# ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

A obrigação de elaborar Estudo Técnico Preliminar aplica-se à licitação de bens e à contratação de serviços e obras, inclusive locação e contratações de soluções de Tecnologia da Informação e Comunicação – TIC, e conforme previsto no § 1º, do artigo 18, da Lei Federal n. º 14.133/2021, o documento deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos obrigatórios:

**Objeto:** REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS ATIVIDADES, CURSOS, CAPACITAÇÕES, FORMAÇÕES CONTINUADAS E EVENTOS PROMOVIDOS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO BATISTA/SC.

## 1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERANDO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO:

**1.1.** A Secretaria Municipal de Educação de São João Batista/SC identifica a necessidade de realizar Registro de Preços para a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, visando à preparação e ao fornecimento de lanches para coffee breaks em reuniões, cursos, capacitações e eventos da rede municipal. O objetivo é suprir de forma padronizada, higiênica e eficiente a demanda por suporte alimentar nas atividades promovidas pela pasta.

**1.2.** A contratação se justifica pela natureza institucional e pedagógica das atividades promovidas pela Secretaria de Educação, onde a oferta de alimentação adequada é elemento fundamental para a viabilidade logística e o alcance dos resultados esperados, conforme detalhado nos seguintes aspectos:

1.2.1. A realização de cursos, treinamentos, reuniões e formações continuadas destinadas a professores, monitores, auxiliares, vigias, orientadores, diretores e demais profissionais da Rede Municipal de Ensino exige a oferta de lanches e coffee breaks para garantir o bem-estar e a manutenção do foco dos participantes. A ausência deste suporte compromete a produtividade e o aproveitamento do conteúdo pedagógico oferecido aos servidores.

1.2.2. A Secretaria também é responsável pelo fornecimento de lanches a alunos em eventos municipais de grande impacto, especialmente no Desfile Cívico em comemoração ao aniversário de São João Batista (celebrado em 19 de julho) e na tradicional Festa das Crianças, que reúne aproximadamente 5.000 crianças da rede

municipal. Nessas ocasiões, o suporte alimentar é essencial para o acolhimento e atendimento adequado dos estudantes.

1.2.3. A demanda por gêneros alimentícios é intermitente e atrelada a calendários que podem sofrer alterações. O Sistema de Registro de Preços (SRP) resolve o problema da imprevisibilidade, permitindo que a Administração acione o fornecedor e adquira os produtos de forma parcelada, conforme a necessidade real da Secretaria, proporcionando melhor planejamento, organização e economicidade, evitando compras emergenciais e falta de insumos.

1.2.4. A aquisição centralizada, fundamentada na Lei nº 14.133/2021, garante que os produtos fornecidos atendam rigorosamente aos padrões de qualidade, validade e segurança alimentar exigidos pelas normas sanitárias, assegurando o zelo no atendimento aos profissionais e alunos da rede pública.

**1.3.** O registro de preços para fornecimento de gêneros alimentícios configura-se, portanto, como uma medida estratégica para assegurar o suporte logístico necessário às ações educacionais, garantindo o sucesso das capacitações, o atendimento aos eventos institucionais e a observância aos princípios da eficiência, da economicidade e do interesse público.

## 2. REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO:

**2.1.** Os produtos/serviços têm natureza de serviços comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

**2.2.** A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade PREGÃO, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por **MENOR PREÇO GLOBAL**, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei nº 14.133/2021.

**2.3.** Para fornecimento/prestação dos produtos/serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos a título qualificação técnica, nos termos do art. 62, II, da Lei Federal nº 14.133/2021:

2.3.1. Atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, atestando que a empresa proponente forneceu itens de acordo com a descrição contida no objeto deste edital.

**2.4.** A empresa interessada deve cumprir todas as exigências e condições estabelecidas no Edital de Licitação e em seus Anexos, incluindo prazos de entrega, especificações técnicas dos produtos e demais obrigações contratuais.

## 3. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO:

| ITEM | UNIDADE | DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO | QUANT. |
|---|---|---|---|
| **01** | Unidade | CAFÉ TORRADO E MOÍDO / 100% GRÃOS ARÁBICA, TORRA MÉDIA. AROMA INTENSO, ASPECTO HOMOGÊNEO, PÓ ISENTO DE EMPEDRAMENTO, GRUMOS E IMPURIDADES, OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS SÃOS E LIMPOS. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO A VÁCUO OU EM ATMOSFERA INERTE, ACONDICIONADO EM PACOTE COM 500 GRAMAS, GARANTINDO A PERFEITA CONSERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E QUALIDADE DO PRODUTO. A VALIDADE DO PRODUTO NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 10 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 100 |
| **02** | Litro | LEITE INTEGRAL ESTERILIZADO UHT / ACONDICIONADO EM CAIXA MULTILAMINADA, CARTONADA, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E GERMES E POSSUIR PERFEITA CONSERVAÇÃO DO SABOR E DAS QUALIDADES NUTRITIVAS DE ACORDO COM A PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. EMBALAGEM DE 1 LITRO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 200 |
| **03** | Kg | AÇÚCAR REFINADO / OBTIDO DE CANA DE AÇÚCAR LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E DETRITOS DE ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, COLORAÇÃO ESCURA E MISTURA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE E DEVERÁ CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DE LOTE DE FABRICAÇÃO E ESTAR EM CONFORMIDADE COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 271, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005, RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 E RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. A VALIDADE DO PRODUTO NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 12 MESES DO RECEBIMENTO. EMBALAGEM DE 1KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 50 |
| **04** | Unidade | ADOÇANTE DIETÉTICO EM GOTAS. O PRODUTO DEVE SER 100% COMPOSTO POR STÉVIA E DEVE SER ISENTO DE SACARINA, CICLAMATO OU ASPARTAME. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 1 ANO A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 80ML. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 30 |
| **05** | Kg | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL / TIPO 1, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO DESGERMINADO, SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, CHEIRO PRÓPRIO E SABOR PRÓPRIO. DEVERÁ OBEDECER A RESOLUÇÃO RDC Nº 344, DE 13 DE DEZEMBRO DE 2002 E ESTAR ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM DE 1 KG. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 150 |
| **06** | Dúzia | OVO DE GALINHA TIPO DE GRANJA / TAMANHO EXTRA GRANDE, BRANCOS OU VERMELHOS, DEVEM ESTAR LIMPOS E NÃO TRINCADOS. COM DATA DE VALIDADE E PRAZO DE VALIDADE DE | 100 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | NO MÍNIMO 20 DIAS. FRESCO, LIMPO, PESANDO APROXIMADAMENTE 60 GRAMAS CADA, ACONDICIONADO EM 12 UNIDADES (DÚZIA) EM SUPORTE PRÓPRIO E COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALAGEM PRÓPRIA, LIMPA, SECA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 35, DE 17 DE JUNHO DE 2009. POSSUIR REGISTRO NO SIM. TRANSPORTE FECHADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | |
| **07** | Unidade | MARGARINA VEGETAL COM SAL / CREMOSA, OBTIDA A PARTIR DE ÓLEOS VEGETAIS HIDROGENADOS OU INTERESTERIFICADOS, ÁGUA, SAL E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. ISENTA DE GORDURAS TRANS DE ORIGEM INDUSTRIAL, SEM ASPECTO RANÇOSO, COR AMARELA PRÓPRIA, TEXTURA UNIFORME E FÁCIL ESPALHABILIDADE. ACONDICIONADA EM POTE PLÁSTICO RESISTENTE, COM TAMPA LACRADA, CONTENDO 500 GRAMAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MAPA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DE LOTE VISÍVEIS NA EMBALAGEM. A VALIDADE DO PRODUTO NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 50 |
| **08** | Unidade | MANTEIGA / MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE SEM SAL. ESPECIFICAÇÃO: CREME PASTEURIZADO OBTIDO A PARTIR DO LEITE DE VACA. É O PRODUTO GORDUROSO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE PELA BATEÇÃO E MALAXAGEM, COM OU SEM MODIFICAÇÃO BIOLÓGICA DE CREME PASTEURIZADO DERIVADO EXCLUSIVAMENTE DO LEITE DE VACA. A MATÉRIA GORDA DA MANTEIGA DEVERÁ ESTAR COMPOSTA EXCLUSIVAMENTE DE GORDURA LÁCTEA. NÃO DEVERÁ CONTER: GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CORANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM 500 GRAMAS. | 50 |
| **09** | Unidade | FERMENTO EM PÓ QUÍMICO / PRODUTO FORMADO POR SUBSTÂNCIA OU MISTURA DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE, PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDO OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE. NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR A DESIGNAÇÃO "FERMENTO QUÍMICO" E A RECOMENDAÇÃO "CONSERVE AO ABRIGO DE UMIDADE" OU "CONSERVE EM AMBIENTE SECO". NECESSÁRIA ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. A DATA DE VALIDADE DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM. DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 38/1977 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM DE 0,100 KG. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 50 |
| **10** | Unidade | FERMENTO BIOLÓGICO / PRODUTO OBTIDO DE CULTURAS PURAS DE LEVEDURAS (*SACCHAROMYCES CEREVISIAS*) POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E EMPREGADO PARA DAR SABOR PRÓPRIO E AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO | 50 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO DEVERÁ POSSUIR CHEIRO A MOFO E SABOR AMARGO. DESIDRATADO, INSTANTÂNEO E EMBALADO A VÁCUO EM SACO LAMINADO. . DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 38/1977 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM DE 0,125 KG. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | |
| **11** | Unidade | CACAU EM PÓ 100% / CACAU EM PÓ NATURAL, 100% CACAU, NÃO ALCALINO, SEM ADITIVOS QUÍMICOS, SEM AÇÚCAR, LIVRE DE AROMAS ARTIFICIAIS, LIVRE DE GORDURAS TRANS E SEM LACTOSE. EMBALAGEM 200 GRAMAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 250 |
| **12** | Unidade | LEITE CONDENSADO INTEGRAL, OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO PARCIAL DO LEITE INTEGRAL, COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR (SACAROSE). DEVERÁ APRESENTAR CONSISTÊNCIA VISCOSA E SEMILÍQUIDA, COR BRANCA AMARELADA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS E TEXTURA HOMOGÊNEA, SEM ARENOSIDADE, GRUMOS OU IMPUREZAS. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER AOS REQUISITOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA INSTRUÇÃO NORMATIVA SDA/MAPA Nº 47/2018 E DEMAIS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA HERMETICAMENTE FECHADA, TIPO LATA OU CARTONADA, CONTENDO 395 GRAMAS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR ÍNTEGRA, SEM AMASSAMENTOS, VAZAMENTOS, ESTUFAMENTOS OU SINAIS DE VIOLAÇÃO. PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 100 |
| **13** | Unidade | CREME DE LEITE / PASTEURIZADO, HOMOGENEIZADO, UHT (ESTERILIZADO), COMPOSTO POR CREME DE LEITE BOCINO E ESTABILIZANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENDAR COR BRANCA OU CREME CLARO, ASPECTO HOMOGÊNEO, CONSISTÊNCIA CREMOSA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS SUAVES, ISENTO DE SABORES E ODORES ESTRANHOS, SEM GRUMOS OU SEPARAÇÃO DE FASES (SORO). ACONDICIONADO EM EMBALAGEM MULTILAMINADA, CARTONADA, ASSÉPTICA (TIPO TETRA PAK) DE 200 GRAMAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DA ANVISA, COM REGISTRO NO MAPA/SIF, E CONTER NA ROTULAGEM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE NÃO INFERIOR A 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 100 |
| **14** | Litro | CHANTILLY LÍQUIDO / PRÓPRIO PARA PREPARO DE COBERTURAS E CONFEITARIA, COMPOSTO POR GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR E INGREDIENTES PERMITIDOS, DE EXCELENTE RENDIMENTO E ESTABILIDADE APÓS O BATIMENTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COR BRANCA, ASPECTO HOMOGÊNEO, LIVRE DE IMPUREZAS, COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SEM GOSTOS OU ODORES ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CARTONADA, MULTILAMINADA, ASSÉPTICA (TIPO TETRA PAK) DE 1 LITRO. A VALIDADE DO PRODUTO NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 60 DIAS | 50 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | |
| **15** | Unidade | DOCE DE LEITE / PASTOSO, OBTIDO PELA CONCENTRAÇÃO E AÇÃO DO CALOR A PRESSÃO NORMAL OU REDUZIDA SOBRE O LEITE OU LEITE RECONSTITUÍDO, COM OU SEM ADIÇÃO DE SÓLIDOS DE ORIGEM LÁCTEA, CREME, E SACAROSE (AÇÚCAR). O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME E CREMOSA, COR CASTANHA CARACTERÍSTICA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, ISENTO DE IMPUREZAS, GRUMOS OU CRISTAIS DE AÇÚCAR VISÍVEIS. ACONDICIONADO EM POTE PLÁSTICO RESISTENTE OU EMBALAGEM ADEQUADA QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO, COM CONTEÚDO MÍNIMO DE 350 GRAMAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DA ANVISA, COM REGISTRO NO MAPA/SIF, E CONTER NA ROTULAGEM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE NÃO INFERIOR A 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 50 |
| **16** | Unidade | PÃO DE FORMA FATIADO / OBTIDO PELA AMASSADURA, FERMENTAÇÃO E COSSÃO DE FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, FERMENTO E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR MIOLO MACIO, UNIFORME, SEM ALVÉOLOS IRREGULARES, CROSTA FINA E MALEÁVEL, COM COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO ANÔRMA. AS FATIAS DEVEM SER UNIFORMES E INTEIRAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE E RESISTENTE, DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 480 GRAMAS. A VALIDADE DO PRODUTO NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ SER COMPATÍVEL COM O CONSUMO RÁPIDO, SENDO NO MÍNIMO DE 10 DIAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 300 |
| **17** | Kg | PÃO FRANCÊS / UNIDADE APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS. PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA E SAL, PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO. É PERMITIDA A FABRICAÇÃO DE PÃO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS. EMBALADO EM SACO PRÓPRIO PARA ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTO, DEVIDAMENTE FECHADO. TRANSPORTADO E ENTREGUE EM EMBALAGEM DEVIDAMENTE HIGIENIZADA. DEVERÁ OBEDECER A RDC N.º 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005, RDC Nº 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER A DATA DE VALIDADE E A DATA DE FABRICAÇÃO DO ALIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. KG. | 450 |
| **18** | Kg | QUEIJO MUSSARELA / FRESCO, REFRIGERADO, CORTADO EM FATIAS FINAS EM TORNO DE 20G CADA, INTERFOLHADAS, EMBALADAS EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE ATÓXICO E TRANSPARENTE. ISENTO DE ESTUFAMENTO, RACHADURA E MOFOS. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO | 100 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | PRODUTO, VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO, MARCA DO FABRICANTE. O PRODUTO DEVERÁ TER SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE TER O SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (SIE), CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO E VALIDADE ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM. EMBALAGEM COM 400 GRAMAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | |
| **19** | Kg | MORTADELA FATIADA / SEM TOUCINHO (TIPO LISA), OBTIDA A PARTIR DE CARNE SUÍNA, BOVINA E/OU AVE, EMULSIONADAS, COM ADIÇÃO DE CONDIMENTOS E ESPECIARIAS PERMITIDAS, ISENTA DE PEDAÇOS APARENTES DE GORDURA OU TOUCINHO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA FIRME, HOMOGÊNEA E LISA, COLORAÇÃO ROSADA UNIFORME, ISENTA DE MANCHAS ESCURAS. AS FATIAS DEVEM SER INTEIRAS E UNIFORMES. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DA ANVISA (REGISTRO NO MAPA/SIF), ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ADEQUADA E HIGIÊNICA. FORNECIDO POR QUILOGRAMA (KG). A VALIDADE DO PRODUTO NO ATO DA ENTREGA NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 15 DIAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 100 |
| **20** | Unidade | REQUEIJÃO CREMOSO / PRODUTO PASTOSO DE COR CLARA E UNIFORME, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MOFOS, BOLORES OU SUSTÂNCIAS ESTRANHAS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO, CONTENDO NO MÍNIMO 400G. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 50 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE TER O SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (SIE). PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 100 |
| **21** | Pacote | BISCOITO DE COCO ROSQUINHA / DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPO, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LÍQUIDO APROXIMADAMENTE DE 0,330 KG. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 200 |
| **22** | Pacote | BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL / DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPO, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM | 200 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LIQUIDO APROXIMADAMENTE DE 0,350 KG, TENDO DUPLA EMBALAGEM. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | |
| **23** | kg | SALSICHA PARA HOT DOG / MISTA, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS A VÁCUO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTES AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. ROTULAGEM EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E COM O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR, CARIMBO Nº DO SIF. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. VALIDADE NÃO INFERIOR A 06 MESES. NA ENTREGA DO PRODUTO, DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 30 DIAS. | 350 |
| **24** | kg | PÃO DOCE, TIPO HOT DOG / PESO DE APROXIMADAMENTE 80G POR UNIDADE, DO TIPO BRIOCHE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO COM 10 UNIDADES CADA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. KG. | 450 |

## 4. LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR:

**4.1.** Durante a fase de planejamento, foi realizado levantamento de mercado para identificar a solução mais vantajosa para suprir a demanda por gêneros alimentícios destinados aos lanches e coffee breaks da Secretaria Municipal de Educação de São João Batista. Foram consideradas as seguintes alternativas:

**4.2. Aquisição Direta por Evento:**

4.2.1. Esta alternativa implicaria na realização de múltiplas compras diretas ou dispensas de licitação para cada reunião, curso, capacitação ou evento cívico realizado pela Secretaria.

4.2.2. A aquisição fragmentada é antieconômica, pois impede a negociação de preços por escala. Além disso, gera insegurança jurídica e risco de descontinuidade, uma vez que a demora em processos de compra pontuais poderia deixar as atividades

pedagógicas e institucionais sem o suporte alimentar necessário, prejudicando o andamento das ações educacionais.

**4.3. Contratação via Sistema de Registro de Preços (SRP):**

4.3.1. Esta alternativa consiste na realização de uma única licitação para o volume total estimado dos gêneros alimentícios, permitindo a utilização da Ata de Registro de Preços conforme a necessidade real de entrega parcelada pela Secretaria.

**4.4.** A escolha pela contratação via Sistema de Registro de Preços (ARP), em lote único, representa a solução mais adequada e vantajosa ao interesse público, fundamentada na Lei nº 14.133/2021:

4.4.1. A licitação de volumes anuais estimados garante preços unitários mais competitivos, atraindo fornecedores de grande porte capazes de fornecer produtos de primeira linha por valores inferiores aos de balcão.

4.4.2. O SRP permite que a Administração requisite os gêneros alimentícios de acordo com a programação real de cursos, reuniões, Desfile Cívico e Festa das Crianças, evitando o armazenamento excessivo e o desperdício de mantimentos.

4.4.3. O modelo assegura que todos os eventos da rede municipal sigam o mesmo padrão de excelência e qualidade, com exigências específicas de frescor, rotulagem e rigor sanitário.

4.4.4. Reduz drasticamente a carga burocrática do setor de compras, eliminando dezenas de processos de dispensa ao longo do exercício financeiro.

**4.5.** Conclui-se que a aquisição de gêneros alimentícios por meio do Registro de Preços é a solução que melhor equilibra a segurança alimentar, a economia de recursos públicos e a celeridade necessária ao suporte das ações estratégicas da Secretaria Municipal de Educação.

## 5. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

**5.1.** A pesquisa de preços para a composição do valor de referência foi realizada de forma híbrida, buscando assegurar a mais ampla competitividade e a conformidade com os preços praticados na administração pública catarinense, utilizando-se do Painel de Preços do Tribunal de Contas de Santa Catarina (TCE/SC).

**5.2.** A metodologia adotada foi a média aritmética dos valores obtidos, após a análise crítica e o descarte de preços manifestamente inexequíveis ou excessivamente elevados que pudessem distorcer o valor de referência, em estrita observância ao princípio da seleção da proposta mais vantajosa.

**5.3.** A utilização do Painel de Preços do TCE/SC justifica-se pela transparência e pela necessidade de alinhar os gastos do Município de São João Batista aos parâmetros de economicidade vigentes no estado.

## 6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

**6.1.** A solução foi estruturada para garantir o fornecimento contínuo e parcelado de gêneros alimentícios, essenciais para o suporte logístico de reuniões, cursos, capacitações, formações continuadas e eventos cívicos da Secretaria Municipal de Educação de São João Batista.

**6.2.** A contratação será realizada por meio do Sistema de Registro de Preços, adotando o critério de lote único, de modo a assegurar a sinergia logística, a padronização e a economicidade na entrega dos insumos alimentícios necessários às atividades da rede municipal.

**6.3.** Os gêneros alimentícios registrados serão fornecidos em até 3 (três) dias úteis contados a partir da emissão da respectiva Autorização de Fornecimento (AF) pela Secretaria Municipal de Educação.

**6.4.** A fixação deste prazo de entrega justifica-se pela natureza eventual e intermitente das demandas educacionais e institucionais, que surgem ao longo do ano letivo de acordo com a programação de eventos, reuniões e capacitações, permitindo que a Administração acione o fornecedor com a antecedência necessária para garantir o planejamento e o abastecimento oportuno.

**6.5.** Diferente de modelos que terceirizam o serviço completo de buffet, os gêneros alimentícios objeto desta licitação serão entregues pela Contratada para o preparo, manipulação e confecção dos lanches por parte das Auxiliares de Serviços Gerais lotadas na Secretaria de Educação, otimizando os recursos públicos e aproveitando a infraestrutura e a equipe de apoio já existente na rede de ensino.

**6.6.** Caberá à Contratada realizar a entrega dos produtos nos locais indicados na Autorização de Fornecimento, em estrita conformidade com as especificações técnicas, padrões de qualidade e exigências sanitárias, cabendo ao servidor designado a conferência quantitativa e qualitativa no ato do recebimento.

## 7. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

**7.1.** Em observância à regra geral do parcelamento do objeto, prevista no Art. 40, inciso V, da Lei nº 14.133/2021 e na Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União (TCU), a Administração avaliou a divisibilidade dos itens. Contudo, constatou-se que, para o presente caso, a adoção de lote único é a medida tecnicamente mais recomendada e vantajosa ao interesse público.

**7.2.** A opção pelo agrupamento de todos os gêneros alimentícios em lote único justifica-se técnica e economicamente pelos seguintes motivos:

7.2.1. Os gêneros alimentícios descritos (café, leite, açúcar, farinha, ovos, margarina, manteiga, fermento, cacau, leite condensado, creme de leite, chantilly, doce de leite, pães, frios, requeijão e biscoitos) destinam-se exclusivamente à composição conjunta de

lanches e coffee breaks para eventos, reuniões e capacitações da Secretaria Municipal de Educação. A divisão desses itens em múltiplos lotes geraria fragmentação logística, exigindo o gerenciamento de diversos contratos e fornecedores para suprir uma única demanda de preparação de lanches pelas Auxiliares de Serviços Gerais, o que sobrecarregaria a fiscalização e o recebimento.

7.2.2. Embora os produtos estejam agrupados em lote único, a demanda real da Secretaria Municipal de Educação caracteriza-se por solicitações fracionadas e recorrentes em pequenas quantias ao longo do ano, conforme o cronograma de reuniões, cursos e eventos. A contratação de um único fornecedor estruturado viabiliza o atendimento ágil a esses pedidos pontuais e de menor volume, evitando o fracionamento antieconômico de processos de compra e garantindo a otimização dos custos logísticos e de entrega.

7.2.3. Tratando-se de insumos complementares utilizados em conjunto para o preparo dos lanches institucionais, a contratação de um único vencedor assegura a responsabilidade integral pelo fornecimento oportuno de todos os componentes necessários. Fracionar os itens poderia causar o "efeito gargalo", onde a ausência de um único ingrediente inviabilizaria a preparação do lanche.

**7.3.** Pelo exposto, conclui-se que a contratação em lote único é a alternativa que melhor atende aos princípios da economicidade, da eficiência administrativa, da padronização e da segurança logística, garantindo o perfeito abastecimento das demandas da Secretaria Municipal de Educação de São João Batista.

## 8. 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:

**8.1.** A Administração deverá designar, formalmente, os fiscais de contrato e os agentes responsáveis pelo recebimento.

**8.2.** Os servidores designados deverão receber orientações básicas sobre Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e critérios de aceitabilidade, capacitando-os a identificar visualmente o frescor dos itens, a temperatura adequada e a higiene das embalagens e do entregador/prestador de serviço.

**8.3.** O fiscal deverá ser instruído sobre a rotina de conferência imediata, ficando ciente de que itens perecíveis em desacordo com o Termo de Referência devem ser recusados no momento do recebimento, com registro em ata.

**8.4.** Definir o canal oficial de comunicação com o preposto da contratada.

## 9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

**9.1.** Não há nenhuma contratação correlata e/ou interdependente em relação ao objeto.

## 10. 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:

**10.1.** A Contratada deverá utilizar, preferencialmente e sempre que aplicável, matérias-primas e insumos de origem sustentável, tais como:

10.1.1. Priorizar a aquisição de insumos de produtores locais, reduzindo a emissão de gases poluentes no transporte.

10.1.2. Utilizar embalagens de papel reciclável ou materiais biodegradáveis, reduzindo ao mínimo indispensável o uso de plásticos descartáveis.

10.1.3. Realizar a logística reversa de recipientes e materiais reutilizáveis utilizados nos serviços de buffet, garantindo a correta destinação de resíduos e refugos gerados.

## 11. MAPA DE RISCO

**11.1.** Em conformidade com o Art. 18, inciso X, da Lei nº 14.133/2021, foi elaborada a Matriz de Gerenciamento de Riscos para a contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios.

**11.2.** A) RISCOS DA FASE DE PLANEJAMENTO E SELEÇÃO DO FORNECEDOR

| Nº | DESCRIÇÃO DO RISCO | POSSÍVEIS DANOS | AÇÕES PREVENTIVAS | RESPONSÁVEL |
|---|---|---|---|---|
| A.1 | Descrição insuficiente dos gêneros (marcas, gramatura, validade). | Recebimento de alimentos de baixa qualidade ou porções menores que o necessário. | Elaborar TR com detalhamento rigoroso das especificações. | Setor Requisitante |
| A.2 | Estimativa de preço abaixo do mercado para itens da cesta de alimentos. | Licitação deserta ou entrega de produtos próximos ao vencimento. | Pesquisa de preços ampla e representativa para garantir valores exequíveis. | Setor Requisitante |
| A.3 | Habilitação de empresa sem comprovação de regularidade sanitária. | Contratação de fornecedor sem condições higiênicas, gerando risco à saúde pública. | Exigir alvará sanitário e documentação regular na fase de habilitação. | Setor Requisitante |
| A.4 | Dimensionamento inadequado dos quantitativos estimados. | Falta de mantimentos para eventos ou sobra excessiva de saldo em Ata. | Utilizar histórico de consumo e cronograma anual de atividades da Educação. | Setor Requisitante |

**11.3.** B) RISCOS DA FASE DE EXECUÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

| Nº | DESCRIÇÃO DO RISCO | POSSÍVEIS DANOS | AÇÕES PREVENTIVAS | RESPONSÁVEL |
|---|---|---|---|---|
| B.1 | Atraso na entrega dos gêneros alimentícios conforme a Autorização (AF). | Inviabilização do preparo dos lanches pelas auxiliares para reuniões e capacitações. | Exigir cumprimento rigoroso do prazo de até 3 dias úteis e aplicar penalidades em caso de atraso injustificado. | Fiscal do Contrato |
| B.2 | Entrega de produtos perecíveis em temperatura inadequada ou violados. | Deterioração dos alimentos, risco à saúde pública e desperdício de recursos. | Exigir transporte adequado e realizar rigorosa conferência quantitativa e qualitativa no ato da entrega. | Fiscal do Contrato |
| B.3 | Substituição de marcas ou especificações sem anuência da Administração. | Quebra do padrão de qualidade contratado para a rede municipal de ensino. | Confrontar rigorosamente os produtos entregues com o exigido na AF. | Fiscal do Contrato |

## 12. 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

**12.1.** Ainda que o Plano de Contratações Anual – PCA, referente ao exercício de 2026 não tenha sido formalmente elaborado até o presente momento, a contratação encontra-se amparada pela previsão orçamentaria constante na Lei Orçamentária Anual – LOA, o que garante respaldo financeiro à sua execução. A ausência do PCA não compromete a legalidade da contratação, que se justifica pelo caráter essencial e continuo do serviço público a ser prestado.

## 13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA:

**13.1.** Após a análise técnica, operacional, legal e econômica contida neste Estudo Técnico Preliminar (ETP), conclui-se que a contratação pretendida para o fornecimento de gêneros alimentícios é plenamente adequada, necessária e vantajosa para o atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Educação de São João Batista – SC.

**13.2.** A aquisição de insumos alimentícios é essencial para garantir o suporte logístico a reuniões, cursos, capacitações, formações continuadas e eventos cívicos da rede municipal, assegurando o abastecimento adequado para o preparo dos lanches pelas Auxiliares de Serviços Gerais. A opção pela contratação por meio do Sistema de Registro de Preços, com adjudicação em lote único, revela-se a estratégia mais eficiente, considerando:

13.2.1. A aglutinação em lote único e o atendimento parcelado, com prazos de entrega de até 3 dias úteis, viabilizam o suprimento ágil das demandas eventuais e sazonais da Secretaria, otimizando os custos logísticos e garantindo a frescura dos produtos.

13.2.2. O Registro de Preços é o modelo ideal para demandas quantitativamente variáveis ao longo do ano letivo, permitindo que a Administração adquira e pague apenas pelos gêneros alimentícios efetivamente necessários, evitando desperdícios.

13.2.3. As especificações rigorosas contidas neste ETP e no Termo de Referência asseguram o cumprimento das normas sanitárias, de rotulagem e de segurança alimentar.

**13.3.** O procedimento atende rigorosamente aos princípios da eficiência, legalidade, planejamento e economicidade, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021.

**13.4.** Dessa forma, a presente contratação viável e recomendada, sendo a solução mais apropriada para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de São João Batista e garantir o suporte logístico indispensável às suas atividades finalísticas.

São João Batista, 12 de novembro de 2026.

**RAQUEL BORATTI**
Coordenadora de Orientação Pedagógica

Aprovo o Estudo Técnico Preliminar, considerando a importância da contratação, em face das justificativas apresentadas

**ALÍCIO SCHIESTEL**
Secretário Municipal de Educação