para efetivar a contratação destinada à aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar da rede municipal de Santana do Acaraú/CE, a administração pública deve observar um conjunto de medidas essenciais, assegurando regularidade, planejamento e transparência em todas as fases do processo. As principais providências são:
1. Elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP)
• Produzir um ETP completo, demonstrando a necessidade da compra e relacionando-a à demanda das unidades escolares e ao número estimado de alunos atendidos.
O documento deve conter:
• Identificação dos tipos de alimentos necessários.
• Estimativa das quantidades a serem adquiridas.
• Avaliação de custos e compatibilidade orçamentária.
• Análise técnica que confirme a viabilidade da contratação e a adequação ao serviço de alimentação escolar.

2. Definição das Especificações dos Itens
• Elaborar uma descrição minuciosa dos produtos alimentícios, contemplando:
• Requisitos mínimos de qualidade, textura, conservação e valor nutricional.
• Condições de armazenamento, transporte e validade.
• Observância das normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis.
• Indicação, quando possível, de prioridade para fornecedores locais, conforme a legislação pertinente.

3. Pesquisa de Mercado e Construção do Preço Estimado
• Realizar levantamento de preços junto a fornecedores do setor, coletando cotações atualizadas que permitam a definição de um valor de referência confiável.
• Considerar oscilações de custo típicas de alimentos perecíveis e diferenças regionais no mercado.

4. Preparação do Termo de Referência
• Com base no ETP e na pesquisa de mercado, redigir o Termo de Referência contendo:
• Descrição detalhada do objeto da contratação.
• Motivação da necessidade da compra e sua relevância para a alimentação escolar.
• Quantitativos estimados e especificações completas dos gêneros alimentícios.
• Critérios de qualidade e padrões de aceitabilidade.
• Condições logísticas para entrega nas escolas e prazos de atendimento.
• Regras de garantia, responsabilidades e penalidades aplicáveis ao fornecedor.

5. Adequação dos procedimentos administrativos
• Estabelecimento dos fluxos de emissão das solicitações de fornecimento, recebimento dos produtos, controle de estoques e ateste das notas fiscais.
• Definição dos procedimentos para comunicação de ocorrências, aplicação de sanções, substituição de produtos recusados e demais rotinas relacionadas à gestão contratual.

6. Análise Jurídica
• Encaminhar o Termo de Referência à assessoria jurídica para validação, garantindo o enquadramento legal do procedimento, especialmente quanto às exigências da Lei nº 14.133/2021.

7. Verificação Orçamentária
• Checar a existência de dotação orçamentária suficiente, confirmando que a contratação está prevista na LOA e atende aos parâmetros da Lei de Responsabilidade Fiscal.

8. Divulgação do Edital
• Tornar público o edital da licitação nos meios oficiais, assegurando ampla publicidade e respeitando os prazos legais para que os fornecedores interessados possam apresentar suas propostas.

9. Julgamento das Propostas e Habilitação
• Analisar as propostas recebidas, seguindo os critérios definidos no edital (como menor preço).
• Conferir toda a documentação exigida para habilitação jurídica, regularidade fiscal, trabalhista e capacidade técnica dos participantes.

10. Acompanhamento e Gestão Contratual
• Nomear um fiscal do contrato para monitorar o cumprimento das entregas, verificando a conformidade dos alimentos com as especificações e a qualidade dos produtos.

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls. 258

• Certificar-se de que os itens fornecidos estejam dentro do prazo de validade e atendam aos padrões sanitários e nutricionais exigidos para a merenda escolar.

11. Planejamento da logística de recebimento
• Definição dos locais de entrega, cronograma de abastecimento e procedimentos para recebimento provisório e definitivo dos produtos.
• Verificação das condições de armazenamento existentes nas unidades escolares e nos locais destinados ao recebimento dos gêneros alimentícios, de forma a preservar sua qualidade e segurança até o consumo.

Com a adoção dessas providências, o processo de contratação ocorre de maneira organizada, eficiente e íntegra, assegurando que a alimentação escolar ofertada à rede municipal seja entregue com qualidade e regularidade.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Após uma análise minuciosa e à luz dos princípios estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, conclui-se que há viabilidade e razoabilidade da contratação destinada à aquisição de gêneros alimentícios para o fornecimento de merenda escolar na rede municipal de ensino de Santana do Acaraú/CE, por meio de pregão eletrônico. A iniciativa visa garantir a oferta de uma alimentação adequada e balanceada para os alunos, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Em conformidade com o artigo 18 da referida lei, que destaca a necessidade de um planejamento eficiente na fase preparatória do processo licitatório, foi realizado o Estudo Técnico Preliminar (ETP). Este estudo evidenciou de maneira clara o problema a ser abordado e a melhor solução para atender à demanda por gêneros alimentícios na rede municipal de ensino. A descrição detalhada da necessidade de contratação permitiu justificar o interesse público envolvido, alinhando-se aos objetivos de promover a qualidade da alimentação escolar e garantir que todos os alunos tenham acesso a uma refeição saudável e nutritiva.

O levantamento de mercado realizado, conforme estipulado no inciso V do § 1º do artigo 18, demonstrou que as alternativas oferecidas pelo setor de fornecimento de gêneros alimentícios são suficientes para atender à demanda especificada nos termos de referência. A seleção da solução mais adequada foi fundamentada em critérios técnicos e econômicos, garantindo a escolha de produtos que conciliam qualidade com custo-benefício. Esse processo assegurou uma análise criteriosa que visa à economicidade e ao uso eficaz dos recursos públicos.

De acordo com o artigo 7º, que estabelece critérios para a seleção de agentes públicos encarregados das funções essenciais à execução da lei, a equipe responsável pela condução do processo de contratação encontra-se plenamente capacitada, atendendo a todos os requisitos necessários para assegurar uma licitação transparente, íntegra e eficiente. A estimativa das quantidades a serem contratadas, assim como do valor da contratação, conforme disposto nos incisos IV e VI do § 1º do artigo 18, foi cuidadosamente calculada para garantir que o investimento público seja aplicado de forma prudente e eficaz, respeitando a necessidade real da Secretaria de Educação e a disponibilidade orçamentária.

A adoção do pregão eletrônico como modalidade de licitação justifica-se pela agilidade e competitividade do processo, permitindo à Administração Pública uma melhor gestão orçamentária e assegurando preços justos e competitivos sem comprometer a qualidade dos gêneros alimentícios requeridos. Por fim, esta posição alinha-se ao artigo 5º, que elenca os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, entre outros. A proposta de contratação está em plena conformidade com as melhores práticas de gestão pública e com a legislação vigente, promovendo a melhoria das condições de alimentação e atendendo ao interesse público.

Recomenda-se a continuidade do processo de contratação para a aquisição de gêneros alimentícios visando ao fornecimento de merenda escolar da rede municipal de ensino de Santana do Acaraú/CE, confirmando sua viabilidade e razoabilidade. Esta recomendação está em conformidade com os dispositivos legais previstos na Lei nº 14.133/2021 e com o compromisso da Administração Pública de promover a qualidade da alimentação e o bem-estar dos alunos do município.

16. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Com base nas análises desenvolvidas neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação para aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar mostra-se adequada, necessária e plenamente compatível com o interesse público a ser atendido. A solução proposta revelou-se a alternativa técnica e economicamente mais vantajosa dentre as opções avaliadas, por assegurar o abastecimento contínuo das unidades escolares, favorecer a eficiência na gestão dos estoques, reduzir perdas e desperdícios e possibilitar o fornecimento dos alimentos de acordo com a demanda da Secretaria Municipal de Educação, em conformidade com os princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e da seleção da proposta mais vantajosa previstos na Lei nº 14.133/2021.

COMISSÃO DE LICITAÇÃO Fls. 259

Além de atender às necessidades operacionais da Secretaria Municipal de Educação, a contratação contribuirá para a continuidade da política pública de alimentação escolar, garantindo o preparo e o fornecimento regular de refeições aos estudantes da rede municipal de ensino de Santana do Acaraú/CE, em observância às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). As especificações técnicas dos gêneros alimentícios são objetivas e compatíveis com os produtos disponíveis no mercado, favorecendo a ampla participação de fornecedores e a obtenção de propostas vantajosas, por meio da realização de Pregão Eletrônico, modalidade adequada à aquisição de bens comuns.

Quanto à viabilidade da contratação, verifica-se a existência de previsão orçamentária no planejamento da Secretaria Municipal de Educação, bem como a definição dos quantitativos com base no número de matrículas da rede municipal de ensino e na estimativa de aproximadamente 5.000 alunos a serem atendidos no exercício de 2026. A estrutura administrativa da Secretaria também se mostra apta a realizar o recebimento, a conferência, o armazenamento e a fiscalização da execução contratual, assegurando a adequada gestão dos produtos adquiridos.

Dessa forma, conclui-se pela viabilidade da contratação, porquanto a solução proposta é suficiente para atender à demanda identificada, promovendo a adequada aplicação dos recursos públicos, garantindo o abastecimento contínuo das unidades escolares e assegurando a efetividade de um serviço essencial à permanência dos estudantes na escola e ao pleno funcionamento da rede municipal de ensino. A utilização do Pregão Eletrônico constitui a forma de contratação mais adequada para viabilizar essa solução, em razão da natureza comum do objeto e da necessidade de assegurar ampla competitividade, transparência e eficiência ao processo licitatório.

Santana do Acaraú-CE, 5 de Junho de 2026.

Erica Maria Goreti de Lima
Diretora de Planejamento
PORTARIA Nº 0401.023/2025

Maria Daniele de Oliveira
Coordenadora de Planejamento
PORTARIA Nº 0401.025/2025