RELATÓRIO DE VIABILIDADE
PROCESSO ADMINISTRATIVO N. 103/2026
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à composição da merenda escolar oferecida aos alunos regularmente matriculados na rede municipal de ensino de Juti/MS, para atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Educação (SEMED).

AUTORIDADE COMPETENTE: Simone Aparecida de Paula Freire Urbieta.

1. RELATÓRIO

1.1. Equipe de Planejamento: Esta Administração Pública designa para o planejamento deste Estudo Técnico Preliminar, o seguinte Agente de Planejamento: Jacqueline Ojeda Silva

1.2. Regime Regente:

( ) Lei n. 8.666/93 e legislação correlata.

(X) Lei n. 14.133/21 e legislação correlata.

1.3. Legislação Específica Para O Objeto:

(X) Sim, Lei Federal nº 11.947/2009, que dispõe sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e as Resoluções do Conselho Deliberativo do FNDE que o regulamentam.

( ) Não

1.4. Licitação Anterior: Sim, Ata de Registro de Preços nº 010/2025, decorrente do Pregão Presencial SRP nº 015/2025, Processo Administrativo nº 088/2025.

1.4.1. O relatório de fiscalização têm pontuações a serem observadas no planejamento?

( ) Sim

(X) Não

1.5. O objeto solicitado tem relação com a frota de veículos do município?

( ) Sim, em anexo

(X) Não

1.6. Fundamento legal da contratação: Lei Federal n. 14.133/2021, Lei Federal nº 11.947/2009 (PNAE) e demais normas correlatas.

1.7. Modalidade a ser adotada para o objeto *aplicado após a definição da solução de mercado*

1.7.1. Considerando a natureza do objeto pretendido, consistente na aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da alimentação escolar da rede municipal de ensino, cujas especificações são usuais no mercado e passíveis de definição objetiva no instrumento convocatório, a modalidade licitatória adequada para a presente contratação será o **Pregão**, na forma **Eletrônica**, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.7.2. Considerando a necessidade de abastecimento contínuo das unidades escolares municipais, bem como a conveniência de aquisições parceladas conforme a demanda do calendário letivo, a contratação será processada por meio do **Sistema de Registro de Preços**, nos termos do artigo 82 da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.7.3. O pregão destina-se à aquisição de bens e serviços comuns, assim compreendidos aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, mediante especificações reconhecidas e praticadas no mercado, conforme disposto no art. 6º, inciso XLI, e art. 28, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

1.7.4. A adoção da forma eletrônica observa, ainda, os princípios da competitividade, isonomia, transparência, eficiência, economicidade e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, ampliando a participação de fornecedores de diversas localidades e promovendo maior disputa entre os licitantes.

1.7.5. A adoção do pregão justifica-se pela natureza do objeto, consistente na aquisição de gêneros alimentícios, caracterizados como bens comuns, amplamente disponíveis no mercado e passíveis de comparação objetiva entre as propostas apresentadas pelos licitantes.

1.7.6. O critério de julgamento adotado será o de **menor preço por item**, visando ampliar a competitividade, possibilitar a participação de um maior número de fornecedores, inclusive de pequeno porte, e assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

1.7.7. As contratações públicas estão sujeitas ao dever constitucional de licitar, previsto no artigo 37, inciso XXI, da Constituição Federal, sendo o pregão a modalidade adequada para a aquisição de bens e serviços comuns, observando os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, economicidade e interesse público.

1.7.8. Dessa forma, a adoção da **modalidade Pregão, na forma Eletrônica, com julgamento por menor preço por item,** mostra-se adequada e suficiente para atender à demanda identificada, permitindo a ampla competitividade entre fornecedores e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

2. INTRODUÇÃO

2.1. O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) foi elaborado pelo Agente de Planejamento de Contratações, em observância às disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, com a finalidade de demonstrar a viabilidade técnica, operacional e econômica da futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à composição da merenda escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Juti/MS.

2.2. O presente estudo constitui etapa essencial do planejamento da contratação, atendendo às exigências legais e regulamentares aplicáveis, e servirá de base para a elaboração do Termo de Referência, da pesquisa de preços e dos demais documentos que irão compor o processo licitatório.

2.3. O objetivo deste estudo é identificar a necessidade da contratação, definir a solução mais adequada para o atendimento da demanda, estabelecer os requisitos necessários ao fornecimento dos itens e demonstrar a viabilidade da contratação sob os aspectos técnico, operacional e econômico, observando o interesse público e a continuidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar no âmbito municipal.

2.4. Para isso, observará o que disciplina o §1º do artigo 18 da Lei de Licitações n. 14.133/21, que diz o seguinte:

> *Art. 18. A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o inciso VII do caput do art. 12 desta Lei, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, compreendidos:*
>
> *I - a descrição da necessidade da contratação fundamentada em estudo técnico preliminar que caracterize o interesse público envolvido;*
>
> *[...]*
>
> *§ 1º O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do caput deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos:*

I - A descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;

II - A demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração;

III - Os requisitos da contratação;

IV - As estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala;

V - O levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar;

VI - A estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação;

VII - A descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso;

VIII - As justificativas para o parcelamento ou não da contratação;

IX - O demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

X - providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual;

XI - contratações correlatas e/ou interdependentes;

XII - descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável;

XIII - posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

2.5. Adicionalmente, este estudo técnico visa garantir que a contratação atenda aos princípios de economicidade, eficiência e eficácia, otimizando os recursos públicos e assegurando a qualidade nutricional e sanitária dos gêneros alimentícios fornecidos aos alunos da rede municipal de ensino.

3. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

3.1. A rede municipal de ensino de Juti/MS atende, em suas unidades escolares, alunos regularmente matriculados na educação infantil, no ensino fundamental e nas demais modalidades ofertadas pelo Município, aos quais deve ser assegurada alimentação escolar adequada, segura e

nutricionalmente equilibrada, nos termos do artigo 208, inciso VII, da Constituição Federal e da Lei Federal nº 11.947/2009, que instituiu o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

3.2. O fornecimento de alimentação escolar constitui direito dos estudantes e dever do Poder Público, sendo determinante para a garantia da segurança alimentar e nutricional dos alunos, para seu adequado desenvolvimento físico e cognitivo, para a permanência e assiduidade escolar e para a redução dos índices de evasão, especialmente considerando o perfil socioeconômico de parcela significativa das famílias atendidas pela rede pública municipal.

3.3. Constata-se, sob a perspectiva do interesse público, a existência de um problema a ser avaliado pela Administração: a necessidade de assegurar, de forma regular, contínua e nutricionalmente adequada, a alimentação escolar aos alunos da rede municipal de ensino durante todo o período letivo, considerando que a ausência ou insuficiência do fornecimento compromete diretamente a saúde, o desenvolvimento e o desempenho educacional dos estudantes, além de configurar descumprimento das obrigações legais e das diretrizes do PNAE.

3.4. Ressalta-se, ainda, que a insuficiência ou a descontinuidade no atendimento a essa necessidade poderá comprometer o repasse de recursos federais vinculados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, bem como acarretar prejuízos ao funcionamento regular das unidades escolares e ao cumprimento do calendário letivo estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação.

3.5. Diante do exposto, evidencia-se, sob a perspectiva do interesse público, a necessidade de que a Administração adote as providências cabíveis para analisar esse possível problema, assegurando a alimentação escolar adequada aos alunos da rede municipal de ensino de Juti/MS, em observância aos princípios da eficiência, da continuidade do serviço público e da proteção à saúde e ao desenvolvimento infantojuvenil, previstos na Constituição Federal, na Lei nº 11.947/2009 e na Lei nº 14.133/2021.

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

4.1. A presente contratação está prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) do exercício de 2026 do Município de Juti/MS, atendendo ao disposto no §1º, inciso II, do art. 18 da Lei n. 14.133/2021.

4.2. O item correspondente no PCA está registrado da seguinte forma:

Item n.: 035

Objeto da contratação: Aquisição de merenda escolar, para atender as escolas e os centros de educação infantil do município de Juti

4.3. Portanto, a contratação ora analisada encontra-se alinhada ao planejamento estratégico e orçamentário deste órgão público, contribuindo para a racionalização das despesas e a eficiência na gestão dos recursos públicos.

4.4. A íntegra do Plano de Contratação Anual está disponível no Portal da Transparência deste município.

5. DAS ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

5.1. As quantidades estimadas para a presente contratação foram definidas com base no levantamento das necessidades encaminhadas pela Secretaria Municipal de Educação (SEMED), considerando o consumo dos gêneros alimentícios necessários à composição da merenda escolar servida aos alunos das unidades escolares da rede municipal de ensino de Juti/MS.

5.2. A estimativa dos quantitativos observou, cumulativamente, os seguintes parâmetros objetivos:

I - o número de alunos regularmente matriculados nas unidades escolares da rede municipal de ensino de Juti/MS, por etapa e modalidade de ensino (educação infantil, ensino fundamental e demais modalidades ofertadas), conforme dados do Censo Escolar/INEP e do sistema de matrículas da SEMED;

II - o número de dias letivos previstos no calendário escolar do Município para o período de vigência da Ata de Registro de Preços;

III - os parâmetros *per capita* de gêneros alimentícios recomendados pelas Resoluções do Conselho Deliberativo do FNDE para composição do cardápio escolar, considerando a faixa etária dos alunos atendidos e a carga horária de permanência na unidade escolar;

IV - o cardápio elaborado pela nutricionista responsável técnica pela alimentação escolar do Município, que define a frequência semanal de utilização de cada gênero alimentício ao longo do período letivo;

V - o histórico de consumo e de execução da Ata de Registro de Preços anteriormente formalizada no exercício de 2025 para o mesmo objeto, cujo relatório de execução e saldo de itens efetivamente consumidos serviu de parâmetro objetivo de confronto e ajuste das quantidades ora estimadas; e

VI - a aplicação de margem de segurança compatível com eventuais oscilações da demanda ao longo da vigência contratual, decorrentes de fatores como alteração do número de matrículas, realização de eventos escolares, reposição de aulas e reforço escolar, sem que isso implique aquisição obrigatória da totalidade dos quantitativos registrados.

5.3. Como documento de suporte objetivo da memória de cálculo, foi analisada a Ata de Registro de Preços nº 010/2025 (Pregão Presencial SRP nº 015/2025, Processo Administrativo nº 088/2025), assinada em 21/08/2025, cujos itens, quantitativos e fornecedores registrados totalizaram o valor de R$ 354.859,70 (trezentos e cinquenta e quatro mil, oitocentos e cinquenta e nove reais e setenta centavos), servindo de parâmetro objetivo de consumo para o ajuste dos quantitativos ora estimados, os quais foram atualizados em razão do crescimento do número de alunos atendidos, da ampliação/detalhamento do rol de gêneros alimentícios do cardápio e da atualização de preços de mercado.

5.3.1. Os demais documentos de suporte da memória de cálculo, como o quadro de matrículas por unidade escolar e o calendário letivo vigente, serão juntados aos autos do processo administrativo, na forma do Apêndice I deste Estudo Técnico Preliminar, previamente à instrução final do processo.

5.4. Os quantitativos estimados buscam atender às necessidades da Administração durante a vigência da contratação, possibilitando o fornecimento parcelado conforme a demanda, evitando tanto o desabastecimento da merenda escolar quanto a formação de estoques excessivos, em observância aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento e boa gestão dos recursos públicos previstos na Lei nº 14.133/2021.

5.5. Ressalva-se que os quantitativos registrados na futura Ata de Registro de Preços representam estimativa máxima de consumo, não constituindo obrigação de aquisição integral pela Administração, que realizará as contratações de acordo com suas necessidades efetivas e a disponibilidade orçamentária, na forma do art. 82, §2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.6. Assim, com base na metodologia acima descrita, a contratação resultará no seguinte quantitativo estimado, discriminado por item:

ITEM	DESCRITIVO DO PRODUTO/OBJETO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	Açafrão, em pó, fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plástica com 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro nos órgãos competentes.	PCT	50,00

ITEM	DESCRITIVO DO PRODUTO/OBJETO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
2	AÇÚCAR CRISTAL, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno, transparente, com peso líquido de 5 kg.	PCT	600,00
3	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO, A BASE DE STEVIA SEM CALORIAS, EMBALAGEM COM 80ML	UND	30,00
4	ÁGUA DE COCO VERDE, EMBALAGEM DE 1 LITRO	UND	100,00
5	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 500 ML FARDO COM 12 UND	FARDO	200,00
6	ÁGUA MINERAL COM GÁS 500 ML FARDO COM 12 UND	FARDO	200,00
7	POLVILHO-Acidez: Azedo. Embalagem com no mínimo 1 kg. Amido de mandioca tipo polvilho. Tipo 1	UM	40,00
8	AMENDOIM EM GRÃOS, amendoim torrado sem sal 100% natural, pacote de 500g.	KG	150,00
9	AMIDO DE MILHO, produto amiláceo extraído de milho, coloração branca, textura fina, isento de mofo e sujidades, livre de fermentação, com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega do produto. Embalagem de 500g	PCT	200,00
10	ARROZ BRANCO, tipo 1, agulhinha, longo fino polido, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno transparente, original de fábrica com peso líquido de 5 kg.	PCT	1.200,00
11	ARROZ INTEGRAL, longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT	100,00
12	AVEIA EM FLOCOS FINOS, embalagem de 500 g (prazo de validade não inferior a 12 meses da data de fabricação)	PCT	200,00
13	COLORAU, um condimento de cor avermelhada obtido através da trituração da semente de urucum, é um corante natural, sendo uma ótima opção para substituir corantes artificiais, além de ser rico em carotenoides que são ativos antioxidantes. Embalagem com 500g.	PCT	100,00
14	FLOCÃO, derivado do milho, composto por grãos de milho pré-cozidos, secos e moídos em tamanho granulado	PCT	200,00
15	AZEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEM, com acidez máxima de 0,5%. Em embalagem de 500 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	UND	150,00
16	AZEITONA VERDE, INTEIRA COM CAROÇO, EM CONSERVA, IMERSOS EM SALMOURA DE CONCENTRAÇÃO APROPRIADA, EM RECIPIENTES HERMÉTICOS, COLOCAÇÃO UNIFORMES SUBMETIDOS AO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, ATENDENDO AS CONDIÇÕES GERAIS DO CÓDIGO SANITÁRIO DE ALIMENTOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM COM 500G DEVENDO SER CONSIDERADO COMO PESO LÍQUIDO DE PRODUTO DRENADO. PRODUTO, DEVIDAMENTE ROTULADO E IDENTIFICADO NOS ASPECTOS QUALITATIVO E QUANTITATIVO INDICANDO CLARAMENTE O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DRENADO, O PRAZO DE VALIDADE, MARCA COMERCIAL, PROCEDÊNCIA DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E DEMAIS DADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, REEMBALADO DE ACORDO COM A PRAXE COMERCIAL	UND	100,00

ITEM	DESCRITIVO DO PRODUTO/OBJETO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
17	BATATA PALHA, DE 1º QUALIDADE, FINA E CROCANTE. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO PROCESSAMENTO DA BATATA DESCASCADA RALADA TIPO PALHA, ÍNTEGRA E FRITA EM ÓLEO VEGETAL ISENTO DE ÁCIDO GRAXOS TRANS. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO O NOME DO FABRICANTE E O DO PRODUTO, O CNPJ DO FABRICANTE, O NÚMERO DO LOTE, A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA OU PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM EM POLIETILENO COM PESO LÍQUIDO DE 500G	PCT	100,00
18	POLVILHO - Acidez: Doce. Embalagem com no mínimo 1 kg. Amido de mandioca tipo polvilho. Tipo 1.	UND	40,00
19	BISCOITO DE POLVILHO, sabor natural, crocante, isento de glúten, formato tipo argola. Embalagem: saco plástico transparente, resistente, atóxico, vedado hermeticamente. Deverá conter as seguintes informações: identificação, procedência e a marca, informação nutricional, ingredientes, peso, data de fabricação, data de validade e lote. 90% do produto devem estar com suas características físicas intactas (não quebradas). Embalagem de 100 gramas.	PCT	1.500,00
20	BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis, lacrados, com peso líquido de 400 g.	PCT	3.500,00
21	BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes impermeáveis, lacrados, com peso líquido de 400 g.	PCT	2.000,00
22	BISCOITO, SALGADO, TIPO CREAM CRACKER ZERO LACTOSE. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço – embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400 a 500g com dupla embalagem	PCT	1.000,00
23	BISCOITO, SALGADO, TIPO CREAM CRACKER. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço – embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400 a 500g com dupla embalagem	PCT	3.000,00
24	CACAU EM PÓ, sem adição de açúcar, solúvel sem adição de açúcares. Ingredientes: 100% cacau em pó. Não contém glúten. Embalagem: 200g. validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	300,00
25	CAFÉ TORRADO E MOÍDO COM ASPECTO EM PÓ FINO, 100% CAFÉ, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO ORIGINAL DE FÁBRICA COM SELO ABIC DE PUREZA E QUALIDADE COM PRAZO DE VALIDADE NO MÍNIMO 3 MESES, 500g.	PCT	2.000,00
26	CANELA EM PÓ, casca interna de várias espécies de árvores do género Cinnamomum, seca e moída. Características: aspecto de pó, fino, cor marrom claro, cheiro aromático e sabor próprio, embalagem plástica, resistente, atóxico, lacrado, contendo 300 gramas.	PCT	200,00
27	TEMPERO DESIDRATADO CHIMICHURRI SEM PIMENTA - A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, ingredientes, informação nutricional e prazo de validade. Produto embalado em pacotes individuais, contendo peso líquido de no mínimo 100 g	UND	300,00

ITEM	DESCRITIVO DO PRODUTO/OBJETO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
28	PÁPRICA DOCE EM PÓ, pura, sem glúten, cor vermelha intensa, embalagem 30g, marca de boa qualidade	PCT	300,00
29	CHÁ DE ERVA-DOCE, EMBALAGEM PACOTE COM 10g, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA, O DEVERÁ TER O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/ OU MINISTÉRIO DA SAÚDE	UND	100,00
30	CHÁ MATE, EMBALAGEM CAIXA COM 250g, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA, O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/ OU MINISTÉRIO DA SAÚDE	UND	1.000,00
31	COCO RALADO, sem açúcar. Produto obtido do fruto do coqueiro, por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água por processos mecânicos. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem em polietileno transparente, com peso líquido de 50 g.	PCT	300,00
32	UVA PASSA - sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termos selada com peso aproximado de 150 gramas.	UND	30,00
33	CREME DE LEITE UHT TRADICIONAL, EMBALAGEM: COM 200G, COM DADO DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE. O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/ OU MINISTÉRIO DA SAÚDE	UND	300,00
34	ERVILHA- em conserva preparado com ervilhas previamente debulhadas, envasadas, praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriada, submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração.	UNID	200,00
35	EXTRATO, de tomate, concentrado. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem original de fábrica em lata, Tetra Pack ou polietileno com peso líquido de 1.03	UNID	500,00
36	FARINHA DE ARROZ- branco, tipo especial, de primeira qualidade, fina, seca, ligeiramente torrada e peneirada. De sabor neutro, indicada para celíacos. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 7 meses contados a partir da data de entrega, acondicionados em embalagem de plástico de 1 Kg e atóxico. Não contém glúten.	KG	100,00
37	FARINHA DE TRIGO. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem primária em pacotes de polietileno, com peso líquido de 1 kg	KG	600,00
38	GERGELIM- Semente de gergelim, rica em fibras e proteínas, acondicionada em embalagem plástica atóxica, transparente e resistente, devidamente selada, peso líquido de 60g	PCT	20,00
39	FARINHA, DE MANDIOCA. Grupo seco, subgrupo fina, tipo 1. Produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitos e livre de umidade e fragmentos estranhos. O produto deverá estar em conformidade com a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, da ANVISA/MS. Rotulagem contendo, no mínimo, o	PCT	200,00

ITEM	DESCRITIVO DO PRODUTO/OBJETO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
	nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem primária em pacotes de polietileno, com peso líquido de 500 g.		
40	FEIJÃO CARIOCA, tipo 1, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem em polietileno transparente, com peso líquido de 1 kg	KG	1.000,00
41	FEIJÃO PRETO, características técnicas: grupo I, tipo I, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico. Unidade: 1 kg.	KG	200,00
42	FERMENTO QUÍMICO, em pó (PARA PÃO) fleischmann ou similar. Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem original de fábrica com peso líquido de 100 g	UNID	300,00
43	FERMENTO QUÍMICO, em pó (PARA BOLO) Royal ou similar. Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem original de fábrica com peso líquido de 100g	UNID	300,00
44	FÓRMULA INFANTIL À BASE DE SOJA- Lata com 400g - Fórmula infantil de origem vegetal para lactentes de 0 a 12 meses, à base de proteína isolada de soja, isenta de lactose e sacarose, enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Atende as recomendações do Codex Alimentarius. Exemplo de produtos: nansoy, aptamil soja 1 e 2, noursoy, isomil, enfamilprosobee	UND	100,00
45	FÓRMULA INFANTIL ANTI REGURGITAÇÃO- Lata com 400g. Fórmula infantil para lactentes com regurgitação, de maior viscosidade, com amido de milho ou arroz pré acrescida de óleo vegetal, enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Exemplo de produtos: Nan Ar, EnfamilPremiun Ar, AptamilAr.	UND	100,00
46	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA- Lata com 400g. Fórmula infantil para lactentes de 0 a 6 meses com proteínas lácteas, adicionada de prebióticos, óleos vegetais enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos, atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS. Exemplo: Enfamil Premium 1, Nestogeno 1, Similac 1,Milupa 1, Nan .	UND	100,00
47	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO- Lata com 400g. Fórmula infantil para lactentes de 06 a 12 meses com proteínas lácteas, óleos vegetais, enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos, atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS. Exemplo de produtos: Aptamil 2, Milupa 2, Nestogeno 2, Similac 2, Enfamil Premium 2, NanProb 2.	UND	50,00
48	FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE para bebês de 0 a 12 meses de vida, indicada para lactentes e de seguimento para lactentes com necessidade de dieta específica, como intolerância à lactose.	UND	100,00
49	GRANOLA, LIVRE DE GORDURA TRANS, DEVE CONTER CEREAIS INTEGRAIS, FRUTAS SECAS E CASTANHAS. SEM QUAISQUER ADULTERAÇÕES OU CONTAMINAÇÕES. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR OS INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. EMBALAGEM DE 400g	PCT	100,00

ITEM	DESCRITIVO DO PRODUTO/OBJETO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
50	IOGURTE NATURAL INTEGRAL, sem sabor, sem corante, contendo apenas leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Embalagem de 170 g	UNID	1.500,00
51	LEITE CONDENSADO 395G. EM EMBALAGEM LONGA VIDA	UND	300,00
52	LEITE DE COCO, TRADICIONAL, EMBALAGEM CARTONADA CONTENDO 200 ML, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 83/2000 ANVISA	UND	300,00
53	LEITE INTEGRAL UHT, embalagens tetra parck de 1 litro, desprovido de impurezas e seguro de contaminação, cor branca, aroma e sabor característicos, contendo rótulo de informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 2 meses após a entrega. O fornecedor se responsabiliza pela troca do produto quando não atendida às solicitações..	LT	5.000,00
54	LEITE SEM LACTOSE, em embalagens tetra parck de 1 litro, desprovido de impurezas e seguro de contaminação, cor, aroma e sabor característicos, contendo rótulo de informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 2 meses após a entrega.	LT	300,00
55	LEITE VEGETAL DE SOJA, em embalagens tetra parck de 1 litro, desprovido de impurezas e seguro de contaminação, cor, aroma e sabor característicos, contendo rótulo de informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 2 meses após a entrega.	LT	200,00
56	LENTILHA; grãos inteiros tipo 1, embalagem de 500g	PCT	100,00
57	MACARRÃO DE ARROZ, sem glúten e sem ovos. Massa alimentícia de arroz, formato curto, tipo parafuso ou penne. Produto 100% natural. Isento de glúten, ovos e conservantes. Embalagem: Pacote atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 500g. Contendo todas as informações segundo a legislação vigente.	PCT	150,00
58	MACARRÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE- não deverá conter corantes, conservantes e aromatizantes. Não deverá apresentar sujidades, bolor, cheiro de mofo, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, em embalagem de 500gr, contendo o número de registro no ministério da agricultura, informações nutricionais, ingredientes, número do lote, data de fabricação e de validade	PCT	150,00
59	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, com ovos Produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno, com peso líquido de 500 g	PCT	1.000,00
60	MACARRÃO, tipo conchinha, com ovos. Produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno, com peso líquido de 500 g	PCT	1.000,00
61	MACARRÃO, tipo parafuso, com ovos. Produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno, com peso líquido de 500 g	PCT	2.500,00
62	MANTEIGA, de primeira qualidade. 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. Embalagem: 500g	UNID	500,00

ITEM	DESCRITIVO DO PRODUTO/OBJETO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
63	MANTEIGA ZERO LACTOSE 55% menos calorias, com o mesmo sabor da light mas agora 0% lactose! A Qualy inova mais uma vez e lança a primeira margarina zero lactose do Brasil. Ótima notícia para quem já consumia o produto e também para os novos consumidores intolerantes, que agora contam com uma opção ideal para seu café da manhã.	UND	100,00
64	MARGARINA PRODUTO INDUSTRIALIZADO, GORDUROSO EM EMULSÃO ESTÁVEL, A BASE DE ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, MÍNIMO DE 60% DE LIPÍDIOS, COM 0% DE GORDURAS TRANS. ENRIQUECIDOS DE VITAMINAS, ADICIONADA OU NÃO DE SAL. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR CARACTERÍSTICOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE BOLORES. ROTULAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO, O NOME DO FABRICANTE, E O DO PRODUTO, O CNPJ DO FABRICANTE O NÚMERO DO LOTE, A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA OU PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM POLIPROPILENO COM PESO LÍQUIDO DE 500G	UND	500,00
65	MASSA DE MANDIOCA PARA TAPIOCA, de 1º qualidade, em embalagem de 500g, a vácuo, acondicionada em embalagem original do fabricante do produto, com rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	300,00
66	MILHO PARA PIPOCA, EMBALAGEM COM 500GR, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE PRÉ-COZIDOS IMERSOS OU NÃO EM LÍQUIDOS DE COBERTURA APROPRIADA SUBMETIDO A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO ANTES OU DEPOIS DE HERMETICAMENTE FECHADOS. ROTULAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO, O NOME DO FABRICANTE E O DO PRODUTO, O CNPJ DO FABRICANTE E O NÚMERO DO LOTE, A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA OU PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM LATA DE FOLHA DE FLANDRES COM PESO LÍQUIDO DE 200MG	UND	1.000,00
67	MILHO VERDE, em conserva, grãos inteiros selecionados (mínimo de 98% de milhos inteiros), cor e textura apropriada ao produto, sabor e odor próprios dos ingredientes, uniformidade de tamanho e formato, envasados praticamente crus, reidratados ou pré-cozidos imersos ou não em líquido de cobertura apropriada submetido a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem primária em lata de folha de flandres com peso líquido de 200g.	UNID	400,00
68	ÓLEO DE SOJA. Produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) com peso líquido de 900 ml.	UNID	2.500,00
69	ORÉGANO, FOLHAS DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, SÃS, LIMPAS E SECAS, ASPECTO FOLHA OVALADA, COR VERDE PARDACENTA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO, O NOME DO FABRICANTE E O DO PRODUTO, O CNPJ DO FABRICANTE, O NÚMERO DO LOTE, A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA OU PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM EM POLIETILENO TRANSPARENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 200 g	PCT	100,00
70	OVO DE GALINHA, classe A, de cor, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data ou prazo de validade e o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Embalagem de polietileno ou papelão com 12 unidades.	DUZ	500,00
71	PÃO DE FORMA INTEGRAL, PRODUZIDO COM NO MÍNIMO DE 50% DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, OS SEUS INGREDIENTES DEVEM SER DE EXCELENTE QUALIDADE, EMBALAGEM DE 400G, RICO EM FIBRAS E LIVRE DE GORDURAS TRANS, APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO	UND	1.000,00

ITEM	DESCRITIVO DO PRODUTO/OBJETO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
	OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECÇÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM DATA, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E NÚMERO DO LOTE. DEVE APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE SETE DIAS		
72	PÃO DE QUEIJO CONGELADO 1 KG	PCT	200,00
73	PÃO TIPO BISNAGUINHA, LIVRE DE GORDURA TRANS, CONTENDO CERCA DE 20GR CADA, QUE CONTENHA EM SUA COMPOSIÇÃO FARINHA DE SOJA INTEGRAL, GORDURA VEGETAL DE PALMA, GLÚTEN, SAL REFINADO, GLICOSE DE MILHO, OVO INTEGRAL EM PÓ, FERMENTO BIOLÓGICO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, CONSERV ADOR PROPIONATO DE CÁLCIO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA.	KG	1.000,00
74	PÃO, de sal, francês. Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, leveduras, sal e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante, de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Embalado em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico e de primeiro uso.	KG	3.000,00
75	FARINHA DE AVEIA- Embalagem limpa, não violada, resistente, contendo 165g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	50,00
76	QUEIJO MUSSARELA 1KG	KG	300,00
77	SAL, refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno com peso líquido de 1 kg.	KG	500,00
78	ÓLEO DE GIRASSOL- Óleo vegetal obtido das sementes de girassol através de extração (prensagem) e refinado. acondicionado em embalagens de 900ml/1L, plástico tipo PET transparente ou polietileno, de material atóxico. As embalagens devem ser novas, íntegras, seladas, com rotulagem completa constando data de fabricação, validade, lote e registro no SIF, obedecendo às normas da ANVISA."	UND	100,00
79	VINAGRE, de vinho tinto ou branco. Produto natural fermentado acético simples, isenta de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de PVC (policloreto de vinila) com peso líquido de 750 ml.	UNID	300,00

6. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO

6.1. Em atendimento ao disposto no art. 18, §1º, inciso V, da Lei nº 14.133/2021, foi realizado levantamento de mercado com a finalidade de identificar as possíveis soluções para a necessidade de alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Juti/MS, avaliando-se as

alternativas sob os aspectos técnico, operacional e econômico, previamente à definição da forma de contratação.

6.2. Das alternativas de solução identificadas:

6.2.1. Durante o levantamento, foram identificadas as seguintes soluções possíveis para o atendimento da necessidade administrativa de fornecimento de alimentação escolar:

a) Aquisição de gêneros alimentícios para preparo das refeições nas próprias unidades escolares: Consiste na aquisição, pela Administração, dos insumos e gêneros alimentícios necessários à composição do cardápio, que são preparados diretamente nas cozinhas das unidades escolares, pelas merendeiras/servidores responsáveis, sob orientação técnica da nutricionista da SEMED. Essa alternativa aproveita a estrutura física (cozinhas, equipamentos e recursos humanos) já existente nas escolas municipais, permite maior controle sobre a qualidade, o frescor e a adequação nutricional das refeições, bem como possibilita ajustes ágeis do cardápio conforme orientação nutricional e eventuais restrições alimentares dos alunos.

b) Contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas (terceirização integral do serviço de alimentação escolar): Nessa alternativa, a Administração contrataria empresa para o preparo das refeições em cozinha industrial própria da contratada, com posterior transporte e distribuição às unidades escolares. Essa solução dispensaria a aquisição de gêneros pela Administração, mas demandaria logística de transporte diário compatível com a preservação da temperatura e da qualidade sanitária dos alimentos, reduziria o controle direto da Administração e da nutricionista sobre o processo de preparo, tenderia a apresentar custo mais elevado em razão da margem de serviço da contratada, e subutilizar a estrutura de cozinhas e o quadro de merendeiras já existentes na rede municipal.

c) Produção própria dos gêneros alimentícios pela Administração Municipal (produção agrícola direta): Essa alternativa demandaria a aquisição de área rural, maquinário, insumos agrícolas, mão de obra especializada e estrutura própria de produção, beneficiamento, armazenamento e logística, o que foge por completo das competências institucionais da Secretaria Municipal de Educação, além de representar custo muito superior ao de mercado, prazo de maturação incompatível com a urgência da necessidade e inviabilidade técnica e operacional. Trata-se, portanto, de alternativa inviável.

6.2.2. Da análise comparativa das alternativas de solução, verifica-se que a aquisição de gêneros alimentícios para preparo nas unidades escolares mostra-se a mais adequada ao atendimento da necessidade identificada, por preservar e otimizar a estrutura física e de recursos humanos já existente na rede municipal de ensino, permitir maior controle técnico e sanitário sobre o processo de preparo, viabilizar adequação tempestiva do cardápio às diretrizes nutricionais do FNDE e apresentar-se economicamente mais vantajosa em comparação à terceirização integral do serviço, sendo tecnicamente viável e compatível com as competências institucionais da Administração Municipal.

6.2.3. Ressalva-se que, em observância ao art. 14 da Lei Federal nº 11.947/2009, no mínimo 30% (trinta por cento) dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, mediante chamada pública específica, processo administrativo autônomo e distinto do presente certame. O objeto ora tratado refere-se, portanto, aos gêneros alimentícios industrializados e processados complementares ao cardápio escolar, cuja aquisição, por sua natureza, não é passível de atendimento exclusivo pela agricultura familiar, sem prejuízo da observância, pela Administração, da destinação mínima legal por meio do processo próprio de chamada pública.

6.3. Da definição da forma de contratação da solução escolhida

6.3.1. Definida a solução mais adequada, passa-se à análise das formas possíveis de operacionalizar a respectiva contratação:

a) Adesão a Ata de Registro de Preços de outro órgão ou entidade: Permite maior celeridade, dispensando a realização de procedimento licitatório próprio. Contudo, sujeita a Administração às condições, quantitativos, especificações e fornecedores já definidos por outro órgão, sem possibilidade de adequação ao cardápio elaborado pela nutricionista municipal e ao real quantitativo de consumo das unidades escolares de Juti/MS, além de depender da anuência do órgão gerenciador e do fornecedor.

b) Dispensa de licitação: Aplicável apenas em hipóteses específicas previstas em lei, não sendo a via adequada para contratação continuada e de vulto compatível com o consumo regular de gêneros alimentícios pela rede municipal de ensino, sob pena de fracionamento indevido de despesa.

c) Licitação na modalidade Pregão, mediante Sistema de Registro de Preços (SRP) próprio: Permite à Administração definir suas próprias especificações técnicas, alinhadas ao cardápio nutricional elaborado pela SEMED, com quantitativos estimados com base no consumo real das unidades escolares, ampla disputa entre fornecedores, maior competitividade e economicidade, além de possibilitar o fornecimento parcelado conforme o calendário letivo, sem necessidade de imobilização antecipada de recursos.

6.3.2. Da análise realizada, conclui-se que a licitação na modalidade Pregão, mediante Sistema de Registro de Preços, é a forma de contratação mais adequada, por assegurar maior competitividade, economicidade, aderência às reais necessidades nutricionais e operacionais da rede municipal de ensino e observância aos princípios do planejamento e da eficiência previstos na Lei nº 14.133/2021.

6.4. Da justificativa do uso do Sistema de Registro de Preços

6.4.1. Justifica-se a utilização do Sistema de Registro de Preços, nos termos do art. 82 da Lei nº 14.133/2021, tendo em vista que:

I - trata-se de gêneros alimentícios de consumo com necessidade de fornecimento frequente e parcelado, em razão do consumo contínuo pelas unidades escolares da rede municipal de ensino de Juti/MS, condicionado ao calendário letivo;

II - não é possível definir previamente, com precisão absoluta, o quantitativo exato a ser demandado ao longo da vigência da contratação, em razão de variáveis como oscilação do número de matrículas e eventuais ajustes no cardápio nutricional, sendo mais adequado o fornecimento parcelado conforme a necessidade;

III - o SRP proporciona maior flexibilidade na gestão do estoque de gêneros perecíveis e não perecíveis, reduzindo a necessidade de grandes espaços de armazenamento nas unidades escolares, o risco de desabastecimento e a imobilização antecipada de recursos financeiros; e

IV - possibilita que outros órgãos ou entidades, mediante adesão, também sejam beneficiados pela Ata de Registro de Preços, quando conveniente e oportuno, gerando economia de escala.

6.4.2. Diante do exposto, a adoção do Sistema de Registro de Preços, na modalidade Pregão, mostra-se compatível com os princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e da continuidade do serviço público de alimentação escolar previstos na Lei nº 14.133/2021, permitindo

o atendimento tempestivo das demandas da SEMED, maior flexibilidade na gestão do estoque e melhor aproveitamento dos recursos públicos.

7. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1. O valor estimado da contratação foi definido mediante pesquisa de preços realizada em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 e com a IN SEGES/ME nº 65/2021, considerando as características do objeto e a necessidade de obtenção de parâmetros que reflitam os valores praticados no mercado para o fornecimento dos gêneros alimentícios especificados.

7.2. Para a composição da estimativa de preços, foram utilizados múltiplos parâmetros de pesquisa, com vistas à ampliação da base de consulta e à obtenção de maior confiabilidade dos valores de referência, abrangendo informações extraídas do Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), Banco Nacional de Compras (BNC), Bolsa de Licitações e Leilões (BLL), Portal de Compras Públicas, Licitanet, Compras BR, Compras.gov, painel de preços/CGU NFE, contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades, bem como cotações diretas junto a fornecedores locais (Faleiros & Strada Ltda, Wellington Gonçalves Rodrigues e Supermercado Leve Max).

7.3. A pesquisa considerou contratações e cotações compatíveis com o objeto pretendido, observando as especificações técnicas de cada gênero alimentício, unidade de fornecimento e demais características necessárias à adequada comparação dos preços, de modo a assegurar a compatibilidade dos valores obtidos com a realidade do mercado.

7.4. Os preços coletados foram submetidos à análise crítica, com a desconsideração de valores manifestamente inexequíveis, excessivamente elevados ou incompatíveis com os parâmetros de mercado, conforme registrado no Mapa de Apuração de Preços nº 149298, de 31/07/2026, no qual constam identificados, item a item, os valores desconsiderados por incompatibilidade de preços, de forma a garantir a confiabilidade da estimativa.

7.5. A memória de cálculo, o Mapa de Apuração de Preços, os documentos comprobatórios das pesquisas e cotações realizadas, a metodologia adotada e o detalhamento dos valores unitários estimados por item integram os autos do processo administrativo, servindo de fundamento para a elaboração do Termo de Referência e para a definição do orçamento estimado da contratação.

7.6. Com base nos parâmetros pesquisados e na metodologia adotada, estima-se que o valor total da contratação seja de **R$ 477.917,90 (quatrocentos e setenta e sete mil, novecentos e**

dezessete reais e noventa centavos), conforme detalhamento unitário constante do Mapa de

8. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Apuração de Preços e do Anexo/Subanexo de Pesquisa de Preços que instruem este processo.

8.1. Requisitos Legais e Sanitários:

8.1.1. A empresa a ser contratada deverá possuir atividade econômica compatível com o objeto da licitação e comprovar sua habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira, nos termos dos artigos 62 a 70 da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.1.2. Os gêneros alimentícios fornecidos deverão atender às normas sanitárias aplicáveis, notadamente as resoluções da ANVISA relativas a boas práticas de fabricação, rotulagem e identidade e qualidade de alimentos, bem como, quando aplicável, o registro nos órgãos competentes (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou órgão sanitário estadual/municipal).

8.1.3. Todos os produtos deverão ser novos, de primeiro uso, dentro do prazo de validade, acondicionados em embalagens originais de fábrica, íntegras, devidamente lacradas e rotuladas, contendo, no mínimo, identificação do produto, marca, fabricante, CNPJ, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme especificações detalhadas no Termo de Referência.

8.1.4. Os gêneros alimentícios deverão atender ao cardápio elaborado pela nutricionista responsável técnica da SEMED, observadas as diretrizes nutricionais estabelecidas pelas Resoluções do Conselho Deliberativo do FNDE para o Programa Nacional de Alimentação Escolar.

8.1.5. Poderá ser exigida, no Termo de Referência, a apresentação de amostras para os itens tecnicamente sensíveis (a exemplo de fórmulas infantis e itens de valor unitário mais elevado), previamente à adjudicação, para fins de verificação da conformidade com as especificações técnicas exigidas.

8.2. Documentos que instruirão o processo licitatório

8.2.1. O processo licitatório deverá ser instruído, no mínimo, com os seguintes documentos:

I - Documento de Formalização da Demanda;

II - Estudo Técnico Preliminar;

III - Termo de Referência;

IV - pesquisa de preços e memória de cálculo;

V - demonstração da compatibilidade da previsão de recursos orçamentários com o compromisso a ser assumido;

VI - parecer jurídico;

VII - autorização da autoridade competente;

VIII - edital e seus anexos.

8.3. Do tratamento diferenciado às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte

8.3.1. Considerando o valor global estimado da contratação, a licitação será realizada em ampla concorrência, assegurando a participação de empresas de todos os portes que atendam às condições de habilitação e às especificações estabelecidas no instrumento convocatório, inclusive Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

8.3.2. Permanecem assegurados às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte os benefícios previstos nos artigos 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006, quando cabíveis, especialmente aqueles relacionados à regularização fiscal tardia e ao exercício do direito de preferência em caso de empate ficto, observadas as condições estabelecidas na legislação vigente e nos limites de valor por item, na forma do art. 48 da referida Lei Complementar.

8.4. Requisitos técnicos e operacionais

8.4.1. A contratação deverá assegurar o **fornecimento parcelado** dos gêneros alimentícios, conforme cronograma estabelecido pela SEMED e o calendário letivo, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, observadas as quantidades e condições estabelecidas no Termo de Referência.

8.4.2. As entregas deverão observar prazo de validade mínimo compatível com o consumo previsto, condições adequadas de transporte, incluindo, quando exigível, o uso de veículos apropriados para o transporte de perecíveis e refrigerados, de modo a preservar a integridade sanitária dos produtos.

8.4.3. A contratada deverá responsabilizar-se pela substituição, sem ônus para a Administração, dos produtos entregues em desacordo com as especificações técnicas, fora do prazo de validade, com embalagens violadas ou avariadas, ou que apresentem qualquer inconformidade sanitária.

8.4.4. As entregas deverão ocorrer nos locais, prazos e condições estabelecidos no Termo de Referência, mediante Ordem de Fornecimento, garantindo o abastecimento contínuo das unidades escolares da rede municipal.

8.5. Requisitos de sustentabilidade

8.5.1. A contratação deverá observar, sempre que possível, critérios e práticas de sustentabilidade, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas ambientais aplicáveis.

8.5.2. Deverá ser priorizado o fornecimento de gêneros acondicionados em embalagens que assegurem sua integridade durante o transporte e armazenamento, priorizando materiais passíveis de reutilização ou reciclagem, sempre que tecnicamente viável.

8.5.3. A contratada deverá cumprir integralmente a legislação trabalhista, previdenciária, ambiental, fiscal e de saúde e segurança no trabalho, abstendo-se da utilização de mão de obra infantil ou submetida a condições análogas à escravidão.

9. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

9.1. O presente Estudo Técnico Preliminar tem por finalidade orientar o processo de contratação e definir, de forma clara e objetiva, os elementos técnicos e operacionais necessários ao fornecimento de gêneros alimentícios destinados à composição da merenda escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Juti/MS, assegurando economicidade, eficiência, qualidade nutricional e sanitária e continuidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

9.2. A solução consiste na realização de procedimento licitatório para Registro de Preços, visando à futura e eventual aquisição parcelada de gêneros alimentícios, a serem preparados nas unidades escolares municipais, conforme especificações técnicas, quantitativos estimados e condições de fornecimento estabelecidos neste Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência.

9.2.1. O Termo de Referência deverá contemplar todas as especificações técnicas, requisitos operacionais, condições de fornecimento, critérios de aceitação, obrigações das partes e demais exigências necessárias à adequada execução do objeto, em conformidade com as disposições deste Estudo Técnico Preliminar.

9.3. A seleção da proposta mais vantajosa ocorrerá por meio de licitação na modalidade **Pregão, na forma Eletrônica**, pelo **critério de julgamento de menor preço por item**, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021, considerando tratar-se de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital.

9.4. A solução adotada mostra-se tecnicamente adequada e administrativamente viável, por possibilitar o fornecimento contínuo dos gêneros alimentícios necessários à composição da merenda escolar, evitando desabastecimento, assegurando a continuidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar e promovendo maior eficiência na gestão dos recursos públicos.

9.5. A Ata de Registro de Preços decorrente da presente contratação terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por igual período, com possibilidade de renovação do quantitativo original, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados para a Administração, nos termos do artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.6. Os quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços representam estimativas de consumo e não constituem obrigação de aquisição integral pela Administração, que realizará as contratações de acordo com suas necessidades efetivas, disponibilidade orçamentária e conveniência administrativa, durante a vigência da Ata.

10. DA JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

10.1. Nos termos do artigo 40, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/2021, a Administração deve avaliar a viabilidade do parcelamento do objeto, de forma a ampliar a competitividade e obter a proposta mais vantajosa, desde que a medida seja técnica e economicamente justificável.

10.2. No presente caso, o objeto correspondem aos diversos gêneros alimentícios que compõem o cardápio da merenda escolar, com julgamento por menor preço por item, o que assegura a máxima competitividade possível, permitindo a participação de fornecedores de diferentes portes e especialidades (mercearia, laticínios, panificados, hortifrutigranjeiros processados, fórmulas infantis, entre outros), inclusive Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, em cada item isoladamente.

10.3. Não se mostra recomendável o agrupamento dos itens em lotes, tendo em vista que os gêneros alimentícios possuem características, cadeias de fornecimento e fornecedores especializados distintos entre si, de modo que o agrupamento poderia restringir indevidamente a competitividade, dificultando a participação de fornecedores especializados em determinados segmentos e, por consequência, comprometendo a obtenção da proposta mais vantajosa para cada item.

10.4. Dessa forma, a divisão do objeto em itens individuais, representa a solução mais adequada sob os aspectos técnico, operacional e econômico, atendendo ao interesse público e aos princípios da competitividade, da eficiência, da economicidade e do planejamento previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo da unicidade logística de gestão do fornecimento às unidades escolares.

11. DO DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. A presente contratação tem por objetivo assegurar o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios às unidades escolares da rede municipal de ensino de Juti/MS, garantindo a disponibilidade de insumos essenciais à composição da merenda escolar, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

11.2. Com a implementação da contratação, pretende-se alcançar os seguintes resultados:

a) garantir o abastecimento contínuo de gêneros alimentícios, evitando a interrupção do fornecimento da merenda escolar;

b) assegurar alimentação escolar nutricionalmente adequada, segura e compatível com o cardápio elaborado pela nutricionista responsável, contribuindo para a saúde e o desenvolvimento dos alunos;

c) proporcionar maior eficiência no planejamento das aquisições e na gestão dos estoques das unidades escolares, mediante fornecimento parcelado conforme o calendário letivo;

d) reduzir o risco de desabastecimento e de aquisições emergenciais, promovendo maior previsibilidade e segurança no atendimento das necessidades da SEMED;

e) racionalizar a utilização dos recursos públicos, mediante procedimento licitatório que assegure a seleção da proposta mais vantajosa para cada item;

f) contribuir para a redução da evasão escolar e para o adequado desempenho educacional dos alunos, por meio da garantia de alimentação regular e de qualidade;

g) assegurar o cumprimento das obrigações vinculadas ao repasse de recursos federais do FNDE no âmbito do PNAE.

11.3. A adoção do Sistema de Registro de Preços possibilitará que as aquisições sejam realizadas de forma gradual, conforme a necessidade da SEMED e o calendário letivo, evitando a formação de estoques excessivos de gêneros perecíveis, reduzindo perdas e desperdícios, e conferindo maior flexibilidade à gestão dos recursos públicos.

11.4. Dessa forma, espera-se que a futura contratação proporcione maior eficiência administrativa, economicidade, planejamento e continuidade do serviço público de alimentação escolar, assegurando o fornecimento de gêneros alimentícios em quantidade e qualidade adequadas às necessidades da rede municipal de ensino de Juti/MS.

12. DAS PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

12.1. Para viabilizar a adequada execução do objeto, a Administração deverá adotar, previamente e durante a execução contratual, as seguintes providências:

12.2. Providenciar a formalização da Ata de Registro de Preços e dos instrumentos contratuais dela decorrentes, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.3. Garantir a disponibilidade de recursos orçamentários suficientes para cobertura das despesas decorrentes das contratações efetivamente realizadas.

12.4. Designar servidor ou comissão responsável pela gestão e fiscalização da Ata de Registro de Preços e do contrato dela decorrente, competindo-lhe acompanhar a execução, verificar a conformidade dos gêneros fornecidos e adotar as medidas necessárias ao fiel cumprimento das obrigações contratuais.

12.5. Definir, em conjunto com a nutricionista responsável, os cronogramas de entrega e os quantitativos a serem solicitados a cada unidade escolar, de acordo com o cardápio vigente e o calendário letivo.

12.6. Disponibilizar à contratada as informações necessárias ao adequado fornecimento dos itens, incluindo orientações quanto aos procedimentos de entrega, horários de recebimento e identificação das unidades escolares atendidas.

12.7. Realizar o recebimento provisório e definitivo dos gêneros, mediante conferência das quantidades, especificações técnicas, prazos de validade, condições das embalagens e demais requisitos estabelecidos no Termo de Referência.

12.8. Notificar a contratada para promover a substituição dos itens entregues em desconformidade com as especificações técnicas, fora do prazo de validade, com avarias ou embalagens violadas.

12.9. Efetuar o pagamento à contratada conforme as condições estabelecidas no instrumento convocatório e no contrato, após a devida verificação e atesto do recebimento dos itens.

12.10. Não há necessidade de capacitação específica de servidores, adequações estruturais ou aquisição de equipamentos complementares para a implementação da solução proposta, tendo em vista que a estrutura de cozinhas e o quadro de merendeiras das unidades escolares já se encontram em funcionamento, limitando-se as providências da Administração às atividades de planejamento, gestão, fiscalização e controle do fornecimento.

13. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

13.1. Foi identificado procedimento licitatório anteriormente realizado pela Administração para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, consubstanciado na Ata de Registro de Preços nº 010/2025, decorrente do Pregão Presencial SRP nº 015/2025 (Processo Administrativo nº 088/2025), homologada em 20/08/2025, com vigência de 12 (doze) meses a contar de 21/08/2025.

13.2. A existência da referida contratação não afasta a necessidade do presente procedimento, considerando o encerramento de sua vigência e a necessidade de assegurar a continuidade do abastecimento das unidades escolares.

13.3. Não foram identificadas outras contratações interdependentes cuja execução seja condição para a efetividade da presente contratação, uma vez que o objeto possui autonomia funcional e atende, de forma independente, às necessidades da SEMED.

14. DA DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

14.1. A aquisição e a distribuição de gêneros alimentícios para a merenda escolar podem gerar impactos ambientais relacionados à geração de resíduos sólidos (embalagens plásticas, papelão, latas), ao descarte de restos alimentares, ao consumo de recursos naturais na cadeia produtiva dos alimentos e às emissões associadas ao transporte dos produtos.

14.2. Os principais impactos ambientais associados ao objeto incluem:

I - geração de resíduos sólidos decorrentes das embalagens dos gêneros alimentícios;

II - geração de resíduos orgânicos decorrentes de eventual desperdício de alimentos no preparo e no consumo das refeições;

III - consumo de recursos naturais e energéticos inerentes à cadeia produtiva dos alimentos e ao seu transporte até as unidades escolares.

14.3. Como medidas mitigadoras, deverão ser observadas as seguintes diretrizes:

I - priorizar, sempre que tecnicamente viável e sem prejuízo à competitividade do certame, o fornecimento de produtos em embalagens recicláveis ou passíveis de reutilização;

II - promover a correta segregação e destinação dos resíduos sólidos gerados nas unidades escolares, encaminhando-os, quando viável, para reciclagem;

III - orientar, por meio da SEMED e da equipe de nutrição, boas práticas de planejamento do cardápio e de porcionamento das refeições, com vistas à redução do desperdício de alimentos;

IV - exigir que os gêneros sejam fornecidos em embalagens adequadas à proteção do produto durante o transporte e o armazenamento, preservando sua integridade sanitária.

14.4. A contratada deverá observar a legislação ambiental e sanitária aplicável durante o fornecimento do objeto, adotando boas práticas relacionadas ao transporte, ao acondicionamento e à entrega dos gêneros alimentícios.

14.5. Considerando as características do objeto e as medidas mitigadoras propostas, conclui-se que os impactos ambientais decorrentes da contratação são de baixa relevância e podem ser adequadamente mitigados, não comprometendo a viabilidade da contratação.

15. DA INDICAÇÃO DE FISCAL E GESTOR

15.1. A indicação do gestor, fiscal e seus substitutos será realizada no Termo de Referência e no contrato, em consonância com os nomes definidos por Decreto Municipal.

15.2. O fiscal substituto atuará como fiscal do contrato nas ausências e nos impedimentos eventuais e regulamentares do titular.

15.3. Desde que verificada, na fase de execução do contrato, a ausência de expertise ou de recursos humanos, a Administração, sob justificativa formal anexa aos autos, poderá contratar terceiros como assistência especializada, para assistir e subsidiar as atividades de fiscalização do representante da Administração.

15.4. O gestor ou fiscal e seus substitutos deverão elaborar ou requerer relatórios continuamente, registrando ocorrências sobre a prestação do fornecimento referentes ao período de sua atuação, quando de seu desligamento ou afastamento definitivo.

15.5. Para o exercício da função, os fiscais deverão receber cópias dos documentos essenciais da contratação, a exemplo dos Estudos Preliminares, do ato convocatório e seus anexos, do contrato, da proposta da contratada e demais documentos indispensáveis à fiscalização.

15.6. O encargo de gestor ou fiscal não pode ser recusado pelo servidor, por não se tratar de ordem ilegal, devendo expor ao superior hierárquico as deficiências e limitações técnicas que possam impedir o diligente cumprimento do exercício de suas atribuições, se for o caso.

15.6.1. Ocorrendo a situação do item 15.6, a Administração deverá providenciar a qualificação do servidor para o desempenho das atribuições, conforme a natureza e complexidade do objeto, ou designar outro servidor com a qualificação requerida.

15.6.2. Nos casos de atraso ou falta de indicação, de desligamento ou afastamento extemporâneo e definitivo do gestor ou fiscal e seus substitutos, até que seja providenciada a indicação, a competência de suas atribuições caberá ao **Responsável Demandante**.

16. DAS RECOMENDAÇÕES PARA EXECUÇÃO CONTRATUAL

16.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei n. 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

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

16.3. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial de apresentação do plano de fiscalização, contendo as obrigações contratuais, os mecanismos de fiscalização e as sanções aplicáveis, dentre outros.

16.4. As ocorrências acerca da execução contratual serão registradas durante toda a vigência do fornecimento, cabendo ao gestor e fiscais a adoção das providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, organizadas em processo de fiscalização.

16.5. As situações que exigirem decisões e providências que ultrapassem a competência do fiscal serão registradas e encaminhadas ao gestor do contrato, que as enviará ao superior em tempo hábil para a adoção de medidas saneadoras.

16.6. Recebimento do Objeto

16.6.1. O recebimento dos gêneros alimentícios observará as disposições do artigo 140, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como as condições estabelecidas no Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços.

16.6.2. Recebimento Provisório. Será realizado no ato da entrega, pelo fiscal ou servidor designado, mediante conferência preliminar das quantidades, especificações, prazos de validade, condições de transporte e integridade das embalagens. O recebimento provisório não implica aceitação definitiva do objeto.

16.6.3. Recebimento Definitivo. Será realizado pelo gestor do contrato ou servidor formalmente designado, após verificação da conformidade integral dos gêneros entregues com as especificações técnicas, sanitárias e nutricionais exigidas, não excluindo a responsabilidade da contratada por

vícios ocultos ou defeitos constatados posteriormente. Somente após o recebimento definitivo será autorizado o pagamento correspondente.

16.6.4. Constatadas irregularidades, o produto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, devendo a contratada promover sua substituição no prazo estabelecido no Termo de Referência, sem ônus adicional para a Administração.

16.7. Modelo de Gestão Contratual

16.7.1. A gestão da Ata de Registro de Preços e dos contratos dela decorrentes observará as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, garantindo o acompanhamento sistemático da execução, o controle dos prazos e cronogramas de entrega, a verificação da conformidade dos gêneros fornecidos e o registro formal das ocorrências relevantes.

16.7.2. A Administração deverá designar formalmente o gestor da Ata de Registro de Preços e do contrato decorrente, responsável pelo acompanhamento administrativo, controle de prazos, comunicações formais, aplicação de sanções e acompanhamento dos pagamentos, bem como o fiscal da contratação, responsável pelo acompanhamento operacional do fornecimento nas unidades escolares e emissão do atesto de recebimento.

16.7.3. O gestor da contratação deverá acompanhar a vigência da Ata de Registro de Preços, os prazos de entrega estabelecidos, os saldos dos quantitativos registrados e a eventual necessidade de prorrogação da Ata, desde que comprovada a vantajosidade para a Administração, nos termos do artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

17. DA DEMONSTRAÇÃO DA COMPATIBILIDADE DA PREVISÃO DE RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS COM O COMPROMISSO A SER ASSUMIDO

16.1. As despesas decorrentes da aquisição dos objetos do presente Estudo ocorrerão a cargo da(s) seguinte(s) dotação(ões) orçamentária(s):

05.01.12.306.0400.2010.045 3.3.90.00.00 – Assegurar a alimentação escolar dos estudantes da rede municipal

18. Apêndices

Apêndice I - Documentos que embasam o valor estimado da contratação.

Apêndice II - Termo de Cientificação de Designação de Fiscal e Gestor de Contratos.

Apêndice III - Termo de Referência.

19. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA

19.1. O Agente de Planejamento manifesta-se pela viabilidade da contratação conforme a solução requisitada, uma vez que esta atende de forma adequada à necessidade de alimentação escolar. Além disso, os custos previstos encontram-se em conformidade com o orçamento disponível, e os riscos associados são considerados controláveis, sendo essencial que a SEMED priorize o fornecimento tempestivo de todas as informações necessárias à instrução final do processo.

19.2. Diante do exposto, consideramos a contratação da solução demandada plenamente **VIÁVEL**. O presente documento é aprovado e assinado pelos responsáveis por sua redação e revisão.

gov.br Documento assinado digitalmente
JACQUELINE OJEDA SILVA
Data: 18/08/2026 13:43:33-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Juti/MS, 28 de julho de 2026.

Jacqueline Ojeda Silva
Fiscal de Contrato

20. CIÊNCIA DA AUTORIDADE COMPETENTE

20.1. O presente planejamento está de acordo com as necessidades técnicas, operacionais e estratégicas da Administração. No mais, atende adequadamente às demandas de alimentação escolar formuladas, os benefícios pretendidos são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracterizam a economicidade, os riscos envolvidos são administráveis e a SEMED priorizará o fornecimento de todos os elementos aqui relacionados necessários à consecução dos benefícios pretendidos, pelo que recomendamos a contratação.

Juti/MS, 28 de julho de 2026

SIMONE APARECIDA DE PAULA FREIRE URBIETA:01284465101
Assinado de forma digital por SIMONE APARECIDA DE PAULA FREIRE URBIETA:01284465101
Dados: 2026.08.18 12:38:05 -03'00'

Simone Aparecida de Paula Freire Urbieta
Secretária Municipal de Educação, Cultura e Esporte