# ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

## IDENTIFICAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

## CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**PREFEITURA MUNICIPAL DE GASPAR**
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**
**Áreas Requisitantes: Educação Infantil e Ensino Fundamental**

### 1. INTRODUÇÃO

**1.1** O Estudo Técnico Preliminar tem a finalidade de identificar a demanda do MUNICÍPIO, realizar levantamento de mercado e justificar a contratação, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação, conforme o Art. 15 do Decreto Municipal nº 11.384/2023.

**1.2** O objeto deste Estudo Técnico Preliminar é caracterizado como comum, uma vez que são serviços cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais no mercado.

**1.2.1** Ressalta-se que, embora sua execução se revista da complexidade demonstrada no subitem **1.3**, o objeto mantém a natureza de serviço comum, por possuir padrões de desempenho e qualidade objetivamente definíveis no mercado.

### 1.3 Justificativa da Complexidade da Execução do Objeto

**1.3.1** Registra-se, inicialmente, que os estudos preparatórios, os diagnósticos operacionais da rede, a análise do histórico de consumo e o levantamento das necessidades técnicas foram iniciados em período anterior e, posteriormente, aprofundados e complementados pela Secretaria Municipal de Educação durante o exercício de 2026, a partir da atualização das informações e do detalhamento das necessidades identificadas, culminando na consolidação deste Estudo Técnico Preliminar.

**1.3.2** Em consonância com o Art. 18, § 1º, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, ressalta-se que, embora o objeto desta contratação seja classificado juridicamente como serviço comum, sua execução reveste-se de elevado grau de complexidade técnica, logística, sanitária e operacional. Essa complexidade é evidenciada pelas condicionantes estruturais a seguir e pelos diagnósticos apurados nos relatórios de fiscalização da DAE/SEMED.

**1.3.2.1** Expansão Contínua da Rede, Capilaridade e Distribuição Territorial:

a) atendimento simultâneo e ininterrupto a 33 (trinta e três) unidades educacionais, sendo 15 (quinze) escolas de Ensino Fundamental/EJA e 18 (dezoito) Centros de Desenvolvimento Infantil – CDIs, distribuídas por todo o território do Município de Gaspar, o que exige rotas de abastecimento rigorosamente planejadas;
b) no ciclo recente (2023 a 2026), a rede registrou aumento de 8,37% no número de alunos, passando de 8.598 para 9.318 estudantes, com acréscimo de 720 matriculados;
c) no histórico consolidado desde 2017, a expansão acumula 24,0% em alunos (de 7.517 para 9.318) e 27,4% no volume diário de refeições (de 10.390 para 13.241 refeições/dia);
d) essa constante evolução exige logística de abastecimento e distribuição altamente planejada, apta a vencer as distâncias e as peculiaridades de acesso às unidades do Município.

**1.3.2.2** Diversidade de Regimes de Atendimento e Faixas Etárias:

a) Educação Infantil (CDIs): funcionamento das 6h30 às 18h00, com atendimento a crianças do Berçário e da Educação Infantil em diária integral (4 refeições) e meia diária, respeitando a

demanda biológica dos bebês e os protocolos específicos de preparo de fórmulas infantis, mamadeiras e manejo de leite materno;

b) Ensino Fundamental e Educação de Jovens e Adultos (EJA): atendimento nos regimes parcial, integral, contraturno/jornada ampliada e noturno (EJA), com dinâmicas de servimento diferenciadas;

c) Necessidades Alimentares Especiais (NAE) e rigor higiênico-sanitário: mapeamento de centenas de estudantes com diagnósticos de alergias e patologias alimentares (como APLV, doença celíaca e diabetes), o que exige insumos e porcionamentos exclusivos, prevenção total contra contaminação cruzada, monitoramento térmico contínuo (conservação a frio e cocção no centro geométrico), coleta diária e guarda de amostras de 200 g/ml por 72 (setenta e duas) horas, além de testes mensais de aceitabilidade por unidade, realizados pela CONTRATANTE, com nota de corte de 70% (setenta por cento).

**1.3.2.3** Correção das Fragilidades e do Dimensionamento de Pessoal da Contratação Anterior: a fiscalização efetuada em 2026 registrou 898 não conformidades no contrato vigente, das quais 74,4% concentraram-se em eixos intensivos em trabalho-hora (47,1% em higienização/organização e 26,0% em produção/estoque). Os relatórios de fiscalização da DAE/SEMED demonstraram que o critério do contrato anterior (fórmula por faixa de matrícula, com teto de 3 merendeiras por período) mostrou-se insuficiente e defasado, pois a matrícula não capta a multiplicação do trabalho gerada pelas repetições e pelo almoço do contraturno. Para sanar essa fragilidade, a nova contratação atribui à CONTRATADA o dever de dimensionar e manter equipe operacional suficiente e qualificada em cada unidade educacional, considerando o fluxo real de refeições, os horários de funcionamento, as modalidades de atendimento e a estrutura física de cada cozinha, sem quantitativos fixos previamente estabelecidos pela CONTRATANTE, respondendo a CONTRATADA pela suficiência do quadro e pelos resultados da execução.

**1.3.2.4** Internalização de Novas Obrigações Operacionais e Estrutura de Suporte: a complexidade do novo modelo exige a incorporação de custos e estruturas anteriormente não precificados, quais sejam:

a) equipe volante de reserva técnica correspondente a, no mínimo, 10% (dez por cento) do quadro de pessoal operacional fixo, para cobertura de férias, licenças, atestados e demais ausências, com substituição do profissional ausente no prazo máximo de 02 (duas) horas, contado da constatação da ausência;

b) equipe técnica nutricional própria da CONTRATADA, dimensionada pela própria CONTRATADA, sem quantitativos fixos previamente estabelecidos pela CONTRATANTE, em quantidade, jornada e distribuição suficientes para assegurar a responsabilidade técnica, a supervisão da qualidade e o acompanhamento técnico presencial das unidades, sendo obrigatória a manutenção de Nutricionista Responsável Técnica (RT) com registro ativo no Conselho Regional de Nutrição (CRN) competente, cabendo à equipe, ainda, o apoio às ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN);

c) cumprimento integral das normas trabalhistas, observada, como remuneração mínima dos profissionais, o piso salarial estadual vigente ou os valores estabelecidos em Convenção Coletiva de Trabalho da categoria;

d) manutenção técnica preventiva e corretiva do parque de equipamentos, com reparo ou substituição de equipamentos essenciais em até 05 (cinco) horas e de utensílios em até 02 (duas) horas, e limpeza técnica por hidrojateamento das caixas de gordura de todas as unidades, com periodicidade mínima de 06 (seis) meses;

e) operação obrigatória do sistema eletrônico oficial de identificação biométrica por reconhecimento facial disponibilizado pelo Município, para medição individualizada por aluno e por tipo de refeição no Ensino Fundamental e na EJA.

**1.4** A convergência desses fatores demonstra que a elaboração do orçamento estimado e a seleção da proposta não podem ser tratadas como compra simples de alimentos, exigindo precificação minuciosa que reflita toda a carga operacional, trabalhista, logística e sanitária indispensável à manutenção da segurança alimentar na Rede Municipal de Ensino de Gaspar.

## 2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

**2.1** A alimentação escolar constitui política pública estratégica e intersetorial, integrando educação, saúde, segurança alimentar e nutricional e desenvolvimento humano. Sua finalidade transcende o fornecimento de refeições, promovendo o crescimento saudável, o desenvolvimento físico, cognitivo, emocional e social, a formação de hábitos alimentares saudáveis, a aprendizagem, a permanência e o desempenho escolar dos estudantes.

**2.1.1** No âmbito da Rede Municipal de Ensino de Gaspar, a oferta regular de alimentação adequada, segura e nutricionalmente equilibrada é indispensável ao processo educativo e à efetivação das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), contribuindo para a Educação Alimentar e Nutricional, a Segurança Alimentar e Nutricional e a redução das desigualdades sociais. Assim, a presente contratação visa assegurar a continuidade de uma política pública essencial, pautada na qualidade dos serviços, na eficiência da gestão e na promoção do desenvolvimento integral dos estudantes da Educação Infantil e do Ensino Fundamental.

**2.2** A Rede Municipal de Ensino de Gaspar realiza, além dos 200 (duzentos) dias letivos, períodos de plantão nos Centros de Desenvolvimento Infantil (CDIs), nos quais as crianças permanecem em atendimento e necessitam da oferta regular de alimentação escolar. Por não integrarem o calendário letivo oficial, esses dias não são contemplados pelo financiamento do PNAE, sendo integralmente custeados com recursos próprios do Município. Assim, a presente contratação contempla também esse atendimento, assegurando a continuidade do serviço, a segurança alimentar e o direito à alimentação durante todo o período de funcionamento das unidades educacionais.

## 3. ADEQUAÇÃO AO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

**3.1** O objeto deste Estudo Técnico Preliminar está previsto no planejamento de compras desta requisitante.

## 4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

**4.1** A solução contempla serviço de nutrição e alimentação escolar, visando ao fornecimento, ao preparo e à distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atenda aos padrões nutricionais e aos dispositivos legais vigentes, aos estudantes regularmente matriculados nas unidades de Educação Infantil e de Ensino Fundamental da Rede Pública Municipal de Gaspar, mediante o fornecimento dos gêneros alimentícios e demais insumos necessários, ressalvados os gêneros oriundos da agricultura familiar adquiridos diretamente pelo Município, nos termos do subitem **4.1.1**; a prestação dos serviços de logística de gêneros e insumos em geral; a aquisição, a supervisão e a manutenção dos equipamentos utilizados; e o fornecimento de mão de obra treinada para o preparo dos alimentos, a distribuição, o controle, a limpeza e a higienização das cozinhas e despensas das unidades educacionais, incluindo o atendimento eventual a atividades pedagógicas e institucionais, com custeio próprio e segregado das despesas do PNAE.

**4.1.1** Os gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar serão adquiridos diretamente pela CONTRATANTE, por meio de Chamada Pública, nos termos do art. 14 da Lei Federal nº 11.947/2009 e das normas do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), e disponibilizados à CONTRATADA, a quem caberá recebê-los, armazená-los e prepará-los, integrando-os ao fluxo de produção sem custos adicionais. Esses gêneros não integram o fornecimento remunerado da CONTRATADA, devendo os respectivos valores ser descontados no faturamento, na forma definida no Termo de Referência e no Memorial Descritivo.

**4.1.2** Na hipótese de impossibilidade total ou parcial de fornecimento dos gêneros da agricultura familiar pela CONTRATANTE, caberá à CONTRATADA fornecer os respectivos gêneros, mediante comunicação formal prévia, nas condições estabelecidas no Termo de Referência e no Memorial Descritivo.

**4.2** A contratação compreende a prestação de serviços terceirizados de alimentação escolar destinados ao atendimento dos estudantes regularmente matriculados na Rede Pública Municipal de Ensino de Gaspar, contemplando o fornecimento de gêneros alimentícios, observado o disposto no subitem **4.1.1**, o preparo e a distribuição das refeições, a higienização, a gestão operacional, o controle de qualidade e as demais atividades necessárias à execução dos serviços, em conformidade com as diretrizes do PNAE e com a legislação educacional, sanitária e de segurança alimentar vigentes.

**4.3 Equipamentos, Manutenção e Infraestrutura das Cozinhas**

**4.3.1** Caberá à CONTRATADA o fornecimento, a instalação, a manutenção preventiva e corretiva, os reparos e, quando necessário, a substituição dos equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, sem ônus adicional para a Administração, bem como a limpeza e a manutenção das instalações complementares vinculadas à operacionalidade das cozinhas.

**4.3.2** Permanecem sob responsabilidade da CONTRATANTE, na qualidade de responsável pelos imóveis, as reformas, ampliações, adequações estruturais e intervenções civis nas cozinhas, despensas e refeitórios, bem como as licenças relativas às edificações.

**4.3.3** As medidas previstas neste subitem visam assegurar condições adequadas para a manipulação e a conservação dos alimentos, reduzir perdas e desperdícios, promover a segurança alimentar e garantir condições de saúde, segurança, ergonomia e conforto térmico aos trabalhadores, em conformidade com a legislação sanitária e com as normas de segurança e saúde no trabalho aplicáveis.

**4.4 Competências**

**4.4.1** Compete à Diretoria de Alimentação Escolar:

I. elaborar as especificações técnicas, estudos, pareceres e demais documentos necessários à contratação dos serviços de alimentação escolar;
II. planejar, coordenar, acompanhar e orientar tecnicamente a execução da política municipal de alimentação escolar, observadas as diretrizes do PNAE;
III. acompanhar e fiscalizar a execução contratual, em conjunto com a equipe técnica de nutricionistas e os fiscais designados, verificando o cumprimento das obrigações contratuais, das normas sanitárias, dos cardápios, dos padrões de qualidade e da legislação aplicável;
IV. monitorar os indicadores de qualidade, segurança alimentar, aceitabilidade, desempenho operacional e demais parâmetros técnicos relacionados à execução dos serviços;
V. conferir, validar e autorizar a medição dos serviços executados para fins de faturamento, após verificação da conformidade da execução contratual;
VI. emitir orientações técnicas, recomendações e notificações à CONTRATADA sempre que constatadas inconformidades ou necessidade de adoção de medidas corretivas;
VII. encaminhar aos setores competentes os registros e relatórios técnicos referentes às irregularidades passíveis de glosa, aplicação de penalidades, rescisão contratual ou demais providências administrativas previstas na legislação e no contrato;
VIII. comunicar formalmente à Administração Pública qualquer situação que evidencie desvio da finalidade da contratação, desvio do objeto contratual, risco à continuidade da prestação dos serviços, prejuízo à segurança alimentar, ao interesse público ou à adequada aplicação dos recursos públicos, propondo as medidas administrativas cabíveis;
IX. subsidiar tecnicamente a gestão contratual, emitindo pareceres, manifestações e informações sempre que solicitado ou quando necessário à tomada de decisão administrativa;
X. promover o acompanhamento contínuo da execução contratual, propondo medidas de aperfeiçoamento, inovação e melhoria da qualidade dos serviços prestados.

## 5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

**5.1 Sustentabilidade**

**5.1.1** Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

a) utilização de produtos, insumos e embalagens que apresentem menor impacto ambiental;
b) adoção de medidas para redução do uso de materiais descartáveis e do consumo de água, energia elétrica e demais recursos naturais;
c) utilização de equipamentos em adequado estado de conservação, priorizando aqueles com maior eficiência energética;
d) segregação e destinação ambientalmente adequada dos resíduos sólidos, observada a legislação vigente;

e) implementação de ações destinadas à redução do desperdício de alimentos e ao uso eficiente dos recursos públicos;
f) adoção de práticas logísticas que promovam maior eficiência operacional e reduzam impactos ambientais;
g) observância da legislação trabalhista e das normas de saúde e segurança no trabalho, com fornecimento dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e vedação ao trabalho infantil, forçado ou em condições análogas à escravidão;
h) promoção de ações de Educação Alimentar e Nutricional relacionadas à sustentabilidade, ao consumo consciente e ao aproveitamento integral dos alimentos;
i) incentivo à inovação, à melhoria contínua e à adoção de boas práticas socioambientais na execução dos serviços.

**5.1.2** Os requisitos elencados no subitem **5.1.1** serão observados sempre que técnica e economicamente viáveis, devendo a execução contratual atender aos princípios da sustentabilidade ambiental, social e econômica, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 e a legislação aplicável, sem prejuízo dos requisitos de sustentabilidade específicos da execução do objeto definidos no Termo de Referência e no Memorial Descritivo.

**5.2 Indicação de Marcas ou Modelos (Art. 41, inciso I, da Lei Federal nº 14.133, de 2021)**

**5.2.1** Na presente contratação será admitida a indicação da(s) seguinte(s) marca(s), característica(s) ou modelo(s), de acordo com as justificativas contidas neste Estudo Técnico Preliminar:

a) marcas de referência para os gêneros alimentícios, adotadas exclusivamente como parâmetro de padrão mínimo de qualidade, cujas especificações serão definidas no Termo de Referência e no Memorial Descritivo.

**5.2.1.1** A indicação fundamenta-se em critérios técnicos previamente avaliados pela equipe de nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação, considerando, entre outros aspectos:

I. composição nutricional;
II. características sensoriais;
III. desempenho tecnológico nas preparações;
IV. conformidade sanitária e rastreabilidade;
V. estabilidade e rendimento das preparações;
VI. resultados obtidos em testes de aceitabilidade.

**5.2.2** As marcas de referência constituem parâmetros de PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE, e não rol restritivo de fornecimento, tendo sido definidas com base em critérios técnicos objetivos e verificáveis — composição nutricional, características sensoriais (sabor, textura e aparência), registro nos órgãos de inspeção competentes (SIF, SIE ou SIM), índices máximos de gordura e de aditivos, prazo de validade e desempenho em testes de aceitabilidade conduzidos pela equipe técnica de nutricionistas —, nos termos do art. 41, incisos I e III, da Lei Federal nº 14.133/2021.

**5.2.3** É admitido o fornecimento de produto de marca diversa das indicadas, desde que comprovadamente equivalente ou superior ao padrão de referência, mediante processo de homologação técnica conduzido pela equipe de nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação, observados os seguintes critérios objetivos: (I) apresentação de amostra e de laudo de conformidade emitido por laboratório acreditado; (II) atendimento integral às especificações técnicas do item correspondente; (III) aprovação em análise sensorial; e (IV) regularidade sanitária e de registro nos órgãos competentes. A decisão será sempre motivada e fundamentada em relatório técnico, vedada a recusa imotivada, assegurando-se tratamento isonômico a todos os interessados e a observância ao art. 42 da Lei Federal nº 14.133/2021.

**5.2.4** A avaliação prévia dos produtos é necessária para preservar a continuidade e a segurança alimentar. A adoção de critérios objetivos de equivalência e de verificação sanitária permitirá ampliar a competição sem reduzir a qualidade, considerando a composição, a rastreabilidade e a adequação às faixas etárias atendidas.

**5.3 Subcontratação**

**5.3.1** É admitida a subcontratação parcial do objeto deste Estudo Técnico Preliminar nas seguintes

condições:

**5.3.1.1** É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal do objeto da contratação, a qual consiste em: fornecimento dos gêneros alimentícios e insumos; preparo, porcionamento e distribuição das refeições; fornecimento e gestão da mão de obra operacional; e responsabilidade técnica nutricional, em razão da necessidade de manutenção da responsabilidade técnica, da padronização dos procedimentos, da rastreabilidade e da segurança alimentar.

**5.3.1.2** A subcontratação fica limitada a serviços de apoio especializado, tais como manutenção de equipamentos e controle integrado de pragas, mediante prévia autorização da CONTRATANTE, permanecendo a CONTRATADA integralmente responsável perante a Administração pela execução e pela qualidade dos serviços subcontratados.

**5.4 Garantia da Contratação**

**5.4.1** Será exigida a garantia da contratação de que trata o Art. 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021, no percentual e condições descritas abaixo:

**5.4.1.1** A licitante vencedora deverá prestar garantia em favor do Município, **no prazo de até 10 dias** contados da data de assinatura do Contrato, em quaisquer das modalidades previstas no Art. 96 da Lei Federal nº 14.133/2021, correspondente a **5% (cinco por cento)** do valor global do contrato.

**5.4.1.2** No caso da opção pelo seguro-garantia, este será feito mediante entrega da competente apólice emitida por entidade em funcionamento no País, e em nome da Prefeitura Municipal de Gaspar, cobrindo o risco de quebra do contrato.

**5.4.1.3** Quando a garantia do contrato se processar sob a forma de seguro-garantia ou fiança bancária, esta não poderá ser prestada de forma proporcional ao período contratual, devendo, ainda, seu prazo de validade estender-se até o final da execução do contrato.

**5.4.2** Após a execução do contrato, constatado o regular cumprimento de todas as obrigações a cargo da **CONTRATADA**, a garantia por ela prestada será liberada ou restituída e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente, deduzidos eventuais valores devidos à **CONTRATANTE**.

**5.4.3** A garantia prestada pela licitante vencedora será restituída ou liberada em até 60 (sessenta) dias corridos após o recebimento definitivo do objeto.

**5.4.4** A garantia prestada deverá ser suplementada em caso de atualização do valor contratual, seja por reajuste ou aditivo, ou caso esta seja utilizada para arcar com multas ou outras penalidades.

**5.4.5** A **CONTRATADA** terá o prazo de até 10 dias após a notificação ou assinatura do Termo Aditivo ou Apostilamento para complementar a garantia prestada.

**5.4.6** A exigência de garantia justifica-se pela complexidade, pela continuidade e pela relevância dos serviços de alimentação escolar, constituindo mecanismo destinado a resguardar o cumprimento das obrigações contratuais e a minimizar riscos à Administração.

**5.5 Vistoria**

**5.5.1 A proponente que optar por efetuar a visita técnica** para conhecimento do local de execução do objeto, em especial para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, poderá fazê-la até o penúltimo dia anterior à data de abertura do certame, pelo representante da licitante, mediante agendamento prévio com a Diretoria de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação de segunda a sexta-feira, em horário comercial, através do telefone (47) 3091-2350 ou no e-mail: alimentacao.escolar@educa.gaspar.sc.gov.br que emitirá uma **DECLARAÇÃO DE VISITA**, a qual deverá ser apresentada junto aos documentos de Habilitação; **ou**

**5.5.2 Caso a licitante esteja impedida ou opte por não realizar a visita técnica** – Em substituição a Declaração de Visita Técnica, estabelecida no item anterior, a licitante deverá apresentar, junto aos documentos de Habilitação, **Declaração formal** assinada pelo responsável da empresa licitante, sob as penalidades da Lei, que tem pleno conhecimento das condições do local de execução do objeto e que assume total responsabilidade por esse fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com a Administração Municipal de Gaspar.

**5.5.3** A visita técnica facultativa justifica-se pelas diferenças estruturais existentes entre as unidades educacionais, que podem influenciar o dimensionamento operacional e a formação dos custos da contratação, permitindo o conhecimento das condições locais e a adequada estimativa dos custos, sem restringir a participação dos interessados.

**5.6 Qualificação Técnica da Solução**

**5.6.1** A execução dos serviços exige empresa especializada em alimentação coletiva, com capacidade técnica, operacional, administrativa e logística compatível com a complexidade da Rede Municipal de Ensino, devendo dispor de estrutura suficiente para assegurar:

I. atendimento contínuo às unidades educacionais;
II. cumprimento dos cardápios elaborados pela equipe técnica da CONTRATANTE;
III. fornecimento de mão de obra qualificada e regularmente capacitada;
IV. capacidade de resposta às demandas operacionais da rede municipal;
V. adoção de mecanismos de controle da qualidade, rastreabilidade, monitoramento e melhoria contínua da execução contratual.

**5.7 Dimensionamento da Equipe Operacional e Técnica**

**5.7.1** O quantitativo de profissionais necessário à execução dos serviços deverá ser dimensionado de forma compatível com a complexidade operacional da Rede Municipal de Ensino, considerando o número de unidades atendidas, o volume de refeições, as especificidades das etapas de ensino, a necessidade de substituição imediata de profissionais ausentes, a supervisão técnica permanente das atividades e os horários de funcionamento das unidades, que abrangem o atendimento dos Centros de Desenvolvimento Infantil das 6h30 às 18h00, com permanência de bebês e crianças até o encerramento do expediente e observância de sua necessidade biológica, e, no Ensino Fundamental, as modalidades de ensino regular e de Educação de Jovens e Adultos (EJA), esta com funcionamento nos períodos matutino, vespertino e noturno.

**5.7.2** O dimensionamento proposto decorre das evidências obtidas durante o acompanhamento da execução contratual vigente, das fiscalizações realizadas nas unidades educacionais, da projeção da demanda da rede municipal e da necessidade de assegurar a continuidade, a qualidade e a segurança da alimentação escolar.

**5.7.3** O dimensionamento da equipe operacional caberá à CONTRATADA, sem quantitativos fixos previamente estabelecidos pela CONTRATANTE, observados a equipe volante mínima de 10% (dez por cento) do quadro operacional fixo, a obrigatoriedade de Nutricionista Responsável Técnica com registro no Conselho Regional de Nutrição e o prazo de substituição de profissionais ausentes indicados no subitem **1.3.2.4**.

**5.8 Utensílios de Servimento**

**5.8.1** Os utensílios destinados ao preparo, à distribuição e ao consumo das refeições deverão atender às normas sanitárias vigentes e possuir características que assegurem adequada higienização, durabilidade, segurança e qualidade dos alimentos ofertados.

**5.8.2** As especificações técnicas dos materiais e utensílios serão definidas no Termo de Referência e no Memorial Descritivo.

**5.9 Estrutura de Fiscalização da Administração**

**5.9.1** A adequada execução da contratação exige estrutura técnica compatível por parte da Administração Municipal, composta por nutricionistas, fiscais de contrato e demais servidores designados, responsáveis pelo acompanhamento, pela fiscalização, pela validação da execução contratual e pelo monitoramento da qualidade dos serviços.

**5.9.2** Considerando a abrangência da Rede Municipal de Ensino e a dispersão geográfica das unidades educacionais, recomenda-se a manutenção de equipe técnica suficiente para assegurar o acompanhamento presencial das atividades, a fiscalização contínua da execução contratual e o atendimento às atribuições previstas na legislação do PNAE.

**5.9.3** A Administração deverá disponibilizar os meios necessários ao desempenho das atividades de fiscalização, incluindo estrutura administrativa e logística compatíveis com a complexidade da contratação.

**5.10 Qualificação Econômico-Financeira**

**5.10.1** Considerando o porte, a natureza continuada e o volume financeiro da contratação, recomenda-se a exigência dos índices de Liquidez Geral (LG) e de Liquidez Corrente (LC) iguais ou superiores a 1,00 (um) e de Grau de Endividamento (GE) igual ou inferior a 1,00 (um), usualmente adotados para aferição da capacidade financeira das licitantes, nos termos do art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021.

**5.10.2** A licitante que não atingir os referidos índices poderá, alternativamente, comprovar patrimônio líquido mínimo equivalente a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, com fundamento no art. 69, § 4º, da Lei Federal nº 14.133/2021, de modo a assegurar a capacidade econômico-financeira para a execução do objeto sem restringir indevidamente a competitividade do certame. A exigência de garantia contratual (art. 96) não se confunde com a garantia de proposta, não havendo cumulação vedada pelo entendimento consolidado do Tribunal de Contas da União (Súmula 275).

**5.11 Sede Operacional e Administrativa da CONTRATADA**

**5.11.1** Para a execução do objeto, a CONTRATADA deverá manter sede operacional e administrativa no Município de Gaspar ou em município situado no raio máximo de 50 km (cinquenta quilômetros) da sede da CONTRATANTE.

**5.11.2** A exigência justifica-se tecnicamente pelos prazos de resposta indispensáveis à continuidade de serviço essencial e ininterrupto, que demandam proximidade física entre a estrutura de apoio da CONTRATADA e as unidades atendidas, notadamente:

a) a substituição de profissionais ausentes no prazo máximo de 02 (duas) horas;
b) o reparo ou a substituição de equipamentos essenciais em até 05 (cinco) horas e de utensílios em até 02 (duas) horas;
c) a reposição emergencial de gêneros alimentícios e insumos, de modo a evitar desabastecimento e interrupção do fornecimento das refeições;
d) o atendimento simultâneo a 33 (trinta e três) unidades distribuídas por todo o território municipal, com funcionamento dos CDIs das 6h30 às 18h00 e da EJA no período noturno;
e) a pronta interlocução da equipe técnica da CONTRATADA com a fiscalização, para atendimento às notificações e correção das não conformidades em tempo oportuno.

**5.11.3** A exigência constitui obrigação de execução contratual, e não requisito de habilitação, não sendo exigida sua comprovação na fase de licitação, de modo a não restringir a competitividade do certame. A comprovação será exigida da CONTRATADA até o início da execução dos serviços, na forma fixada no Memorial Descritivo.

**6. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES E DO VALOR DA AQUISIÇÃO**

**6.1** A estimativa das quantidades necessárias à execução dos serviços foi elaborada com base em critérios técnicos, observando o histórico de consumo da Rede Municipal de Ensino, o número de matrículas, o regime de atendimento das unidades educacionais, a projeção da demanda e as diretrizes do PNAE, visando assegurar a adequada continuidade da prestação dos serviços.

**6.1.1** Os quantitativos correspondem à projeção do fluxo de consumo de refeições, calculada com base na estimativa de consumo diário de refeições dos anos de 2025 e 2026 e no histórico de refeições efetivamente servidas em cada segmento e modalidade das 33 (trinta e três) unidades educacionais, observadas as características operacionais do atendimento.

**6.1.2** Para a Educação Infantil, as estimativas consideraram o atendimento por diária integral e meia diária, contemplando 220 (duzentos e vinte) dias de fornecimento anual, correspondentes aos 200 (duzentos) dias letivos acrescidos dos períodos de plantão dos CDIs. Para o Ensino Fundamental, incluída a EJA, foram consideradas as refeições previstas conforme a organização da Rede Municipal de Ensino.

**6.1.3** As estimativas poderão variar conforme a demanda efetivamente registrada, a frequência dos educandos, o calendário e a organização do atendimento. O número de matrículas caracteriza o público atendido e não constitui a base de cálculo dos quantitativos de refeições.

**6.2** As quantidades e os valores previstos para a aquisição são os seguintes:

| Item | Grupo | Cardápios (ANEXO IV) | Grupo | Unidade de Medida \| Descritivo do Item | Grupo Ed. Infantil | Grupo Ens. Fund. / EJA | Qtd. total | Preço unit.* | Total item* |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 01 | 1 | CARDÁPIO 6 | CDI | **DIÁRIA INTEGRAL** REFEIÇÃO BERÇÁRIO (até 12 meses) | 40.000 | – | 40.000 | R$ 15,98 | R$ 639.200,00 |
| 02 | | | CDI | **MEIA DIÁRIA** REFEIÇÃO BERÇÁRIO (até 12 meses) | 15.000 | – | 15.000 | R$ 8,18 | R$ 122.700,00 |
| 03 | | CARDÁPIO 7 | CDI | **DIÁRIA INTEGRAL** REFEIÇÃO CDI (acima de 12 meses) | 350.000 | – | 350.000 | R$ 19,23 | R$ 6.730.500,00 |
| 04 | | | CDI | **MEIA DIÁRIA** REFEIÇÃO CDI (acima de 12 meses) | 215.000 | – | 215.000 | R$ 10,26 | R$ 2.205.900,00 |
| 05 | 2 | CARDÁPIOS 1, 2, 3, 4 e 5 | ESCOLA | **UNIDADE** LANCHE MATUTINO E VESPERTINO | – | 950.000 | 950.000 | R$ 8,14 | R$ 7.733.000,00 |
| 06 | | | ESCOLA | **UNIDADE** LANCHE MATUTINO E VESPERTINO – **REPETIÇÃO** | – | 300.000 | 300.000 | R$ 5,64 | R$ 1.692.000,00 |
| 07 | | | ESCOLA | **UNIDADE** INTEGRAL ALMOÇO | – | 220.000 | 220.000 | R$ 9,00 | R$ 1.980.000,00 |
| 08 | | | ESCOLA | **UNIDADE** INTEGRAL ALMOÇO **– REPETIÇÃO** | – | 100.000 | 100.000 | R$ 6,23 | R$ 623.000,00 |
| 09 | 3 | CARDÁPIO 8 | EJA | **UNIDADE** LANCHE – EJA | – | 25.000 | 25.000 | R$ 8,45 | R$ 211.250,00 |
| 10 | | | EJA | **UNIDADE** LANCHE – EJA – **REPETIÇÃO** | – | 9.000 | 9.000 | R$ 5,86 | R$ 52.740,00 |
| 11 | 4 | LANCHE EXTRA CURRICULAR | EXTRA | **UNIDADE** KIT LANCHE EXTRA **– TIPO 1** | 2.500 | 2.500 | 5.000 | R$ 10,42 | R$ 52.100,00 |
| 12 | | | EXTRA | **UNIDADE** KIT LANCHE EXTRA **– TIPO 2** | 2.000 | 4.000 | 6.000 | R$ 13,24 | R$ 79.440,00 |
| 13 | | | EXTRA | **UNIDADE** KIT LANCHE EXTRA **– TIPO 3** | 2.500 | 3.500 | 6.000 | R$ 13,10 | R$ 78.600,00 |
| | | | | | | | **TOTAL GLOBAL** | **R$ 22.200.430,00** | |

**6.2.1** Os quantitativos encontram-se discriminados por grupo de atendimento — Grupo 1, Educação Infantil (itens **01** a **04**); Grupo 2, Ensino Fundamental (itens **05** a **08**); Grupo 3, Educação de Jovens e Adultos – EJA (itens **09** e **10**); e Grupo 4, Kits Lanche extras (itens **11** a **13**), cujos quantitativos se distribuem entre a Educação Infantil e o Ensino Fundamental/EJA —, sendo a divisão de natureza

exclusivamente organizacional, sem configurar parcelamento do objeto, o qual será licitado em lote único.

**6.2.2** A meia diária compreende café da manhã e almoço, ou lanche da tarde e pré-janta; a diária integral compreende 4 (quatro) refeições: café da manhã, almoço, lanche da tarde e pré-janta.

**6.2.3** No Ensino Fundamental e na EJA, a repetição é livre, ou seja, o estudante pode repetir a refeição conforme a demanda, constituindo os quantitativos e valores dos itens de repetição (itens **06**, **08** e **10**) estimativa para fins de dimensionamento da contratação. O valor unitário a ser ofertado para cada item de repetição deverá corresponder a um percentual entre 65% (sessenta e cinco por cento) e 70% (setenta por cento) do valor unitário proposto para a respectiva refeição principal (itens **05**, **07** e **09**). A observância dessa faixa será verificada no julgamento das propostas, e a medição e o faturamento dos itens de repetição observarão os valores unitários contratados para cada item.

**6.2.3.1** Justificativa do percentual estabelecido para a repetição das refeições: a repetição não constitui nova refeição, mas porção adicional da mesma preparação, produzida no mesmo ciclo de preparo, pela mesma equipe e com a utilização dos mesmos equipamentos, utensílios e estrutura logística já mobilizados e remunerados no valor da refeição principal. Por essa razão, o custo da repetição não reproduz integralmente a composição do valor da refeição principal: a parcela correspondente aos gêneros alimentícios, estimada em 40% (quarenta por cento) do valor unitário, é efetivamente consumida na porção repetida, ao passo que a parcela correspondente aos serviços, estimada em 60% (sessenta por cento), incide apenas parcialmente, limitada aos custos incrementais de produção em maior volume, porcionamento, distribuição, higienização de utensílios, consumo de gás e energia e tempo adicional de mão de obra.

**6.2.3.2** A faixa de 65% (sessenta e cinco por cento) a 70% (setenta por cento) resulta da soma da parcela integral de gêneros alimentícios com uma parcela incremental de serviços entre 25 (vinte e cinco) e 30 (trinta) pontos percentuais. O limite inferior visa a resguardar a exequibilidade da proposta e a qualidade e a quantidade da porção servida em repetição, evitando valores insuficientes para a cobertura dos gêneros alimentícios e dos custos incrementais; o limite superior visa a impedir a remuneração da repetição em patamar próximo ao da refeição principal, o que implicaria o pagamento em duplicidade de custos de estrutura e de mão de obra já remunerados, em prejuízo da economicidade. A fixação de faixa percentual, em vez de valor único, preserva a competitividade do certame, permitindo à licitante refletir a sua estrutura de custos dentro de parâmetros objetivos e previamente conhecidos, e afasta a apresentação de valores de repetição desproporcionais à refeição principal correspondente.

**6.2.3.3** Os valores unitários estimados para os itens de repetição situam-se dentro da faixa estabelecida, correspondendo a aproximadamente 69% (sessenta e nove por cento) dos valores estimados das respectivas refeições principais (item **06** em relação ao item **05**; item **08** em relação ao item **07**; item **10** em relação ao item **09**).

**6.2.4** Os kits lanche extras (itens **11** a **13**) e os almoços eventuais institucionais serão fornecidos mediante solicitação formal da Secretaria Municipal de Educação, aplicando-se, para medição e faturamento, o valor unitário contratado do respectivo kit lanche ou do item **07** (Integral Almoço), conforme o caso.

**6.3** Valor total estimado da contratação: **R$ 22.200.430,00 (vinte e dois milhões, duzentos mil, quatrocentos e trinta reais)**.

**6.4** O custo estimado da contratação foi realizado de acordo com os parâmetros estabelecidos no Art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021 e nos termos dos Art. 34 a 37 do Decreto Municipal nº 11.384/2023, conforme documentos anexos a este instrumento.

**6.4.1** Os valores unitários de referência correspondem à média dos preços apurados por item na pesquisa de preços, conforme memória de cálculo e planilhas que integram o processo administrativo.

**6.5** As projeções são referenciais de planejamento, sem garantia de consumo integral. A medição deverá considerar diária ou meia diária na Educação Infantil e refeições no Ensino Fundamental e na EJA, com regras justificadas para atendimentos excepcionais.

**6.6** O detalhamento das quantidades, dos itens, dos cardápios, das unidades de medida, dos valores unitários, da composição de custos e da metodologia de faturamento será apresentado no Termo de Referência e no Memorial Descritivo.

## 7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

**7.1** Este estudo apresenta levantamento das três principais abordagens de gestão da alimentação escolar: a terceirização total, a autogestão e o modelo misto (com mão de obra terceirizada). Para cada modelo, são analisadas suas principais vantagens e desvantagens, além de considerações relevantes, de modo a fornecer subsídios e estratégias que melhor se alinhem aos objetivos do Município, garantindo a qualidade do serviço e o uso eficiente dos recursos.

a) **Terceirização Total (Mão de Obra + Insumos):** contratação de empresa especializada para a execução dos serviços de alimentação escolar, responsável pela aquisição dos insumos, pelo fornecimento e gestão da mão de obra (cozinheiras e auxiliares), pela execução dos cardápios elaborados e supervisionados pelas nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação e pelo preparo e distribuição das refeições, permanecendo com a Administração o planejamento, a fiscalização, a medição e a gestão do contrato.

I. Vantagens:

- Redução da Carga Operacional: a execução material dos serviços — aquisição e logística dos insumos, fornecimento e gestão da mão de obra, preparo e distribuição das refeições — passa a ser atribuição da empresa contratada, permanecendo sob responsabilidade da Administração o planejamento, a elaboração dos cardápios, a fiscalização, a medição e as demais funções inerentes à gestão do contrato, o que permite concentrar os servidores nessas atribuições.
- Controle de Custos: o valor do contrato é fixo por refeição servida ou por diária de atendimento, o que facilita o planejamento orçamentário e previne gastos extras não planejados.
- Equipamentos: a empresa pode ter mais agilidade na manutenção dos equipamentos que compõem as cozinhas escolares.

II. Desvantagens:

- Riscos de Qualidade: a terceirização exige fiscalização contínua e efetiva para assegurar o cumprimento integral do contrato e a qualidade de todo o processo de alimentação escolar. Falhas na aquisição e no fornecimento de insumos, no cumprimento das porções e do cardápio, bem como na disponibilidade e adequada utilização de equipamentos e utensílios, na higienização, no armazenamento, no preparo e na distribuição, podem comprometer a segurança sanitária, a qualidade nutricional e a regularidade da alimentação ofertada aos alunos.
- Qualidade Variável: a qualidade do serviço pode variar, uma vez que os interesses econômicos da contratada podem não coincidir integralmente com o interesse público de assegurar alimentação adequada, suficiente e de qualidade, ficando a efetividade da execução também condicionada à competência, ao comprometimento e à atuação da equipe de gestão e das merendeiras em cada unidade escolar.
- Afastamento do Controle: a equipe técnica de nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação pode ter menor influência direta sobre a operação diária das cozinhas, uma vez que a execução do serviço fica sob responsabilidade da empresa contratada. Dessa forma, a Administração passa a depender de mecanismos de fiscalização eficientes para identificar e corrigir, em tempo oportuno, eventuais inconformidades. Quando esses mecanismos são frágeis, há risco de que falhas pontuais se tornem recorrentes ou sejam identificadas somente após a ocorrência, quando o prejuízo à qualidade da alimentação já tiver ocorrido.

b) **Autogestão:** o Município assume a responsabilidade por todas as etapas do processo, incluindo a contratação, a gestão e o dimensionamento de servidores públicos (merendeiras e nutricionistas), a aquisição dos alimentos, o gerenciamento de estoques, a distribuição das refeições e a aquisição, manutenção, reposição e substituição de equipamentos e utensílios. Essa concentração de responsabilidades amplia significativamente a demanda administrativa, operacional e financeira, podendo gerar morosidade na contratação de pessoal, nas aquisições e na manutenção ou reposição de equipamentos e utensílios, dificultando respostas ágeis às necessidades das unidades.

I. Vantagens:

- Maior Controle e Flexibilidade: o Município mantém maior autonomia para definir, acompanhar e ajustar as diferentes etapas da alimentação escolar, incluindo o planejamento dos cardápios, a

aquisição dos alimentos, a gestão dos estoques, a organização das equipes e a adequação dos serviços às necessidades das unidades.

- Integração Social e Educacional: a equipe de merendeiras, sendo parte do quadro de servidores, está mais integrada à comunidade escolar, o que permite que a alimentação escolar seja mais do que um serviço, tornando-se ferramenta educativa.
- Estabilidade da Equipe: a presença de servidores vinculados diretamente ao Município pode favorecer maior senso de pertencimento, responsabilidade e compromisso com a política pública de alimentação escolar, contribuindo para a continuidade das práticas, a preservação da experiência acumulada e o acompanhamento das necessidades específicas de cada unidade ao longo do tempo.
- Aquisição de alimentos para dietas especiais: o Município possui maior autonomia para adquirir alimentos destinados às dietas especiais, permitindo adequações mais rápidas às necessidades dos alunos mediante apresentação de laudos e prescrições. Esse modelo proporciona maior controle técnico sobre a escolha dos produtos, favorece a individualização do atendimento e reduz conflitos relacionados à interpretação contratual sobre quais itens devem ser fornecidos.

II. Desvantagens:

- Carga Administrativa Elevada: o Município precisa gerenciar toda a burocracia, desde a licitação de alimentos até a gestão de pessoal e a manutenção dos equipamentos.
- Variação de Custos: os custos podem variar mais em razão da oscilação dos preços de insumos e da necessidade de investimentos em equipamentos e manutenção.
- Aquisição de alimentos para dietas especiais: exige que o Município assuma integralmente os processos de compra, armazenamento e distribuição dos alimentos específicos, demandando estrutura administrativa adequada e equipe capacitada. Além disso, a aquisição desses produtos pode ser dificultada pela baixa oferta de fornecedores e pelos custos mais elevados, aumentando a responsabilidade técnica, operacional e financeira da Administração Municipal.
- Complexidade Logística: o Município passa a gerenciar diretamente toda a logística da alimentação escolar, desde a aquisição, o recebimento, o armazenamento e a distribuição dos alimentos até o abastecimento de cada unidade. Essa operação ponto a ponto exige planejamento, estrutura logística, disponibilidade de veículos, pessoal e recursos, além de acompanhamento contínuo das necessidades de cada unidade, aumentando a complexidade operacional e o risco de atrasos ou desabastecimentos quando houver falhas no planejamento ou na execução.

c) **Modelo Misto (Mão de Obra Terceirizada):** o Município mantém a responsabilidade pela compra e gestão dos insumos, contratando empresa terceirizada apenas para a mão de obra (cozinheiras e auxiliares). A nutricionista e a gestão do programa continuam sob responsabilidade da Prefeitura.

I. Vantagens:

- Equilíbrio entre Controle e Eficiência: o Município mantém o controle sobre a qualidade dos insumos, podendo priorizar a agricultura familiar e os alimentos de qualidade, enquanto transfere a gestão de pessoal para a empresa terceirizada.
- Redução da Burocracia de Pessoal: a contratação e a gestão de pessoal (férias, atestados, folgas, substituições) são de responsabilidade da empresa, aliviando essa carga administrativa do setor público.
- Flexibilidade na Mão de Obra: o Município pode ter acesso a quadro de profissionais maior e mais flexível, facilitando a substituição em casos de falta ou licença.

II. Desvantagens:

- Desafio de Integração: a equipe terceirizada pode não se sentir tão integrada à comunidade escolar, por não integrar o quadro fixo de servidores.
- Controle de Qualidade da Mão de Obra: a Prefeitura precisa fiscalizar para garantir que a empresa forneça profissionais qualificados e motivados, podendo a rotatividade de pessoal constituir problema.
- Custo Potencial: pode ser necessário planejamento financeiro rigoroso para equilibrar o custo de gestão dos insumos, que é da Prefeitura, com o valor do contrato da mão de obra terceirizada.

**7.2** A opção pela terceirização integral dos serviços mostra-se a alternativa mais adequada para atender às necessidades da Rede Pública Municipal de Ensino, considerando a complexidade operacional da execução, o número de unidades atendidas, a necessidade de fornecimento contínuo das refeições, a disponibilidade de mão de obra especializada, a supervisão técnica permanente e a padronização dos procedimentos.

**7.2.1** A experiência obtida na execução contratual vigente permitiu identificar fragilidades e oportunidades de aperfeiçoamento relacionadas aos mecanismos de medição, fiscalização e controle da execução, ao dimensionamento operacional, à logística, ao abastecimento, à supervisão técnica e à definição das responsabilidades envolvidas na prestação dos serviços. Tais experiências constituem subsídios concretos para o aprimoramento da presente contratação, possibilitando o estabelecimento de especificações técnicas mais precisas, responsabilidades claramente definidas, indicadores e critérios objetivos de desempenho, mecanismos de monitoramento, rastreabilidade e responsabilização da contratada.

**7.2.2** Nesse sentido, a terceirização integral será estruturada de forma a atribuir à contratada a responsabilidade pela execução integral dos serviços e pelos recursos necessários à sua adequada prestação, incluindo mão de obra, insumos (ressalvados os gêneros da agricultura familiar adquiridos diretamente pelo Município), logística, equipamentos, utensílios, manutenção, reposição, higienização e demais elementos indispensáveis ao funcionamento das unidades, sem prejuízo do planejamento, da fiscalização e do acompanhamento técnico pela Administração.

**7.2.3** Dessa forma, os aprendizados decorrentes da execução anterior contribuem para o aperfeiçoamento e o fortalecimento do modelo de terceirização, buscando ampliar a eficiência operacional, a qualidade e a continuidade dos serviços, a transparência, a rastreabilidade, a efetividade da fiscalização, a segurança na aplicação dos recursos públicos e o atendimento de qualidade às crianças e aos educandos.

## 8. JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

**8.1** Conforme o art. 47, inciso II e § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, a análise indica desvantagens técnicas e econômicas no parcelamento. O lote único favorece a continuidade, a padronização e a qualidade dos serviços de alimentação escolar, consideradas as características da rede municipal.

**8.2** Os serviços de alimentação escolar constituem solução integrada, envolvendo o fornecimento de gêneros alimentícios, mão de obra, logística, preparo, distribuição das refeições, gestão operacional, supervisão técnica, controle da qualidade, fiscalização e medição dos serviços executados. A fragmentação dessas atividades comprometeria a coordenação da execução contratual, a padronização dos procedimentos e a responsabilização pela prestação dos serviços.

**8.3** O não parcelamento do objeto e a consequente contratação de um único fornecedor resultam na redução da complexidade administrativa e na minimização dos custos de gestão de contratos. A contratação por lote único assegura:

a) responsabilidade técnica e operacional centralizada;
b) padronização dos procedimentos, dos cardápios e dos padrões de qualidade;
c) maior eficiência logística e administrativa;
d) integração dos mecanismos de controle, fiscalização, medição e faturamento;
e) maior rastreabilidade da execução contratual;
f) redução dos riscos operacionais e dos custos de gestão contratual.

**8.4** A solução tecnológica adotada pela Administração para registro, monitoramento e medição dos serviços pressupõe a gestão integrada de todas as etapas da execução contratual, constituindo fator adicional que recomenda a manutenção do objeto em lote único.

**8.5** Dessa forma, conclui-se que o parcelamento comprometeria a eficiência da gestão contratual, aumentaria os riscos operacionais e dificultaria a fiscalização, a responsabilização dos executores e a integração dos mecanismos de controle, razão pela qual a contratação por lote único representa a alternativa mais vantajosa para a Administração Pública.

**8.6** A fundamentação técnica complementar da inviabilidade do parcelamento, bem como os estudos específicos que embasam essa decisão, integrarão a Nota Técnica de Não Parcelamento, que

acompanhará os documentos da contratação, contemplando inclusive a manutenção dos fornecimentos eventuais institucionais no lote único.

## 9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

**9.1** A presente contratação tem por objetivo assegurar a continuidade, a regularidade e a qualidade da alimentação escolar, promovendo maior eficiência, padronização e segurança na execução dos serviços, mediante a responsabilização integral da contratada pelos recursos necessários à sua prestação, sem prejuízo do planejamento, do acompanhamento e da fiscalização pela Administração, em conformidade com as diretrizes do PNAE.

**9.2** Com a implementação da solução proposta, pretende-se alcançar os seguintes resultados:

I. garantir a oferta contínua de alimentação escolar adequada, segura e nutricionalmente equilibrada aos estudantes da Rede Municipal de Ensino;
II. assegurar elevados padrões de qualidade e de segurança alimentar e sanitária durante todas as etapas da execução dos serviços;
III. promover maior eficiência administrativa, mediante padronização dos processos, otimização da gestão contratual e fortalecimento dos mecanismos de fiscalização e controle;
IV. proporcionar maior transparência, rastreabilidade e confiabilidade na medição dos serviços executados e na aplicação dos recursos públicos;
V. reduzir perdas, desperdícios e ineficiências operacionais, contribuindo para a economicidade da contratação;
VI. fortalecer as ações de Educação Alimentar e Nutricional, incentivando hábitos alimentares saudáveis e contribuindo para o desenvolvimento integral dos estudantes;
VII. assegurar maior previsibilidade operacional e continuidade dos serviços, reduzindo riscos de desabastecimento ou interrupções no atendimento;
VIII. permitir que as unidades educacionais concentrem seus esforços nas atividades pedagógicas, mediante a adequada execução dos serviços especializados de alimentação escolar por profissionais capacitados para tal finalidade, sem terceirizar responsabilidades;
IX. promover a melhoria contínua da qualidade dos serviços, por meio de acompanhamento técnico permanente, avaliação dos resultados e aperfeiçoamento dos processos de gestão;
X. valorizar os profissionais responsáveis pelo preparo das refeições, mediante o reconhecimento das boas práticas e das preparações exitosas desenvolvidas nas unidades educacionais e a sua difusão na Rede Municipal de Ensino.

**9.3** O acompanhamento dos resultados deverá considerar a regularidade do atendimento, a conformidade nutricional e sanitária, a aceitabilidade, o desperdício e a confiabilidade dos registros, permitindo avaliar a eficiência e a qualidade da solução proposta.

## 10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS NECESSÁRIAS À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

**10.1** Para viabilizar a adequada implantação da solução proposta, a Administração deverá adotar, previamente à celebração do contrato, as providências necessárias à organização da execução contratual, dentre as quais:

I. realização do levantamento e da conferência dos bens, equipamentos e instalações que serão disponibilizados à futura CONTRATADA, quando houver;
II. avaliação prévia da infraestrutura das cozinhas quanto à capacidade de atendimento, às condições de conservação dos equipamentos e à segurança sanitária e ocupacional, permitindo identificar as providências necessárias à continuidade dos serviços e as responsabilidades de cada parte, nos termos do subitem **4.3**;
III. preparação dos sistemas e instrumentos de controle, fiscalização, medição e faturamento a serem utilizados durante a execução contratual;
IV. capacitação dos servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato, bem como orientação às unidades educacionais quanto aos procedimentos operacionais aplicáveis;
V. elaboração do plano de transição entre o contrato vigente e a nova contratação, de forma a assegurar a continuidade do fornecimento da alimentação escolar sem interrupção dos serviços.

**10.2** Mapa de Gerenciamento de Riscos: a gestão dos riscos da contratação será realizada mediante Mapa de Gerenciamento de Riscos, elaborado nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021. O planejamento deve identificar riscos de desabastecimento, contaminação, falhas de medição, insuficiência de pessoal e tratamento inadequado de dados, com medidas preventivas, contingência, responsáveis e monitoramento documentados no processo administrativo.

## 11. AQUISIÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

**11.1** A solução depende da aquisição municipal de gêneros da agricultura familiar por Chamada Pública e da disponibilidade do sistema oficial de gestão e identificação. Esses componentes exigem planejamento coordenado para assegurar abastecimento, continuidade, fiscalização e medição confiável, sem duplicidade de custos.

**11.2** O sistema informatizado é de titularidade da CONTRATANTE e constitui o meio oficial para registro das refeições, apuração dos quantitativos executados, fiscalização da execução contratual e faturamento, assegurando rastreabilidade, transparência, confiabilidade das informações e adequada aplicação dos recursos públicos.

**11.3** A medição dos serviços observará o modelo adotado pela Administração Municipal, sendo realizada:

I. na Educação Infantil, por diária integral ou meia diária de atendimento;
II. no Ensino Fundamental e na Educação de Jovens e Adultos (EJA), por refeição efetivamente servida e validada pelo sistema oficial.

**11.4** A adoção da solução tecnológica fundamenta-se na necessidade de garantir registro individual, seguro, auditável e não transferível das refeições efetivamente fornecidas, proporcionando maior precisão na medição dos serviços, confiabilidade dos registros, eficiência operacional, transparência e controle da execução contratual.

**11.5** O tratamento dos dados observará integralmente a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (Lei Federal nº 13.709/2018), o Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA) e as demais normas aplicáveis, sendo realizado exclusivamente para a execução da política pública de alimentação escolar. A CONTRATANTE exercerá a gestão, a governança e a titularidade dos dados, cabendo à CONTRATADA sua utilização apenas para a execução do objeto contratado, vedada qualquer utilização para finalidade diversa.

**11.6** A utilização do sistema de reconhecimento facial não poderá, em nenhuma hipótese, impedir o fornecimento da alimentação escolar aos estudantes. Na ocorrência de indisponibilidade tecnológica ou de outra situação excepcional, a continuidade do atendimento será assegurada, observados os procedimentos de contingência definidos no Termo de Referência e no Memorial Descritivo.

**11.7** A CONTRATADA poderá utilizar sistema próprio para fins de gestão interna, controle operacional ou acompanhamento de custos, desde que tal sistema não substitua, interfira ou produza efeitos sobre o sistema oficial adotado pela CONTRATANTE, prevalecendo este para todos os fins de fiscalização, medição e faturamento.

**11.8** O planejamento deverá prever meios de identificação acessíveis, contingência e critérios auditáveis de medição, para que falhas tecnológicas não impeçam o atendimento nem comprometam a confiabilidade da apuração dos serviços.

**11.9** Os registros deverão permanecer sob governança municipal para gestão, fiscalização e auditoria, preservados os direitos dos titulares dos dados pessoais, a finalidade pública e os prazos legais de conservação.

## 12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

**12.1** A execução dos serviços de alimentação escolar deverá observar princípios de sustentabilidade ambiental, buscando minimizar os impactos decorrentes da geração de resíduos, do consumo de água e energia e da logística de abastecimento. Para tanto, a contratação contemplará medidas voltadas à gestão adequada de resíduos, ao uso eficiente de recursos naturais, à otimização da logística de distribuição, à valorização da agricultura familiar, quando aplicável, e à adoção de práticas que promovam a redução do desperdício de alimentos e a educação ambiental no ambiente escolar.

## 13. CONCLUSÃO

**13.1** Diante do estudo de viabilidade técnica e econômica realizado, a contratação de empresa especializada para a execução integral dos serviços de alimentação escolar apresenta-se como alternativa viável e adequada às necessidades do Município de Gaspar, considerando a complexidade operacional dos serviços, a abrangência da Rede Municipal de Ensino e a necessidade de assegurar sua continuidade e qualidade. A solução proposta busca promover maior eficiência na execução dos serviços e adequada aplicação dos recursos públicos, condicionadas à definição clara das responsabilidades, ao estabelecimento de mecanismos efetivos de controle e medição e à fiscalização contínua da execução contratual.

**13.2** A modelagem de medição e faturamento adotada busca assegurar a adequada aplicação dos recursos públicos, observando critérios distintos conforme a etapa de ensino.

**13.2.1** Em síntese, a opção pela gestão terceirizada, associada ao fortalecimento dos mecanismos de governança e fiscalização e às ferramentas tecnológicas disponibilizadas pela Administração, mostra-se compatível com as necessidades da Rede Pública Municipal de Ensino e pode contribuir para maior eficiência, padronização, controle e transparência na execução dos serviços, desde que acompanhada de adequada definição de responsabilidades, monitoramento e fiscalização contratual, tendo como finalidade a oferta de alimentação escolar de qualidade e a promoção do bem-estar dos alunos.

Gaspar, 18 de outubro de 2026.

Responsáveis pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar: Anne Caroline Rosa, Matrícula 15211; e Elizabete Aparecida Santos de Brito, Matrícula 24284.

Documento assinado digitalmente por ANNE CAROLINE ROSA
Data: 03/11/2026 10:05:03

Documento assinado digitalmente por ANDREIA SYMONE ZIMMERMANN NAGEL
Data: 03/11/2026 11:42:24

**ANNE CAROLINE ROSA**
Diretora Geral Administrativa – Matrícula 15211
Responsável pela elaboração do ETP

Documento assinado digitalmente
gov.br
ELIZABETE APARECIDA SANTOS DE BRITO
Data: 02/11/2026 20:03:11-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

**ELIZABETE APARECIDA SANTOS DE BRITO**
Diretora de Alimentação Escolar – Matrícula 24284
Responsável pela conclusão do ETP

**ASSINATURA DA AUTORIDADE COMPETENTE**

**ANDRÉIA SYMONE ZIMMERMANN NAGEL**
Secretária Municipal de Educação