

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

(Processo Administrativo nº 2294/2026)

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Fundamentação: descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público (Inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

A presente contratação, por meio de Registro de preço para aquisição de gêneros alimentícios para compor o cardápio da alimentação escolar destinada à alimentação dos alunos da rede pública municipal de ensino, exercício 2026/2027, conforme especificações técnicas constantes nas planilhas e no Termo de Referência – Anexo I do Edital.

A alimentação escolar é uma política pública essencial e obrigatória, prevista no artigo 208 da Constituição Federal, que determina que o Estado deve assegurar educação básica obrigatória e gratuita, contemplando a oferta de alimentação adequada como parte integrante do processo educacional. Dessa forma, a responsabilidade pela provisão de merenda escolar é um dever jurídico do ente municipal e constitui elemento indispensável à garantia do direito à educação.

Além disso, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), regulamentado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), estabelece diretrizes e condições específicas para a aquisição de alimentos destinados à merenda escolar, garantindo não apenas o repasse de recursos financeiros, mas também normas de qualidade nutricional, segurança alimentar e padronização. O PNAE tem como objetivos assegurar condições adequadas de nutrição, promover hábitos alimentares saudáveis, apoiar o desenvolvimento biopsicossocial dos estudantes e contribuir para a redução das desigualdades educacionais.

No âmbito do Município de Montividiu do Norte, a oferta regular e de qualidade da merenda escolar é fundamental para a manutenção da frequência e para o adequado desempenho escolar dos alunos, sobretudo daqueles em situação de maior vulnerabilidade socioeconômica. A merenda escolar, além de cumprir função nutricional, exerce papel pedagógico e social, fortalecendo a permanência do aluno na escola,

favorecendo o rendimento acadêmico e contribuindo para o desenvolvimento integral da criança e do adolescente.

A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) revela-se a modalidade mais adequada ao atendimento da demanda, pois permite:

- aquisições sob demanda, conforme necessidades reais e variáveis das unidades escolares ao longo do ano letivo;
- eficiência logística e planejamento mais preciso;
- maior competitividade entre fornecedores especializados;
- racionalização dos gastos públicos, evitando compras emergenciais ou desnecessárias;
- padronização dos itens e garantia de qualidade conforme critérios nutricionais estabelecidos pelo FNDE.

A contratação se justifica, ainda, pela imprescindibilidade de garantir o abastecimento contínuo de gêneros alimentícios, evitando interrupções no fornecimento da merenda escolar e assegurando a execução regular do calendário escolar de 2026. A ausência dessa contratação acarretaria prejuízos significativos aos alunos e ao processo educacional, impactando diretamente o cumprimento das responsabilidades legais do Município no âmbito da educação básica.

Diante do exposto, evidencia-se que a contratação é necessária, legalmente respaldada e essencial ao atendimento das políticas públicas de educação e alimentação escolar, atendendo às diretrizes constitucionais e às normas do FNDE, bem como às demandas logísticas e nutricionais das unidades educacionais do Município de Montividiu do Norte. Assim, justifica-se plenamente a abertura do Registro de Preços para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar no ano letivo de 2026.

2 - PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Fundamentação: 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 (Inciso II do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

Embora não tenha sido formalmente estabelecido o Plano Anual de Contratações (PCA), ressalta-se que a presente demanda está integralmente alinhada aos demais instrumentos de planejamento orçamentário e administrativo do Município, observando-se os princípios da planejamento, eficiência, economicidade e continuidade do serviço público previstos na Lei nº 14.133/2021.

O objeto em questão encontra-se devidamente previsto nas ações e metas do Plano Plurianual (PPA) e é compatível com as diretrizes fixadas na Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO), além de possuir saldo orçamentário e financeiro suficiente na Lei Orçamentária Anual (LOA), garantindo plena viabilidade técnica e financeira para sua execução.

Dessa forma, ainda que o Município não tenha elaborado o PCA no exercício vigente, a presente contratação mantém-se plenamente justificada, planejada e compatível com o orçamento municipal, observando as normas legais aplicáveis e assegurando o atendimento do interesse público de forma eficiente, transparente e responsável.

2 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: requisitos da contratação (Inciso III do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

A empresa licitante deve proporcionar entrega dos gêneros alimentícios, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas no Termo de Referência.

A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.

A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

A empresa deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado, inclusive com prazo de validade superior a 06 (seis) meses para os NÃO perecíveis.

O transporte dos alimentos perecíveis deve ocorrer em veículos adequados, higienizados e equipados conforme a exigência do produto (caminhão refrigerado, isotérmico, caixa térmica, etc.).

Manutenção contínua da cadeia de frio para produtos refrigerados e congelados, garantindo a temperatura adequada desde a origem até a entrega.

Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE.

Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador da Secretaria Municipal de Educação, quando couber.

Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta;
- Data de fabricação;
- Data de validade;
- Peso líquido;
- Número do Lote;
- Nome do fabricante;
- Registro no órgão fiscalizador quando couber.

A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos.

A contratada deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a contratante.

A contratada deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.

Os riscos de impactos ocasionados devido a produção na indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, como as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se: isentos de substâncias terrosas; sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; sem umidade externa anormal; isentos de odor e sabor estranhos; embalados individualmente, conforme unidade preestabelecida; rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade; e conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação

3 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Fundamentação: 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 (Inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

Os quantitativos foram extraídos do levantamento das contratações realizadas no ano de 2025, onde serão oferecidos aos educandos mais de uma refeição diariamente, conforme demandas da Secretaria municipal de Educação para o ano letivo de 2026/2027 e conforme calendário escolar. Planilha descritiva:



LOTE	SEQUENCIA	PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	1	AÇAFRÃO, ESPECIARIA UTILIZADA COMO TEMPERO, UNIDADE COM 80 GR.	UN	100,00
1	2	ACHOCOLATADO EM PÓ, 300 GR, EMBALAGEM POTE DE POLIETILENO OU LATA DE ALUMÍNIO COM TAMPAS SEPARADAS, ENCAIXADA POR VEDAÇÃO OU ROSCA, INSTANTÂNEO, TRADICIONAL, CONTENDO AÇÚCAR, CACAU, EXTRATO DE MALTE, LEITE EM PÓ DESNATADO, SORO DE LEITE EM PÓ, VITAMINAS, LECITINA DE SOJA, E AROMATIZANTE. EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO, O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	PC	110,00
1	3	AÇÚCAR CRISTAL, PACOTE COM 02 KG, REFINADO NA COR BRANCA, SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E ATENDER A PORTARIA 451/97 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE E A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. CONTENDO NO MÍNIMO 98,3% DE SACAROSE, LIVRE DE UMIDADE E FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, COM APARÊNCIA, COR E CHEIRO PRÓPRIOS DO TIPO DE AÇÚCAR, COM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO.	UN	500,00
1	4	ARROZ BRANCO, TIPO 1, PACOTE DE 5 KG. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E ATENDER A PORTARIA 451/97 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE E A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UN	1000,00
1	5	ARROZ INTEGRAL - TIPO 1 PACOTE DE 1 KG. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E ATENDER A PORTARIA 451/97 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE E A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	PC	100,00
1	6	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, 500 ML, ACIDEZ NO MÁXIMO 0,5%. EMBALAGEM EM VIDRO ESCURO PARA EVITAR OXIDAÇÃO, ATENDENDO AS LEGISLAÇÕES V I G E N T E S .	UN	20,00
1	7	B A T A T A P A L H A - 4 0 0 G	UND	400,00
1	8	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU 200 GR, O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E ATENDER A PORTARIA 451/97 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE E A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UN	100,00
1	9	COCO RALADO, PACOTE COM 100 GR SEM CONTER AÇÚCAR, PRODUTO OBTIDO DO FRUTO DO COQUEIRO (COCOS NUCIFERA), POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO E SEPARADO, PARCIALMENTE DA EMULSÃO ÓLEO/ÁGUA	UN	500,00
1	10	COLORAU, ESPECIARIA UTILIZADA COMO TEMPERO, UNIDADE COM 80 GR.	UN	100,00
1	11	C R E M E D E L E I T E - 1 L	UN	300,00
1	12	C R E M E D E L E I T E - 2 0 0 G	UN	200,00
1	13	EXTRATO DE TOMATE 340 GR, PRODUTO INDUSTRIALIZADO PREPARADO COM TOMATE, AÇÚCAR E SAL. LATA COM 340G. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E ATENDER A PORTARIA 451/97 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE E A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS - CNNPA, EMBALAGEM CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE V A L I D A D E .	UN	300,00
1	14	EXTRATO DE TOMATE 850 GR, PRODUTO INDUSTRIALIZADO PREPARADO COM TOMATE, AÇÚCAR E SAL. LATA DE ALUMÍNIO, COM 850 GR. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E ATENDER A PORTARIA 451/97 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE E A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS - CNNPA, EMBALAGEM CONTENDO DATA DE F A B R I C A Ç Ã O E P R A Z O D E V A L I D A D E .	UN	400,00
1	15	FARINHA DE MANDIOCA, PACOTE CONTENDO 900 GR. GRUPO: SECA, SUBGRUPO: EXTRAFINA, CLASSE: BRANCA, TIPO: 1. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MISTURAS, RESÍDUOS E/OU IMPUREZAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR ODORES FORTE E INTENSO (NÃO CARACTERÍSTICO DO PRODUTO) ALÉM DE COLORAÇÃO ANORMAL (BRANCAS COM PONTOS AMARELO ESCURO E/OU MARROM). VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DE REGISTRO EM ÓRGÃO C O M P E T E N T E . P A C O T E C O N T E N D O 9 0 0 G R .	KG	500,00
1	16	FARINHA DE TRIGO, DE BOA QUALIDADE, TIPO 1, PACOTE DE 1 KG, EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO. O PRODUTO DEVE ATENDER A RESOLUÇÃO Nº 344 - 13/12/02 (FORTIFICAÇÃO DE FARINHAS COM FERRO E ACIDO FÓLICO).	UN	900,00



GOVERNO MUNICIPAL DE MONTIVIDU DO NORTE

CONSTRUINDO UMA NOVA HISTÓRIA

2025/2028

1	17	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 NOVO, PACOTE DE 1 KG, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS COM A MESMA COLORAÇÃO ADMITINDO-SE NO MÁXIMO 5 % DE MISTURA DE OUTRAS CLASSES E ATÉ 10% DE MISTURA DE VARIEDADES DE CLASSE DE CORES, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS, DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, PEDAÇOS DE GRÃOS ARDIDOS, BROTADOS, MURCHOS, IMATUROS MANCHADOS, MOFADOS, CARUNCHADOS E DESCOLORIDOS QUE PREJUDIQUEM A SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, PRODUÇÃO DA ÚLTIMA SAFRA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 KG. RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UN	1000,00
1	18	FERMENTO BIOLÓGICO, SACHÊ 10 GR DE FILME DE POLIÉSTER METALIZADO LAMINADO COM POLIETILENO. SABOR, COR E ODORES CARACTERÍSTICOS. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, CHEIRO A MOFO E SABOR AMARGO. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UN	800,00
1	19	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 250 GR, COMPOSTO BASICAMENTE DE AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCICO E BICARBONATO DE SÓDIO, ISENTO DE MATERIAL TERROSO DE PARASITOS DE DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS COM APARÊNCIA E SABOR PRÓPRIO VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES EMB. EM LATAS COM PESO LÍQUIDO DE 250 GR.	UN	400,00
1	20	LEITE DE SOJA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 LITRO (TRETA PAK), ATENDENDO AS ESPECIFICAÇÕES DO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/ OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	UN	50,00
1	21	LEITE EM PÓ FORTIFICADO, INTEGRAL, CONTENDO EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, ACONDICIONADOS EM SACHÊ, CONTENDO 400 GR DE PESO LÍQUIDO. EMBALAGEM APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. MARCA DE REFERÊNCIA DE QUALIDADE: NINHO - NESTLÉ OU SIMILAR.	UN	2500,00
1	22	LEITE SEM LACTOSE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 LITRO (TRETA PAK), ATENDENDO AS ESPECIFICAÇÕES DO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/ OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	UN	100,00
1	23	M A C A R R Ã O S E M G L U T E N - 5 0 0 G	PC	50,00
1	24	MACARRÃO PARAFUSO 500 GR, SÊMOLA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS PASTEURIZADOS, CORANTES NATURAIS. PACOTE COM 500 GR, DEVENDO CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/ OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	UN	2200,00
1	25	MARGARINA, DE BOA QUALIDADE COM SAL, LIPÍDIOS DE 65% A 85%, EMBALAGEM DE 1KG DEVENDO CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/ OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	UN	100,00
1	26	MARGARINA, DE BOA QUALIDADE COM SAL, LIPÍDIOS DE 65% A 85%, EMBALAGEM DE 500 GR DEVENDO CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/ OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	UN	50,00
1	27	MILHARINA, FLOCOS DE MILHO PRÉ- COZIDOS ENRIQUECIDOS COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, NÃO CONTÉM GLÚTEN, PACOTE COM 500 GR, ATENDENDO AS NORMAS DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE.	UN	200,00
1	28	MILHO VERDE EM CONSERVA 170 GR, INTEIROS, COM TAMANHO E FORMA REGULARES, SEM ADITIVOS QUÍMICOS, CONSERVADAS EM ÁGUA E SAL. LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. O PRODUTO, INCLUSIVE O LÍQUIDO DE COBERTURA DEVEM OCUPAR, NO MÍNIMO 90% DA CAPACIDADE DO RECIPIENTE. APARÊNCIA: GRÃOS INTEIROS DE CONSISTÊNCIA PRÓPRIA. NÃO ESMAGADOS. COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: DE LATA DE FOLHA DE FLANDRES, COM VERNIZ SANITÁRIO, COM PESO DE LÍQUIDO 170 GR. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UND	1500,00
1	29	M I S T U R A P A R A R E Q U E I J Ã O 4 0 0 G R	UND	150,00
1	30	M O L H O D E T O M A T E - 3 4 0 G R	UND	200,00
1	31	MUÇARELA - (QUEIJO MUSSARELA) QUEIJO MUSSARELA, DE MASSA FILADA, ELÁSTICA, SABOR SUAVE, COR LEVEMENTE AMARELADA, OBTIDO A PARTIR DO	KG	600,00



GOVERNO MUNICIPAL DE MONTIVIDU DO NORTE

CONSTRUINDO UMA NOVA HISTÓRIA

2025/2028

		LEITE PASTEURIZADO, EM PEÇA, EMBALADO COM FILME PLÁSTICO COM BARREIRA TERMO ENCOLHÍVEL ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, NO QUAL TENHA SIDO APLICADO VÁCUO PARCIAL, PERMITINDO A PERFEITA ADERÊNCIA DO CONTINENTE AO CONTEÚDO QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.		
1	32	ÓLEO DE SOJA, LITRO COM 900 ML, SEM COLESTEROL, REFINADO, TIPO 1, DEVENDO CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E / O U M I N I S T É R I O D A A G R I C U L T U R A	UN	1300,00
1	33	O R E G A N O 5 G R - 1 0 0 % P U R O . S E M C O N S E R V A N T E S .	UND	50,00
1	34	OVO DE GALINHA, BRANCO, PESO MÍNIMO 50 GR, DUZIA. SEM PERFURAÇÕES OU IMPERFEIÇÕES NA CASCA, EMBALADO EM LÂMINA DE PAPELÃO FORTE, INODORO E SECO EM CAIXILHOS OU DIVISORES CELULARES PARA 30 UNIDADES, COM SELO DE I N S P E Ç Ã O D O S I F .	DZ	1000,00
1	35	POLVILHO DOCE, TIPO 1, PACOTE 1 KG FÉCULA DE MANDIOCA UTILIZADA NA PREPARAÇÃO DE PÃES, EMBALAGEM DE ORIGINAL, CONTENDO DATA DE F A B R I C A Ç Ã O , L O T E E D A T A D E V A L I D A D E .	UN	500,00
1	36	QUEIJO CURADO RALADO, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE CONTENDO 1 KG	KG	500,00
1	37	RAPADURINHA SEPARADOS EM UNIDADES DE 25 GR, PRODUTO EXTRAÍDO DA CANA, P A S S A D O S O B P R O C E S S O S D E C O C Ç Ã O .	UND	2000,00
1	38	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 10 MG E MÁXIMO DE 15 MG DE IODO POR QUILO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL ESPECÍFICA - EMBALAGEM EM PLÁSTICO DE POLIETILENO PACOTE COM 1KG E FARDO COM 30 PACOTES.	UN	200,00
1	39	SUCO CONCENTRADO DE FRUTA, ENVASADO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONCENTRADO, GARRAFA COM 500 ML PARA DILUIÇÃO EM ÁGUA, RENDIMENTO 5 LITROS, SABOR MARACUJÁ. (DA FRUTA OU SIMILAR MAGUARY).	UND	200,00
1	40	SUCO CONCENTRADO DE FRUTA, ENVASADO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONCENTRADO, GARRAFA COM 500 ML PARA DILUIÇÃO EM ÁGUA, RENDIMENTO 2,5 LITROS, SABOR CAJÚ. (DA FRUTA OU SIMILAR MAGUARY).	UND	200,00
1	41	SUCO CONCENTRADO DE FRUTA, ENVASADO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONCENTRADO, GARRAFA COM 500 ML PARA DILUIÇÃO EM ÁGUA, RENDIMENTO 5 L I T R O S , S A B O R G O I A B A	UND	200,00
1	42	SUCO CONCENTRADO DE FRUTA, ENVASADO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONCENTRADO, GARRAFA COM 500 ML PARA DILUIÇÃO EM ÁGUA, RENDIMENTO 5 LITROS, SABOR ACEROLA. (DA FRUTA OU SIMILAR MAGUARY).	UND	200,00
2	1	PEITO DE FRANGO DE 1ª QUALIDADE CONGELADO, EMBALAGENS EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU EMBALAGEM ORIGINAL. COR AMARELA-ROSADO. QUANDO CONGELADO (ATÉ -12°C) E SE RESFRIADO (0°C A 4°C)	KG	500,00
2	2	FILÉ DE FRANGO, DE 1ª QUALIDADE CONGELADO, EMBALAGENS EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU EMBALAGEM ORIGINAL. COR AMARELA-ROSADO. QUANDO CONGELADO (ATÉ -12°C) E SE RESFRIADO (0°C A 4°C)	KG	1500,00
2	3	FRANGO INTEIRO, CONGELADO DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGENS EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU EMBALAGEM ORIGINAL. COR AMARELA-ROSADO. QUANDO CONGELADO (ATÉ -12°C) E SE RESFRIADO (0°C A 4°C).	KG	1500,00
2	4	COXA E SOBRECOXA, DE 1ª QUALIDADE, EMBALAGENS EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU EMBALAGEM ORIGINAL. COR AMARELA-ROSADO. QUANDO CONGELADO (ATÉ -12°C) E SE RESFRIADO (0°C A 4°C).	KG	1200,00
2	5	CARNE BOVINA DE 2º MOÍDA, MAGRA EMBALAGEM TRANSPARENTE. QUANDO CONGELADO (ATÉ -12°C) E SE RESFRIADO (0°C A 4°C).	KG	1500,00
2	6	CARNE BOVINA DE 2º EM CUBOS, PARA COZINHAR MAGRA EMBALAGEM TRANSPARENTE. QUANDO CONGELADO (ATÉ -12°C) E SE RESFRIADO (0°C A 4°C).	KG	1500,00
2	7	CARNE DE SOL, SALGADA COM SAL IODADO E SECA AO SOL, EM AMBIENTE ADEQUADO, LIVRE DE MOSQUITOS E OUTROS TIPOS DE INSETOS.	KG	400,00
2	8	LINGUIÇA MISTA TIPO TOSCANA, FRESCA, EMBALAGEM TRANSPARENTE, REFRIGERADA CONFORME SOLICITAÇÃO DO PRODUTOR/ VENDEDOR.	KG	600,00
2	9	LINGUIÇA TIPO CALABRESA, FRESCA, EMBALAGEM TRANSPARENTE, REFRIGERADA CONFORME SOLICITAÇÃO DO PRODUTOR/ VENDEDOR.	KG	100,00



GOVERNO MUNICIPAL DE MONTIVIDU DO NORTE

CONSTRUINDO UMA NOVA HISTÓRIA

2025/2028

3	1	ALFACE CRESPA FRESCA ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA COLORAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A APARÊNCIA.	UN	300,00
3	2	ABÓBORA MADURA, IN NATURA, FRESCA, KG.	KG	400,00
3	3	ABOBRINHA VERDE, IN NATURA, FRESCA, KG.	KG	300,00
3	4	ABACAXI, TIPO A IN NATURA, FRESCO, PESANDO NO MÍNIMO 800 GRAMAS.	UN	500,00
3	5	ABACATE TIPO A IN NATURA, FRESCO, KG.	KG	300,00
3	6	ALHO, IN NATURA, COM CASCA, FRESCO, KG.	KG	600,00
3	7	BANANA PRATA, IN NATURA, FRESCA, KG.	KG	800,00
3	8	BANANA MAÇÃ, IN NATURA, FRESCA, KG.	KG	1000,00
3	9	BATATA INGLESA, IN NATURA, FRESCA, KG.	KG	1000,00
3	10	BATATA DOCE, IN NATURA, FRESCA, KG.	KG	400,00
3	11	BANANA NANICA, IN NATURA, FRESCA, KG.	KG	100,00
3	12	BANANA DA TERRA, IN NATURA, FRESCA, KG.	KG	200,00
3	13	BETERRABA, IN NATURA, FRESCA, KG.	KG	500,00
3	14	BRÓCOLIS DE PRIMEIRA QUALIDADE, COLHEITA RECENTE, FRESCO, EM ESTÁGIO DE AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO. COLORAÇÃO TOTALMENTE VERDE. SEM SUJEIRAS, PARASITAS, LARVAS E DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA. ISENTOS DE ENFERMIDADES E DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRATAMENTO.	UN	200,00
3	15	CEBOLA DE CABEÇA, IN NATURA, COM CASCA, FRESCA, KG.	KG	900,00
3	16	CENOURA, IN NATURA, COM CASCA, FRESCA, KG.	KG	800,00
3	17	COUVE FLOR DE PRIMEIRA, DE COR CREME, ISENTA DE FOLHAS E COM TALO MÁXIMO DE 3 CM. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO, BEM FORMADO, LIMPO, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICO, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	UN	100,00
3	18	COUVE MANTEIGA ÓTIMA QUALIDADE, EMBALADO EM MAÇOS PESANDO EM MÉDIA DE 300 A 450 GR, COM FOLHAS COM COMPRIMENTO MÉDIO DE 30 A 45 CM, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA FORMAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A APARÊNCIA.	MAÇO	200,00
3	19	CHUCHU, IN NATURA, FRESCO, KG.	KG	400,00
3	20	GOIABA, IN NATURA, FRESCA, KG.	KG	100,00
3	21	INHAME, IN NATURA, FRESCO, KG.	KG	400,00
3	22	KIWI, IN NATURA, FRESCO, KG.	KG	100,00
3	23	LARANJA, IN NATURA, FRESCA, PACOTE COM 03 KG.	PC	1500,00
3	24	LIMÃO, IN NATURA, FRESCO, KG.	KG	50,00
3	25	MAÇÃ, IN NATURA, FRESCA, KG.	KG	800,00
3	26	MAMÃO IN NATURA, FRESCO, KG.	KG	1000,00
3	27	MANDIOCA, IN NATURA, COM CASCA, FRESCA, KG.	KG	500,00
3	28	MARACUJA, IN NATURA, FRESCO, KG.	KG	50,00
3	29	MELANCIA, IN NATURA, COM CASCA, FRESCA.	KG	1000,00
3	30	MELÃO, IN NATURA, FRESCO, KG.	KG	300,00
3	31	MILHO VERDE, IN NATURA, ESPIGA SEM CASCA, FRESCO - BANDEJA	BDJ	500,00
3	32	PEPINHO, IN NATURA, FRESCO, KG.	KG	100,00
3	33	PERA, IN NATURA, FRESCA, KG.	KG	400,00
3	34	PIMENTÃO, IN NATURA, FRESCO, KG.	KG	30,00
3	35	REPOLHO ROXO, IN NATURA, FRESCO, KG.	KG	50,00
3	36	REPOLHO BRANCO, IN NATURA, FRESCO, KG.	KG	800,00
3	37	TOMATE, IN NATURA, FRESCO, KG.	KG	1500,00
3	38	VAGEM, IN NATURA, FRESCA, KG.	KG	50,00
3	39	UVA VERDE SEM SEMENTE, IN NATURA, FRESCA, EMBALADA CONTENDO 500 GR.	KG	500,00
4	1	PÃO FRANCÊS PACOTE DE 1 KG CONTENDO APROXIMADAMENTE 15 UNID.	UND	1800,00

4	2	PÃO DOCE (ROSCA) PACOTE DE 1 KG CONTENDO APROXIMADAMENTE 15 UNID.	UND	800,00
4	3	PÃO DE HOT DOG COM 10 UNIDADES, PRODUTO ASSADO, OBTIDO PELA COCÇÃO EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DA MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO) E FARINHA DE TRIGO INTEGRAL E/OU FARELO DE TRIGO E/OU FIBRA DE TRIGO, ÁGUA, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO. O PRODUTO PODERÁ CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS QUE O CARACTERIZEM, AS QUAIS DEVERÃO SER CITADAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UN	1000,00
4	4	PÃO DE FORMA INTEGRAL, FATIADO VERTICALMENTE ISENTO DE GORDURA TRANS. - ACONDICIONADO EM PACOTES COM APROXIMADAMENTE 500 GRAMAS. - FATIADO VERTICALMENTE COM APROXIMADAMENTE 25 GRAMAS CADA. - EMBALAGENS COM A P R O X I M A D A M E N T E 2 0 F A T I A S	PC	20,00
4	5	PÃO DE FORMA TRADICIONAL, FATIADO VERTICALMENTE ISENTO DE GORDURA TRANS. - ACONDICIONADO EM PACOTES COM APROXIMADAMENTE 450 GRAMAS - FATIADO VERTICALMENTE COM APROXIMADAMENTE 25 GRAMAS CADA. - EMBALAGENS COM APROXIMADAMENTE 20 FATIAS, TENTO A DATA DE PELO MENOS 3 MESES APÓS A ENTREGA DO PRODUTO, PRODUTO DE BOA QUALIDADE.	PC	1500,00

4 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Fundamentação: levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar (Inciso V do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

Diante das necessidades identificadas neste estudo, a resolução efetiva dessas demandas requer a contratação de empresa (s) cujo ramo de atividade esteja alinhado com o objeto em questão.

Para isso, foram examinadas contratações semelhantes realizadas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a diferentes editais, visando identificar possíveis novas metodologias, tecnologias ou inovações que pudessem melhor atender às necessidades da municipalidade.

Não foram observadas variações significativas no que diz respeito à execução do objeto, especialmente no papel desempenhado pela empresa que se pretende contratar. A diferenciação, nesse contexto, reside na modalidade de licitação aplicada a cada caso, conforme permitido pela normativa vigente. Assim, a aquisição do produto mencionado neste Estudo Técnico Preliminar se apresenta, no cenário atual, como uma necessidade prioritária para administração.

Há, no mercado, diversos fornecedores que trabalham com o produto solicitado, desde fabricantes, distribuidores e comerciantes, não havendo, portanto, restrições de mercado.

Outrora, o Município de Montividiu do Norte observou que a melhor forma de realização do procedimento licitatório se dá com a delimitação de **âmbito local**, na forma do art. 47 e 48, § 2º da LC 123/2006 e art. 2º, §1º, I, da IN 0008/2016 do TCM.

Deste modo, desde de que justificado, na realização de procedimento licitatório poderá se estabelecer a prioridade de contratação para microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido.

A realização de um pregão delimitado em âmbito local visa atender de maneira eficaz e estratégica as necessidades do município de Montividiu do Norte, bem como de outros municípios próximos, ao promover o desenvolvimento econômico local e regional e garantir que os fornecedores tenham condições de atender com maior agilidade e

qualidade as demandas públicas. A limitação local da concorrência no pregão também é justificada por uma série de fatores econômicos, logísticos, sociais e ambientais.

Ao restringir a participação no pregão a empresas situadas na cidade, o município fortalece a economia local, promovendo a criação e a sustentação de empregos no município e nas proximidades. A injeção de recursos por meio da contratação de empresas locais resulta em um ciclo virtuoso, no qual o capital permanece na cidade e na região, contribuindo para o crescimento das empresas locais e o aumento da renda da população, além de promover a circulação de recursos dentro da economia local.

A delimitação local possibilita uma logística mais eficiente e menos custosa, uma vez que as empresas participantes estão mais próximas do local de prestação de serviços ou entrega de produtos. Isso reduz custos com transporte e armazenagem, além de permitir que a entrega ocorra de maneira mais ágil, evitando atrasos e minimizando o impacto de possíveis imprevistos. A proximidade também facilita eventuais manutenções e substituições, quando necessárias, melhorando a resposta às demandas do município.

A redução das distâncias percorridas pelos fornecedores regionais resulta em menor emissão de gases poluentes e em uma pegada de carbono reduzida, alinhando a política de contratações do município às práticas sustentáveis. Ao contratar empresas locais, o município contribui para um desenvolvimento mais equilibrado e com menor impacto ambiental, ao mesmo tempo em que estimula ações de responsabilidade socioambiental por parte das empresas participantes.

A realização de um pregão em âmbito local estimula a competitividade entre empresas locais, levando-as a melhorar a qualidade de seus produtos e serviços para atender às exigências de contratações públicas. Esse incentivo também promove o fortalecimento de negócios regionais, que passam a se capacitar para competir não só em nível local, mas também em níveis mais amplos no futuro, criando um ambiente de desenvolvimento sustentável e saudável no longo prazo.

As empresas regionais tendem a ter um melhor entendimento das necessidades locais e estão mais integradas à realidade da região. Isso facilita a construção de parcerias duradouras entre a administração pública e os fornecedores, o que melhora a comunicação, a confiança e a qualidade dos serviços prestados. Além disso, o fortalecimento dessas relações permite que os serviços sejam ajustados às especificidades e particularidades locais, gerando maior eficiência nos resultados.

Empresas locais, por estarem fisicamente próximas e mais conectadas à realidade do município, possuem uma maior capacidade de resposta às demandas da administração pública, inclusive em situações de urgência. Esse vínculo geográfico e econômico facilita a gestão de contratos e permite um acompanhamento mais próximo e eficaz das entregas e serviços, garantindo que o município possa resolver problemas de forma mais rápida e com menor burocracia.

Ao limitar o pregão ao âmbito local, o município assegura que os recursos públicos sejam distribuídos de forma mais equitativa entre empresas de diferentes portes, incluindo micro e pequenas empresas que, em um pregão de abrangência nacional ou internacional, poderiam não ter condições de competir com grandes corporações. Isso promove a justiça econômica e fortalece a economia local, reduzindo as desigualdades entre diferentes regiões.

A realização de pregões em âmbito local é uma ferramenta importante para fortalecer políticas públicas de desenvolvimento local e regional, promovendo uma maior integração entre municípios e regiões vizinhas. Isso também favorece a construção de um tecido econômico mais robusto, com fornecedores locais ganhando protagonismo e contribuindo para o desenvolvimento conjunto da cidade, além de permitir maior cooperação entre esferas públicas e privadas.

A realização de pregões com delimitação em âmbito local é uma estratégia que favorece a economia local, otimiza a logística de fornecimento e serviços, promove práticas sustentáveis e fortalece as empresas da região, gerando benefícios tanto para o município de Montividiu do Norte quanto para seus cidadãos. Além disso, o atendimento às demandas locais por empresas que conhecem as particularidades da região resulta em serviços e produtos mais adequados e em uma gestão pública mais eficiente.

Passando adiante, a LC 123/2006 estabelece, ainda, ser necessário o mínimo de três fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte sediadas localmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório, o que restará devidamente demonstrado, visto que foi feito levantamento de empresas que regularmente participam de procedimentos licitatórios e estão aptas a atender o objeto desta licitação:

Nº	Nome da empresa	CNPJ	ENDEREÇO
1	S J COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	18.096.612/0001-95	AV PALMEIROPOLIS, Nº 0, QD 16, LT 12, MATA AZUL - MONTIVIDIU DO NORTE - GOIÁS CEP 76.465-000
2	VS SILVA COMERCIAL LTDA	24.564.985/0001-46	AV ALIPIO ANTONIO DE PAIVA, Nº 542A, QD 36, LT 3A, CENTRO - MONTIVIDIU DO NORTE - GOIÁS CEP 76.465-000
3	N A DE PAIVA COMERCIO DE ALIMENTOS	37.036.012/0001-86	AV ALIPIO ANTONIO DE PAIVA, Nº 218-A, QD 31, LT 01, CENTRO - MONTIVIDIU DO NORTE - GOIÁS CEP 76.465-000

5 - ESTIMATIVA DE VALOR PARA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: 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; (Inciso VI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

A estimativa de valor será realizada mediante constatação dos preços, de acordo com a cotação dos itens junto a plataforma de pesquisa de preços de contratações públicas de outros municípios (CERRADO SISTEMAS E CONSULTORIA LTDA), levando em consideração o levantamento feito pelo departamento de compras, que consubstanciou o valor de **R\$ 782.034,40 (Setecentos e oitenta e dois mil trinta e quatro reais e quarenta centavos)**.

6 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Fundamentação: descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso (Inciso VII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

Constata-se que a solução mais adequada ao atendimento da necessidade é a realização do certame licitatório, na modalidade pregão Eletrônico, para fins de formalização de Registro de Preços para contratação de empresa para fornecimento dos gêneros alimentícios.

Com efeito, nos termos do referido art. 56, da Lei Federal n. 14.133/2021, serão admitidos na fase de seleção do fornecedor, os modos de disputa aberto, hipótese em que os licitantes apresentarão suas propostas por meio de lances públicos e sucessivos, crescentes ou decrescentes, ou fechado, hipótese em que as propostas permanecerão em sigilo até a data e hora designadas para sua divulgação, os quais podem ser adotados de forma isolada ou conjunta.

Por outro lado, não se pode deixar de mencionar que, nos termos do §1º do art. 56 da Lei Federal n. 14.133/2021, “a utilização isolada do modo de disputa fechado será vedada quando adotados os critérios de julgamento de menor preço ou de maior desconto”.

Assim, estando-se diante da modalidade licitatória “pregão”, os únicos modos de disputa possíveis são “aberto” ou “aberto-fechado”.

Nas precisas lições de Victor Aguiar Jardim de Amorim:

[...] o melhor modo de disputa possível não é aquele que simplesmente tenha o condão de esgotar ao máximo as possibilidades de lances (como uma leitura fácil e opaca poderia sugerir ser o caso do modo "aberto"), mas sim aquela forma de disputa que venha a materializar uma concepção adequada da eficiência do processo licitatório sem descuidar das necessidades primárias e secundárias da Administração. Com efeito, o melhor modo de disputa seria aquele que correspondesse a um “mecanismo de concorrência” que conjugasse, em equilíbrio, a “maximação das ofertas” e a “razoável duração do processo licitatório”. (A fase de lances na Nova Lei de Licitações sob a perspectiva da “teoria dos leilões”: Contributos para a futura regulamentação dos modos de disputa).

No modo de disputa aberto, os licitantes apresentarão suas propostas por meio de lances públicos e sucessivos, crescentes ou decrescentes. Por outro lado, no modo de disputa aberto/fechado deve ocorrer uma fase eliminatória inicial, por meio de lances abertos e sucessivos, com finalização posterior em uma fase fechada, entre os melhores classificados na fase aberta.

No caso em apreço, muitos dos encargos são parametrizados em legislação (tributos), acordo de convenção coletiva ou convenção coletiva de trabalho (remuneração e demais

encargos trabalhistas), ao passo que outras variáveis (como insumos e equipamentos) são passíveis de dimensionamento dos custos pela própria Administração Pública.

Dessa forma, constata-se haver uma homogeneidade nos custos dos licitantes para prestação do referido serviço, o que justifica a adoção do modo de disputa “aberto”.

Inclusive, nesse ponto, cita-se o escólio de Bradson Camelo, Marcos Nóbrega e Ronny Charles Lopes de Torres:

Em uma análise geral, mas não absoluta, visto que nuances específicas podem e devem contribuir para a escolha do modelo mais eficiente, podemos sugerir que as modelagens abertas são mais propícias em mercados competitivos onde os custos dos licitantes é homogêneo, enquanto o fechado pode ser mais interessante quando essa homogeneidade inexistente. (Análise econômica das licitações e contratos: De acordo com a Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações). Belo Horizonte: Fórum, 2022, p. 90).

Dessa forma, resta justificado o modo de disputa adotado.

É admissível a contratação na medida em que for realizada de forma comedida, respeitando-se os princípios da razoabilidade, moralidade e economicidade, e presente a vinculação direta desse tipo de despesa com os objetivos institucionais do órgão ou da entidade.

Outrossim, salientamos que adoção do Sistema de Registro de Preços importa em diversos resultados positivos para Administração Pública já que, conforme afirma Sidney Bittencourt (Licitação de Registro de Preços: Comentários ao Decreto no 7.892 de 23 de janeiro de 2013, 5 ed., Belo Horizonte: Fórum, 2019), citando Norton Moraes, diversos fatores determinam a vantagem na adoção do SRP:

- a) não forma estoque;
- b) não se desperdiça material deteriorado;
- c) não se ocupa espaço útil;
- d) não há obrigatoriedade de comprar, não existe compromisso da Administração, pode ser usado por outra unidade;
- e) com uma única licitação, realizam-se compras para todo o ano;
- f) economizam-se recursos com publicações;
- g) compram-se apenas as quantidades realmente necessárias e nas ocasiões próprias; e
- h) podem-se dirigir os recursos às mais imediatas necessidades.

Este sistema permite atender uma eventual e futura necessidade, de forma a aumentar a eficiência administrativa, reduzir o número de licitações, possibilitar a compra progressiva, atender a mais de um órgão, reduzir custos operacionais e otimizar os processos, restando assim demonstrada a vantajosidade da opção pelo Sistema de Registro de Preço.

O prazo de vigência da ata decorrente deste processo, deverá atender o art.84 da Lei Federal 14.133/2021.

Outrossim, optamos pela possibilidade de adesão à Ata de Registro de Preços pelos Órgãos não participantes, a fim de tornar as contratações da Administração Pública mais céleres, eficientes e racionais, de forma a reduzir custos e gerar economia de recursos para os Entes

Prosseguindo, justifica-se a permissibilidade de Adesão a Ata de Registro de Preços para que não ocorram interrupções na prestação do serviço público ou mesmo desabastecimento nos estoques dos órgãos, o que geraria reflexos diretos no atendimento à população, tendo em vista o exíguo prazo para que os órgãos manifestem intenção ao registro de preços, quantificando e justificando sua necessidade, muitas vezes faz com que os mesmos fiquem de fora do processo de registro de preços, sendo a adesão um importante instrumento para garantir a continuidade da prestação do serviço público ou aquisição de determinado bem.

Nos termos do artigo 84 da Lei nº 14.133/2021, o prazo de vigência da ata de registro de preços será de até 1 (um) ano, admitida sua prorrogação por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso. À luz dessa previsão legal e com respaldo na doutrina especializada, em especial no parecer jurídico de Ricardo Marcondes Martins, é plenamente possível a renovação do quantitativo registrado na ata quando ocorrer a prorrogação de sua vigência. Conforme sustenta o referido autor, “o sistema de registro de preços pressupõe uma convicção, fundada em critérios objetivos, de que se contratará o valor estimado no ano de vigência da ata” e, portanto, “a estimativa é anual” — o que implica que, sendo a prorrogação autorizada por lei, o legislador também autorizou a replicação do quantitativo originalmente previsto para o novo período de vigência (Parecer nº 001/2022-RMM). **Nesse contexto, a renovação do quantitativo inicialmente registrado, no caso de prorrogação da ata de registro de preços, estará condicionada ao atendimento cumulativo dos seguintes requisitos:** a) comprovação, por meio de estudos atualizados, de que os preços permanecem vantajosos para a Administração; b) existência de previsão expressa no edital e na ata de registro de preços quanto à possibilidade de renovação do quantitativo em caso de prorrogação; c) tratamento prévio e adequado do tema no planejamento da contratação, com a devida justificativa técnica; e d) formalização da prorrogação dentro do prazo de vigência originalmente fixado. Trata-se, portanto, de medida juridicamente possível e compatível com os princípios da eficiência, economicidade e planejamento que regem as contratações públicas.

Ademais, o objeto dessa licitação é classificado como serviço comum, pois possui especificação usual de mercado e padrão de qualidade definidas em Edital, nos termos do parágrafo único do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal n. 14.133/2021.

Por fim, salientamos que o processo de contratação de empresa não possui elementos que o enquadrem como sigiloso, devendo estar disponível a qualquer interessado.

7 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO

Fundamentação: Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (Inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

O parcelamento da contratação justifica-se quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade. Considerando que os itens são divisíveis além de tratar-se de alimentos com peculiaridades perecíveis e não perecíveis.

A solução foi parcelada em itens separados, tendo em vista que o parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas. Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência

8 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS

Fundamentação: demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis (Inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

Fundamentação: demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis (Inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

A contratação por meio de pregão delimitado em âmbito local, deve gerar uma série de resultados positivos, tanto para a administração pública quanto para a comunidade local.

O principal resultado esperado é o fortalecimento da economia local. A contratação de fornecedores locais promove a circulação de recursos na própria região, gerando

empregos e aumentando a renda dos pequenos e médios empresários. Isso contribui diretamente para o crescimento e a dinamização econômica do município e arredores.

Com fornecedores próximos, espera-se uma significativa redução nos custos de transporte, armazenamento e distribuição de bens e serviços, uma vez que as distâncias a serem percorridas são menores. Isso também pode impactar positivamente o preço final das contratações, beneficiando o município com economia de recursos.

Empresas regionais possuem maior capacidade de resposta imediata, reduzindo o tempo de entrega de produtos e a prestação de serviços. Em situações emergenciais, por exemplo, espera-se maior flexibilidade e rapidez no atendimento às demandas do município, minimizando atrasos e prejuízos.

O incentivo à competitividade entre fornecedores locais tende a elevar a qualidade dos produtos e serviços oferecidos. Pequenas e médias empresas locais/regionais buscarão constantemente melhorar suas operações para atender às exigências do município, o que reflete diretamente em um atendimento público mais eficiente e de melhor qualidade.

Com a redução de grandes deslocamentos logísticos, há uma expectativa de redução na emissão de gases poluentes e no impacto ambiental das atividades contratadas. Esse resultado é especialmente relevante para políticas de sustentabilidade, contribuindo para a promoção de práticas mais responsáveis em termos ambientais.

Ao contratar empresas locais, o município estimula a criação de empregos diretos e indiretos na cidade, especialmente em pequenos e médios negócios. Isso gera maior inclusão social, redistribuição de renda e melhora as condições socioeconômicas da população, reduzindo desigualdades.

A proximidade entre o município e os fornecedores facilita a fiscalização e o acompanhamento das contratações, gerando maior transparência no uso dos recursos públicos. A administração pública poderá monitorar de perto o cumprimento dos prazos, a qualidade dos produtos e serviços e a regularidade das entregas, garantindo maior eficiência e controle na gestão pública.

Ao contratar empresas da própria cidade, o município estabelece relações mais próximas e duradouras com seus fornecedores. Isso facilita o diálogo, a cooperação e o cumprimento de contratos, além de abrir espaço para o desenvolvimento de futuras parcerias que beneficiem o município e a região.

O pregão local favorece o alinhamento com políticas públicas voltadas ao desenvolvimento local. Espera-se que essa contratação reforce a integração entre a administração pública e as políticas de desenvolvimento econômico, social e ambiental da região, promovendo o crescimento de forma sustentável.

Os resultados esperados da contratação via pregão local vão além da simples aquisição de produtos e serviços; eles impactam diretamente no desenvolvimento econômico, na sustentabilidade e na eficiência da gestão pública. O município de Montividiu do Norte se

beneficiará de um ciclo de crescimento integrado, com maior controle sobre a qualidade dos serviços, ao mesmo tempo em que promove o fortalecimento de sua economia e a melhoria das condições sociais de sua população.

Ao realizar um pregão cujo objeto é a aquisição de gêneros alimentícios, espera-se que o município de Montividiu do Norte atinja resultados concretos e benéficos tanto para a administração pública quanto para a comunidade local.

A aquisição desses itens é fundamental para assegurar o fortalecimento da segurança alimentar, estímulo ao desenvolvimento econômico local e garantia da continuidade e qualidade do serviço essencial prestado pela merenda escolar.

Ao adquirir os produtos de fornecedores locais, espera-se maior agilidade no processo de entrega e reabastecimento contínuo. Como os fornecedores estão geograficamente próximos, as entregas podem ser realizadas com maior frequência e menores custos logísticos, evitando a interrupção de serviços essenciais e garantindo a disponibilidade constante de alimentos, necessários para o fornecimento da merenda escolar.

Com a proximidade dos fornecedores, os custos com transporte e armazenamento tendem a ser menores, resultando em uma economia significativa para os cofres públicos. Além disso, a compra em grande volume possibilita obter melhores preços e condições de pagamento, ampliando o impacto positivo do uso eficiente dos recursos públicos.

Com a compra de gêneros alimentícios, espera-se garantir que os alimentos fornecidos atendam aos requisitos de qualidade e segurança alimentar, evitando desperdícios, contaminações ou má conservação dos alimentos. A contratação de fornecedores locais também facilita o monitoramento da qualidade, garantindo que os produtos estejam frescos e dentro das especificações exigidas.

A proximidade entre o município e os fornecedores facilita a fiscalização das entregas, tanto em relação à qualidade quanto à pontualidade dos produtos adquiridos. Isso permite maior controle por parte da administração pública sobre os contratos, garantindo que os itens sejam fornecidos conforme especificações e prazos estabelecidos.

Esses resultados refletem os benefícios esperados de um pregão bem estruturado e delimitado localmente, voltado para a aquisição de gêneros alimentícios para compor a merenda escolar, conforme necessidade da Secretaria Municipal de Educação. A eficiência operacional, a redução de custos, a melhoria da qualidade dos serviços prestados à população e o fortalecimento da economia local são os principais objetivos a serem alcançados com essa contratação, trazendo melhorias significativas para a administração pública e para os cidadãos do município de Montividiu do Norte.

9 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

Fundamentação: 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 (Inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

Deverá ser nomeado, pela Administração, um Gestor do Contrato, responsável pela coordenação e acompanhamento da execução contratual, bem como um Fiscal do Contrato, encarregado de verificar, registrar e atestar a conformidade das entregas e serviços prestados, em observância ao disposto no art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

10 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Fundamentação: contratações correlatas e/ou interdependentes (Inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

Na presente contratação não haverá necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes.

11 – IMPACTOS AMBIENTAIS

Fundamentação: 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; (Inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

A aquisição de merenda escolar pode ter vários impactos ambientais, tanto positivos quanto negativos, dependendo dos processos envolvidos na produção, transporte, consumo e descarte dos alimentos. Alguns dos principais impactos ambientais provenientes dessa aquisição incluem:

Transporte: O transporte dos alimentos para as escolas, muitas vezes realizado por longas distâncias, gera emissões de gases de efeito estufa, principalmente se os alimentos forem transportados por caminhões movidos a combustíveis fósseis.

Processamento: A produção e processamento de alimentos industrializados, como conservas, embutidos e produtos congelados, também emitem GEE devido ao uso de energia na produção, embalagem e distribuição desses alimentos.

Perda durante o preparo e consumo: Em algumas escolas, o desperdício de alimentos pode ser significativo, com restos de alimentos sendo descartados sem serem consumidos. Isso resulta não apenas em desperdício de recursos como água e energia (usados no cultivo e processamento), mas também em impacto ambiental relacionado ao descarte desses alimentos, que, quando vão para aterros sanitários, geram gases de efeito estufa, como metano.

Origem dos Alimentos: Alguns alimentos consumidos nas merendas escolares podem vir de práticas agrícolas que envolvem desmatamento, uso excessivo de agrotóxicos ou cultivo intensivo de monoculturas. A agricultura extensiva, muitas vezes utilizada para atender à demanda por alimentos baratos, pode contribuir para a degradação do solo e a perda de biodiversidade.

Embalagens Descartáveis: O uso de embalagens plásticas para alimentos (principalmente individuais) aumenta a quantidade de resíduos sólidos. Muitas dessas

embalagens não são recicladas adequadamente, contribuindo para a poluição dos ecossistemas e dificultando a gestão de resíduos.

Embalagens de Alimentos Processados: Produtos industrializados, como snacks e refeições prontas, frequentemente utilizam embalagens de plástico e alumínio, que têm um alto custo ambiental em termos de produção, uso de recursos naturais e descarte.

Uso de Água e Energia: A produção de alimentos exige grandes quantidades de água e energia. Cultivos agrícolas, como o arroz, por exemplo, demandam grande uso de água, o que pode ser um problema em regiões com escassez hídrica.

Pesca e Pecuária: A pecuária, em particular, é uma das atividades mais impactantes para o meio ambiente, contribuindo para a emissão de gases de efeito estufa e o uso de grandes áreas de terra para pastagens. A pesca predatória também afeta a biodiversidade marinha e os ecossistemas aquáticos.

Meios de mitigação:

Alimentos Orgânicos e Locais: A aquisição de merenda escolar com foco em produtos locais, orgânicos ou de agricultura familiar pode ter um impacto ambiental mais positivo, pois reduz o uso de pesticidas e fertilizantes sintéticos, além de diminuir a pegada de carbono do transporte.

Redução de Desperdício: Programas de conscientização para reduzir o desperdício de alimentos nas escolas e incentivar o reaproveitamento de sobras podem ajudar a minimizar o impacto ambiental, além de promover a educação sobre práticas mais sustentáveis.

Menu balanceado e ambientalmente responsável: A escolha de alimentos mais sustentáveis, como vegetais, leguminosas e grãos integrais, pode reduzir a pressão sobre os recursos naturais e diminuir os impactos ambientais da merenda escolar.

Os impactos ambientais da aquisição de merenda escolar são multifacetados e dependem de diversos fatores, como a origem dos alimentos, a quantidade de desperdício, o tipo de embalagens utilizadas, e as práticas de manejo sustentável. Para mitigar esses impactos, é importante adotar políticas de compras responsáveis, como priorizar alimentos locais e orgânicos, reduzir o uso de embalagens descartáveis e trabalhar em programas educacionais que incentivem o consumo consciente e o reaproveitamento dos alimentos.

12 - VIABILIDADE E A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina (Inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

Diante da necessidade de contratar empresa(s) especializada na provisão de gêneros alimentícios para atender às demandas da Secretaria Municipal de Educação, justifica-se



a instauração deste processo licitatório. Tal medida visa garantir a continuidade das atividades administrativas e operacionais regulares dos setores, além de assegurar a manutenção dos serviços públicos em padrões satisfatórios para o funcionamento eficiente, contínuo e econômico.

Montividiu do Norte - GO, 30 de janeiro de 2026.

RENATA LUNA CARVALHO
NUTRICIONISTA CRN /1: 15317

SALLES VITAL DE MELO
MEMBRO DA COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO DE PLANEJAMENTO

LILIAN DAIANE DOS SANTOS PARENTE NÓBREGA
MEMBRO DA COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO DE PLANEJAMENTO