



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (Inciso XX, art. 6º da Lei Federal nº 14.133/2021)
(PREGÃO - Inciso XLI, art. 6º da Lei Federal nº 14.133/2021)**

O presente documento visa analisar a viabilidade da contratação, bem como levantar os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência, buscando a melhor forma de atender às necessidades da Administração.

1. DOS DADOS DO PROCESSO:

SD nº 063/2025

Descrição da necessidade:

Gêneros Alimentícios para complementar a Merenda Escolar, para o ano de 2025, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes.

Secretaria(s) Demandante(s):

Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes;

2. DO RELATÓRIO:

2.1 EQUIPE TÉCNICA:

O presente estudo técnico foi realizado pelos servidores subscritos.

Adriana Rodrigues de Moraes

Valdinei Gomes Pires

2.2 REGIME REGENTE:

A presente contratação será regida pela Lei 14.133/21 e legislações correlatas.

2.3 LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA PARA O OBJETO:

(x) A SD não indica e esta equipe não identificou legislação específica para o objeto estudado.

() Esta equipe identificou e considerou a(s) legislação(ões) abaixo no presente estudo:

2.4 LICITAÇÃO ANTERIOR

Objeto: Aquisição de Gêneros Alimentícios- Merenda Escolar

Processo: 5060/2024

Ata: 001/2025

Pregão Presencial: 018/2024

Vigência: 11/02/2025 a 11/02/2026

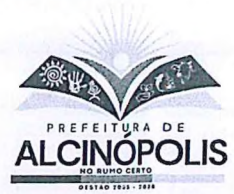
Empresa: Aline Lopes Gomes Campos. Valor: R\$ 47.479,10

Empresa: Laticínios Maria Eirelli. Valor: R\$ 33.652,50

Empresa: Nelson argentino Junior Ltda. Valor: R\$ 43.769,30



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE ALCINÓPOLIS**



000015

Empresa: Royal Soluções Comércios e serviços. Valor: R\$ 126.566,95
Empresa: Supermercado Colombi Ltda. Valor: R\$ 138.613,00
Empresa: Supermercado Sknã. Valor: R\$ 15.803,00

Consumo Anterior



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE ALCINÓPOLIS



ITEM	Descrição do produto	Consumo Proc.5503/23 Período: 21/03/23 a 21/03/2024	Consumo Proc.002/24 Período: 02/04/24 a 02/04/2024	Consumo Proc.5060/25 Período: 12/02/25 a 18/06/2025	Novo Processo Novo para três Meses	Justificativa
	00002 - ACHOCOLATADO EM PÓ 370 GR - INGREDIENTES BÁSICOS: AÇÚCAR E CACAU EM PÓ. DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO 30% DE CACAU EM PÓ. NÃO DEVERÁ APRESENTAR (PROBLEMAS COM HOMOGENEIDADE, DILUIÇÃO INADEQUADA, EXCESSO DE AÇÚCAR, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO), PRESENÇA DE IMPUREZAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, COLORAÇÃO ESCURA OU CLARA NÃO CARACTERÍSTICA, SABOR ALTERADO POR MISTURA E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM POLIETILENO, LATAS DE FLANDRES OU POTES PLÁSTICOS BEM VEDADOS DE 370 GR, COM PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 5 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	150	135	115	100	Quantidade necessária para complementar o processo n 5060, para suprir três meses afim de concluir o restante do ano letivo de 2025
	25470 - CARNE BOVINA DE 1ª-SEM OSSO, TIPO "PATINHO", CORTADO EM BIFE OU PEDAÇOS, LIVRE DE GORDURA E DE APARAS, RESFRIADA, COM ASPECTO FIRME, NA COR VERMELHO VIVO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, COM REGISTRO NO SIF OU SIM	625	619,742	826,988	800	Quantidade necessária para complementar o processo n 5060, para suprir três meses afim de concluir o restante do ano letivo de 2025
	26672 - CARNE BOVINA MOIDA SEM GORDURA E NERVOS RESFRIADA - (TIPO:ACÉM/PEIXINHO/MIOLO DE PALETA). DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES), A CARNE DEVERÁ SER MOÍDA NO DIA DA ENTREGA E RESFRIADA ANTES DA MESMA. SEGUIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO RDC Nº12 DE 02/01/01 ANVISA/MS. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ SER SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, AS EMBALAGENS DEVEM SER IDENTIFICADAS COM O NOME DO PRODUTO, PESO E DATA DE VALIDADE. CASO TRANSPORTADO DE OUTRA CIDADE REALIZAR O TRANSPORTE DAS CARNES EM RECIPIENTE APROPRIADO (CAIXA TÉRMICA) COM TEMPERATURA DE NO MAXIMO 4º C.	2600	1465,646	1354,531	1.000	Quantidade necessária para complementar o processo n 5060, para suprir três meses afim de concluir o restante do ano letivo de 2025



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE ALCINÓPOLIS



00014 - CEBOLA TAMANHO MÉDIO E UNIFORME DE PRIMEIRA, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, COM O TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PROPRIOS, NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FISICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARÊNCIA.	420	255,333	245,768	100	Quantidade necessária para complementar o processo n 5060, para suprir três meses afim de concluir o restante do ano letivo de 2025
01857 - PEITO DE FRANGO - CONGELADO - ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. BEM, COM REGISTRO NO SIF. EMBALAGENS COM NOME DO PRODUTO, PESO E DATA DE VALIDADE. CASO TRANSPORTADO DE OUTRA CIDADE REALIZAR O TRANSPORTE DAS CARNES EM RECIPIENTE APROPRIADO (CAIXA TÉRMICA) COM TEMPERATURA DE NO MÁXIMO 4º C.	654	326,54	233,38	200	Quantidade necessária para complementar o processo n 5060, para suprir três meses afim de concluir o restante do ano letivo de 2025
00037 - REPOLHO VERDE- FRESCO. DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR VERDURAS DE BOA QUALIDADE, CONSERVEM AS SUAS CARACTERÍSTICAS; TENDO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE. EM GRAU DE DESENVOLVIMENTO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA	500	61,93	49,287	200	Quantidade necessária para complementar o processo n 5060, para suprir três meses afim de concluir o restante do ano letivo de 2025
00059 - SUCO CONCEN. DE GARRAFA-500 ML DIVERSOS SABORES- EMBALADO EM GARRAFAS PET OU VIDRO DE 500 ML. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: ÁGUA, CONCENTRADO E INTEGRAL. PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCÓOLICO. NÃO DE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO.	422	500	636	100	Quantidade necessária para complementar o processo n 5060, para suprir três meses afim de concluir o restante do ano letivo de 2025

Observação: Destaca-se ainda que com relação a empresa ZELLITEC COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMNETÍCIS LTDA, foram emitidas notificações por descumprimento do prazo de entrega, porém sem resolução, sendo então realizado o Cancelamento dos Registros dos Fornecedores. Conforme EXTRATO DO DESPACHO /DECISÃO Trata-se de Cancelamento dos



Registros dos Fornecedores R S C & S LTDA e C P LTDA nas Atas de Registro de Preços: nº 001/2025, nº 016/2024, nº 020/2024, nº 027/2024 e nº 022/2023 por Interesse Público.
<https://www.alcinopolis.ms.gov.br/site/wp-content/uploads/2025/03/Diario-Oficial-Eletronico-Edicao-no-1.743-06-03-25-Extra-2.pdf> , pág. 06

2.5 FROTA A SER ATENDIDA (SE FOR O CASO)

() O objeto ora estudado **tem relação com a frota de veículos**, sendo considerada a **relação atualizada** anexa.

() O objeto ora estudado atenderá apenas a demanda em comento, não tendo relação com os demais veículos pertencentes a frota do Município.

(x) O objeto ora estudado **não tem relação com a frota de veículos**.

2.6 ESCOLHA DA MODALIDADE e NATUREZA

Aplica-se a Modalidade prevista no Art. 6º - XLI PREGÃO pois o objeto pretendido se classifica na natureza:

(x) aquisição de bens

() serviços comuns;

O objeto possui padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

2.7 NÃO OPÇÃO DA CONTRATAÇÃO ELETRÔNICA

Em atendimento ao Art. 17, § 2º da Lei 14.133/2021, a inviabilidade da utilização do pregão na forma eletrônica deverá ser justificada. Verifica-se, portanto, que o principal aspecto a ser observado no que se refere à opção pela modalidade de pregão presencial é a possibilidade de se imprimir maior celeridade à contratação de bens e serviços comuns, sem prejuízo à competitividade.

A seguir demonstraremos através do rol dos motivos da adoção do pregão presencial:

✓ Considerando que no pregão presencial permite inibir a apresentação de propostas irreal, o que na modalidade eletrônica atrasariam e aumentaria seus custos devido a logística.

✓ Possibilidade de esclarecimentos imediatos durante a sessão presencial e facilidade na negociação dos preços, verificação das condições de habilitação e execução da proposta.

✓ Devido a possibilidade de interação do pregoeiro com os licitantes na modalidade presencial detém maior redução de preços, que na modalidade eletrônica.

✓ De acordo com o art. 176, inciso II da Lei 14.133/2021, que dispõe: **“Os Municípios com até 20.000 (vinte mil) habitantes terão o prazo de 6 (seis) anos, contado da data de publicação desta Lei, para cumprimento: (...) II - da obrigatoriedade de realização da licitação sob a forma eletrônica a que se refere o § 2º do art. 17 desta Lei”**;

✓ Possibilidade de realização de diligências com intuito de esclarecer ou complementar



o procedimento licitatório durante a sessão pública.

✓ Verificação imediata das condições de habilitação da empresa, execução da proposta, manifestações recursais, gerando celeridade aos procedimentos.

✓ O pregão presencial fortalece o desenvolvimento do comércio local deste município, que conta com uma estimativa de 5.000 (Cinco Mil) habitantes, realizando o pregão da forma eletrônica acarretará ausência de participação do comércio local e regional, que não estão adaptados ao sistema utilizado por este município para realização do pregão eletrônico.

No mais, o Pregão é a forma obrigatória de modalidade de licitação a ser utilizado, previsto na Lei nº 14.133/21, o que, efetivamente, aqui ocorre, tendo sido, apenas, optado pela sua forma Presencial, o que, reitere-se, indubitavelmente, é permitido pela mesma legislação pertinente, haja vista que a Lei predita apenas estabelece a preferência pela forma Eletrônica, e não sua obrigatoriedade, e sendo que o Pregão Presencial, além de mais prático, fácil, simples, direto e acessível, atinge o seu fim, e fim único de toda licitação, qual seja garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, permitindo a participação de quaisquer interessados que atendam aos requisitos exigidos, e a selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração, mediante sessão pública, por meio de propostas de preços escritas e lances verbais, além de ser eminentemente público e aberto, não resultando, desta forma, em qualquer prejuízo para a Administração, eis porque se justifica a inviabilidade da utilização do pregão na forma eletrônica, optando-se, como aqui se faz, pela utilização do Pregão Presencial.

A sessão pública será gravada em áudio e vídeo em atendimento ao disposto no artigo 17§ 2º da Lei Federal nº 14.133/2021.

Conforme a autorização legal, contida no art. 176, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, que preceitua que os municípios com até 20.000 habitantes, possuem o prazo de seis anos para a obrigatoriedade para realizar as licitações obrigatoriamente sob a forma eletrônica, o município de Alcínópolis/MS, irá realizar o presente Pregão na forma presencial.

Conforme o último levantamento populacional oficial, realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE1, o município de Alcínópolis/MS conta com uma população estimada de 4.537 (quatro mil, quinhentos e trinta e sete mil) habitantes, enquadrando-se, portanto, na exceção trazida pelo art. 176, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

Para assegurar a eficiência na aquisição e distribuição dos alimentos, a compra será realizada de forma planejada, garantindo maior agilidade na entrega, redução de custos com transporte e logística, além de possibilitar a aquisição de alimentos frescos e de qualidade superior, em conformidade com os princípios da economicidade, eficiência e sustentabilidade.

2.8 SIGILO DO ORÇAMENTO (Art. 24 da Lei nº 14.133/2021)

No presente caso, não será adotado o orçamento sigiloso.

2.9 NECESSIDADE DE CONSOLIDAÇÃO DA DEMANDA PARA TODA A ESTRUTURA:



**ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE ALCINÓPOLIS**



000020

- (x) No presente caso, verificou-se a necessidade de consolidação da demanda para Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes, constam a SD respectivas em anexo.
() Após a Solicitação da Demanda, verificou-se que o objeto solicitado é específico da Secretaria demandante e que a aquisição não requer consolidação.

2.10 OUTRAS JUSTIFICATIVAS PERTINENTES AO OBJETO:

Não há.

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

Justificamos a necessidade de complementar as quantidades de alguns itens do processo da merenda escolar devido ao aumento na quantidade de Alunos Matriculados nas redes de Ensino Fundamental e Educação Infantil, totalizando 793 Alunos Matriculados, também a quantidade do consumo por conta da implantação do Almoço oferecido que enriquece a merenda escolar na vida dos Alunos do Ensino Integral da Escola Municipal Alcino Carneiro, informamos que estas quantidades solicitadas são para concluir os 87 dias letivos do ano de 2025. Informamos que os alunos das turmas do Período Integral permanecem na escola no horário do almoço, sendo assim a escola tem que oferecer a estes alunos uma refeição adequada durante os dias da semana. Justificamos que tem dois Processos Vigentes de Gêneros alimentícios – Merenda Escolar nº5060/24 e Processo PNAE nº 161/25, mas não atenderá até o final do ano letivo de 2025, com isso solicitamos esta complementação de alguns itens.

4. DA ESTIMATIVA DA QUANTIDADE E DA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO OBJETO (inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

Conforme estudo do consumo histórico, bem como, considerando o quantitativo solicitada pelas secretarias demandantes e eventos que impactam na demanda futura, a especificação técnica e a quantidade para atender à necessidade da Administração seguem abaixo:

Item	Descrição / Especificação	Unidade de medida	QTD.
1.	00002 - ACHOCOLATADO EM PÓ 370 GR - INGREDIENTES BÁSICOS: AÇÚCAR E CACAU EM PÓ. DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO 30% DE CACAU EM PÓ. NÃO DEVERÁ APRESENTAR (PROBLEMAS COM HOMOGENEIDADE, DILUIÇÃO INADEQUADA, EXCESSO DE AÇÚCAR, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO), PRESENÇA DE IMPUREZAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, COLORAÇÃO ESCURA OU CLARA NÃO CARACTERÍSTICA,		100



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE ALCINÓPOLIS



000021

	SABOR ALTERADO POR MISTURA E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM POLIETILENO, LATAS DE FLANDRES OU POTES PLÁSTICOS BEM VEDADOS DE 370 GR, COM PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 5 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	UN	
2.	25470 - CARNE BOVINA DE 1ª-SEM OSSO, TIPO "PATINHO", CORTADO EM BIFE OU PEDAÇOS, LIVRE DE GORDURA E DE APARAS, RESFRIADA, COM ASPECTO FIRME, NA COR VERMELHO VIVO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS, COM REGISTRO NO SIF OU SIM	KG	800
3.	26672 - CARNE BOVINA MOIDA SEM GORDURA E NERVOS RESFRIADA - (TIPO:ACÉM/PEIXINHO/MIOLO DE PALETA). DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES), A CARNE DEVERÁ SER MOÍDA NO DIA DA ENTREGA E RESFRIADA ANTES DA MESMA. SEGUIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO RDC Nº12 DE 02/01/01 ANVISA/MS. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ SER SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, AS EMBALAGENS DEVEM SER IDENTIFICADAS COM O NOME DO PRODUTO, PESO E DATA DE VALIDADE. CASO TRANSPORTADO DE OUTRA CIDADE REALIZAR O TRANSPORTE DAS CARNES EM RECIPIENTE APROPRIADO (CAIXA TÉRMICA) COM TEMPERATURA DE NO MÁXIMO 4° C.	KG	1.000
4.	00014 - CEBOLA TAMANHO MÉDIO E UNIFORME DE PRIMEIRA, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, COM O TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PROPRIOS, NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARÊNCIA.	KG	100
5.	01857 - PEITO DE FRANGO - CONGELADO - ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. BEM, COM REGISTRO NO SIF. EMBALAGENS COM NOME DO PRODUTO, PESO E DATA DE VALIDADE. CASO TRANSPORTADO DE OUTRA CIDADE REALIZAR O TRANSPORTE DAS CARNES EM RECIPIENTE APROPRIADO (CAIXA TÉRMICA) COM TEMPERATURA DE NO MÁXIMO 4° C.	KG	200



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
MUNICÍPIO DE ALCINÓPOLIS



000022

6.	00037 - REPOLHO VERDE- FRESCO. DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR VERDURAS DE BOA QUALIDADE, CONSERVEM AS SUAS CARACTERÍSTICAS; TENDO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE. EM GRAU DE DESENVOLVIMENTO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA	KG	200
7.	00059 - SUCO CONCEN. DE GARRAFA-500 ML DIVERSOS SABORES- EMBALADO EM GARRAFAS PET OU VIDRO DE 500 ML. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: ÁGUA, CONCENTRADO E INTEGRAL. PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO. NÃO DE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO.	GA	100

5. DOS REQUISITOS PARA A CONTRATAÇÃO: (inciso III do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

5.1 Da forma de solicitação do objeto:

A solicitação dos produtos será realizada através de ORDEM DE COMPRA, conforme solicitação das Secretarias Demandante.

5.2 Do prazo e do cronograma de entrega dos produto(s) ou serviço(s);

O fornecimento será efetuado de acordo com a necessidade do órgão, sendo para os alimentos **não perecíveis** o prazo de entrega não superior a 03 (três) dias corridos, e para os alimentos **pericíveis** o prazo de entrega de até 48h, (quarenta e oito horas) contado a partir do recebimento da Ordem de compra.

5.3. Do local e horário de entrega/execução:

Local de Entrega: **Escola Municipal Alcino Carneiro** na Rua Maria Barbosa Carneiro, 521, Centro.

Centro Municipal de Educação Infantil Brenno Crisóstomo Duart na Rua: João Abadio de



Oliveira.

Horário: Os produtos deverão ser entregues nos dias úteis, de segunda a sexta-feira, do horário das 7h às 11h e das 13h às 17h.

Telefone para Contato: (67) 984638547 – Adriana Rodrigues de Moraes.

Observação: Não há.

5.4. Condições de recebimento do produto

Observado o disposto no artigo 140 da Lei 14.133/2021, o recebimento do objeto desta contratação será realizado da seguinte forma:

Provisoriamente, mediante termo circunstanciado/recibo, assinado pelas partes em até 3 (três) dias úteis da comunicação escrita à CONTRATADA, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações;

Definitivamente, até 15 (quinze) dias corridos contados do recebimento provisório, mediante termo circunstanciado assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais.

O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

O prazo para a solução, pelo Fornecedor, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela CONTRATANTE durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do material nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução O Contrato.

Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste documento e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia corrido, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.



Quando o objeto for de pronto pagamento, de baixa complexidade e de baixa vultuosidade e de fácil conferência de quantidade e de qualidade, devidamente atestado no Termo de Recebimento, o recebimento provisório se dará também de forma definitiva.

6. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO (inciso V do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

6.1. Das soluções:

6.1.1. Solução 1 – Aquisição dos gêneros alimentícios complementar para atender a Merenda Escolar, para o ano de 2025.

6.2. Da análise:

6.2.1. Solução 1 - A aquisição de gêneros alimentícios complementares para o atendimento da merenda escolar no ano de 2025 mostra-se viável e necessária, considerando a demanda das turmas em período integral. Esses alunos permanecem na unidade escolar durante o horário de almoço, sendo, portanto, responsabilidade da escola oferecer uma refeição adequada, balanceada e suficiente ao longo dos dias letivos da semana, conforme preconizam as diretrizes e os princípios de segurança alimentar e nutricional.

6.3. Das possíveis formas de contratação:

6.3.1. Solução 1 - Buscar atas de registro de preços disponíveis para a realização de adesão.

6.3.2. Solução 2 - Registrar intenção de registro de preços junto a outro órgão, na condição de participante.

6.3.3. Solução 3 - Realizar licitação própria.

6.4. Da análise:

6.4.1. Solução 1 – Não foi encontrada ata de registro de preços disponível para a realização de adesão.

6.4.2. Solução 2 – Não foi identificada intenção de registro de preços a outro órgão na condição de participante.

6.4.3. Solução 3 - É possível a realização de licitação, coordenada pelo setor de licitações e contratos, na modalidade pregão no sistema de registro de preços.

6.5. Da conclusão:

6.5.1. Considerando a solução encontrada;

6.5.2. Considerando os benefícios com aquisição;

6.5.3. Considerando os levantamentos realizados acerca das possíveis formas de contratação;



6.5.4. Conclui-se que a solução mais viável para o atendimento da necessidade é Aquisição dos gêneros alimentícios complementar para atender a Merenda Escolar, para o ano de 2025, na modalidade pregão no sistema de registro de preços.

6.6 DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO: (inciso VII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

A solução encontrada é a **solução 1 do Item 6.1.1, na forma de contratação, conforme conclusão no item 6.5.4:** Aquisição dos gêneros alimentícios complementar para atender a Merenda Escolar, para o ano de 2025, na modalidade pregão no sistema de registro de preços. Com a aquisição via registro de preços será possível adquirir os alimentos conforme a demanda, sem sobrecarregar os estoques e a estrutura de armazenamento da estrutura da secretaria demandante, assim com o SRP poderemos adquirir os alimentos sem o possível desperdício ou aquisição em maior quantidade do que o necessário. Justifica-se ainda a utilização do Sistema de Registro de Preços, em virtude da possibilidade de haver ampliação da demanda dos produtos a serem adquiridos, pela necessidade de entregas parceladas e por se tratar de gêneros perecíveis.

7. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (inciso VI do § 1º da Lei 14.133/21)

Conforme pesquisa realizada nos termos abaixo, a ser confirmada pelo setor competente no momento subsequente oportuno, estima-se para a contratação o valor abaixo, destacando que trata-se dos valores unitários de cada produto:

ITEM	Supermercado Colombi	Nelson Argentino Junior LTDA	Supermercado Sknãõ
1	R\$ 13,25	R\$ 12,50	R\$ 11,75
2	R\$ 44,90		R\$ 39,70
3	R\$ 27,90		R\$ 29,90
4	R\$ 3,99	R\$ 7,50	R\$ 3,95
5	R\$ 19,90	R\$ 19,50	R\$ 16,50
6	R\$ 3,30	R\$ 6,50	R\$ 4,50
7	R\$ 9,90	R\$ 10,25	R\$ 8,95
Total	R\$ 71.174,00	R\$ 8.225,00	R\$ 68.325,00

Obs. Os itens acima estão com valores unitários.

8. DA JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO (inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

Após estudo do objeto, esta equipe **conclui pelo parcelamento** da solução, visando a participação do maior número possível de interessados.



9. DO DEMONSTRATIVO DO RESULTADO PRETENDIDO EM TERMO DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS (inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

A aquisição dos gêneros alimentícios tem como objetivo garantir o fornecimento de alimentos variados, seguros e nutricionalmente adequados, atendendo de forma eficaz todas as demandas relacionadas ao suporte da atividade finalística do órgão. Busca-se assegurar a continuidade e a eficiência na produção da merenda escolar, por meio do uso racional dos recursos disponíveis, priorizando a economicidade com base na melhor relação custo-benefício possível na aquisição dos produtos solicitados.

Essa medida visa promover procedimentos ágeis, sustentáveis e economicamente viáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento saudável dos alunos, garantindo a melhoria do rendimento escolar e assegurando a segurança alimentar e nutricional. Além disso, respeita-se as necessidades específicas de saúde, contemplando as diferenças biológicas entre as faixas etárias e assegurando atenção especial aos estudantes que demandam cuidados diferenciados.

10. DAS PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO OU DOCUMENTO EQUIVALENTE (inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

O objeto estudado não requer providências a serem adotadas previamente à assinatura do contrato ou documento equivalente.

O objeto estudado requer providências prévias à assinatura do contrato ou documento equivalente abaixo descritas para a sua correta e eficiente operacionalização.

11. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS e/ou INTERDEPENDENTES (inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

O objeto ora estudado não exige contratação correlata para a sua imediata operacionalização.

O objeto ora estudado exige contratação correlata para a viabilizar a sua manutenção, assistência técnica ou instalação, que ocorrerá através de processo em andamento ou a ser formalizado, nos termos abaixo expostos:

12. DO ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO (inciso II do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual.

Link da publicação: <https://www.alcinopolis.ms.gov.br/site/wp-content/uploads/2025/07/Diario-Oficial-Eletronico-Edicao-no-1.880-04-07-25.pdf>

Página 06

Item: 81

13. DO GERENCIAMENTO DE RISCOS

Os riscos ordinários, comuns a toda contratação, a exemplo da possibilidade de entrega



do objeto fora das especificações técnicas pertinentes ou fora do prazo, não serão pontuados na presente análise de riscos, porquanto se encontram previstos no plano básico de fiscalização e a equipe não identificou outros riscos que mereçam ora ser pontuados.

(x) O presente estudo **identificou os riscos abaixo relacionados**, cujas ações, se pertinentes à execução do contrato, devem ser consideradas no plano de ação dos fiscais de contratos, somadas as ações dispostas no plano básico de fiscalização:

RISCOS IDENTIFICADOS	MEDIDAS MITIGADORAS
Variações de preço e inflação - Podem impactar o orçamento e a quantidade de alimentos adquiridos.	Realizar análise técnica e de qualidade: Selecionar fornecedores confiáveis, com certificações sanitárias e de qualidade reconhecidas.
Prazo de validade curto – Risco de produtos vencidos ou próximos do vencimento, gerando desperdício.	Estabelecer critérios claros no edital: Especificar padrões de qualidade, validade mínima e requisitos sanitários.
Risco de contaminação ou irregularidades sanitárias – Produtos contaminados podem causar problemas de saúde pública.	Exigir certificados sanitários e de origem: Garantir que os produtos atendam às normas sanitárias vigentes.
Atrasos na entrega ou fornecimento irregular – Pode comprometer o planejamento e a operação.	Acompanhar a entrega e realizar inspeções: Verificar a conformidade dos produtos no recebimento

14.1 PLANO BÁSICO DE FISCALIZAÇÃO:

O Plano Básico de Fiscalização, devidamente aprovado pela OT nº001/2022, ou o normativo que o substituir.

PLANO BÁSICO DE FISCALIZAÇÃO



Em atenção às ações necessárias ao aprimoramento da fiscalização de contratos, e na intenção de estabelecer um plano de atuação comum a qualquer contratação de bens ou produtos, que deve ser de conhecimento dos servidores que atuem como fiscais e gestores de contratos, esta controladoria recomendou a inserção do presente documento em todos os Estudos Técnicos Preliminares, e requer que até a divulgação de plano básico de fiscalização para contratos de obras, o presente plano seja aplicado também aos objetos de obras e serviços de engenharia, no que couber.

Riscos pontuais ao objeto estudado na contratação deverão ser relatados no gerenciamento de riscos do processo e novas ações poderão ser inseridas no plano de fiscalização.

O fiscal designado para a fiscalização deverá:

1. Atestar no verso das Notas fiscais juntamente com outro servidor, que o produto ou o serviço foi entregue em consonância com o pactuado no Contrato e Edital. O atesto presume o fiel cumprimento do pactuado, em quantidade e qualidade e havendo alguma observação ou ressalva, o fiscal deverá anotar no anverso do respectivo documento, quando da sua assinatura.
2. Se o fiscal não puder estar presente no ato da entrega da mercadoria deverá lançar no seu atesto a observação que atesta o recebimento com base nas informações prestadas pelo outro servidor que recebeu a mercadoria à época.
3. Diante de grande quantidade de itens, havendo necessidade de devolução da mercadoria após o recebimento provisório que se dará no atesto da Nota Fiscal respectiva, o fato deverá ser lançado em relatório e sugerida notificação a empresa, sendo este entregue imediatamente ao gestor de contratos.
4. Diante de entrega fora do prazo pactuado no processo, o fiscal deverá destacar em relatório, informar o preposto através de e-mail que a reincidência ensejará em notificação, juntando cópia do referido e-mail ao respectivo relatório. Se o atraso for superior a 03 dias uteis ou mesmo inferior, houver ocasionado prejuízos à administração, o fiscal deverá relatar o fato e sugerir ao gestor notificação imediata do contratado.
5. Não havendo nada a pontuar durante a vigência do contrato, o fiscal deverá emitir relatório ao final da vigência contratual informando se o prazo de entrega e a especificação técnica foi atendida de forma constante e se o contratado cumpriu de forma eficiente o pactuado, declarando se entende viável o aditamento contratual, se for o caso.
6. O fiscal deverá anuir na solicitação de prorrogação do contrato, pontuando quando não entender pertinente, cabendo a autoridade máxima a decisão final acerca da formalização do aditivo.
7. Se tratando de prestação de serviços, o fiscal deverá anuir com o relatado no relatório mensal de prestação de serviços e se discordar de disposição lançada pela contratada, deverá destacar de próprio punho no relatório ou formalizar relatório de sua iniciativa.



8. Não havendo no edital validade mínima determinada para os produtos entregues, se o fiscal verificar a habitualidade de entregas de produtos próximos do vencimento do prazo de validade, deve relatar em contrato e solicitar a notificação da empresa.

9. Quando o fiscal sugerir a notificação da empresa, deve relatar no próximo mês se a sua sugestão foi atendida, bem como no relatório final do contrato.

10. Todas as solicitações e orientações repassadas pelo fiscal de contrato ao preposto da empresa devem ser inseridas em relatório do fiscal ao final do mês, com resumo das providências que foram adotadas pelo contratado na solução de problemática posta.

11. No caso de obras, se o fiscal verificar que o responsável técnico pela obra não permanece no local, deixando a obra apenas com encarregado, deve entrar em contato com o preposto da empresa via e-mail e na reiteração da ocorrência, deve relatar o fato para viabilizar a formalização de notificação.

12. No caso de obras mais vultuosas ou de desenvolvimento complexo, havendo dificuldade no desenvolvimento das atribuições de fiscalização, o fiscal deve sugerir à administração a contratação de fiscais de "fora do quadro" para auxiliar no acompanhamento da obra, relatando as dificuldades detectadas em relatório e a complexidade encontrada.

15. DOS POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS DE TRATAMENTO (inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

() Para o objeto estudado não foram identificados danos passíveis de registro.

(x) Para o objeto estudado foram identificados os impactos e as medidas de tratamento abaixo relatados:

Possíveis impactos ambientais:

1. **Desmatamento e perda de biodiversidade:** A produção de alimentos, especialmente de origem agrícola e animal, pode levar ao desmatamento de áreas naturais.
2. **Uso excessivo de recursos naturais:** Como água, solo e energia, essenciais para a produção e transporte dos alimentos.
3. **Poluição do solo, água e ar:** Uso de fertilizantes, pesticidas, resíduos de embalagens e emissão de gases de efeito estufa durante o transporte e armazenamento.
4. **Geração de resíduos e embalagens:** Descarte de embalagens plásticas, papel e outros materiais que podem poluir o meio ambiente.
5. **Emissões de gases de efeito estufa:** Desde a produção até o transporte, contribuindo para as mudanças climáticas.

Medidas mitigadoras:

1. **Selecionar fornecedores com práticas sustentáveis:** Priorizar empresas que adotem métodos de produção responsáveis, com certificações ambientais reconhecidas.



000030

2. **Optar por produtos de origem local e de temporada:** Reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte e incentivando a economia local.
3. **Incentivar o uso de embalagens sustentáveis:** Como materiais recicláveis, biodegradáveis ou reutilizáveis.
4. **Promover a compra consciente e racional:** Evitando excessos e desperdícios, além de planejar as compras para evitar sobra de alimentos.
5. **Implementar programas de compostagem e reciclagem:** Para resíduos orgânicos e embalagens, minimizando o impacto ambiental.
6. **Monitorar e fiscalizar a cadeia de fornecimento:** Garantindo que os fornecedores cumpram normas ambientais e adotem boas práticas.

16. DA DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE (OU NÃO) DA CONTRATAÇÃO (inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

Com base no presente estudo técnico **DECLARAMOS A VIABILIDADE** da contratação nos termos solicitados na respectiva SD e ora justificados.

Pelas razões abaixo expostas **declara-se a INVIABILIDADE** da presente contratação.

Pelas razões abaixo expostas esta equipe entende pela necessidade de **ALTERAÇÃO DA VIABILIDADE:**

17. DA EQUIPE TÉCNICA

Valdinei Gomes Pires
Setor de Planejamento

Adriana Rodrigues de Moraes
Administrativo SEMECE

18. DA AUTORIZAÇÃO DO SECRETÁRIO DEMANDANTE

Thierry França Porato
Secretário Municipal de Educação, Cultura e Esportes

Alcinoópolis-MS 13 de Agosto de 2025