



## **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

### **1. INTRODUÇÃO**

O presente documento constitui a primeira etapa da fase de planejamento da contratação e tem como finalidade apresentar os estudos preliminares necessários à identificação da solução mais adequada para atender à necessidade da Administração Pública.

O objetivo central é analisar, de forma técnica e fundamentada, a demanda identificada, bem como avaliar as alternativas disponíveis no mercado, observando os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público, que regem as contratações públicas.

Dessa forma, torna-se indispensável a elaboração deste Estudo Técnico Preliminar como instrumento de apoio à tomada de decisão, visando à contratação de empresa (s) para a aquisição dos produtos descritos neste documento, com foco na escolha da solução mais eficaz, adequada e vantajosa para a Administração, conforme as diretrizes da legislação vigente.

### **2. OBJETO**

A presente análise tem por objetivo demonstrar a viabilidade técnica e econômica para a contratação de empresa (s) do ramo para fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar.

A referida contratação pretende-se realizar por meio de pregão presencial, com fundamento no art. 28, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo adotado o critério de julgamento de menor valor unitário por item, de forma a garantir a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, observando-se os princípios da eficiência, economicidade, isonomia e interesse público.

A estruturação deste estudo e a preparação do processo licitatório observam os requisitos legais e os procedimentos previstos na legislação vigente, servindo de base para assegurar a regularidade, a transparência e a efetividade da futura contratação.

#### **2.1 Do pregão presencial**

Nos termos do § 2º do art. 17 da Lei nº 14.133/2021, as licitações serão realizadas preferencialmente sob a forma eletrônica, admitida a utilização da forma presencial desde que devidamente motivada, devendo a sessão pública ser registrada em ata e gravada em áudio e vídeo. O Manual de Licitações e Contratos do TCU reforça essa regra ao reproduzir que a forma presencial é admitida quando houver motivação expressa nos autos.

No presente caso, a adoção do pregão presencial mostra-se administrativamente mais adequada e vantajosa para a satisfação do interesse público, consideradas as particularidades concretas da contratação. O objeto consiste no fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino, com atendimento aproximado de 1.502 alunos distribuídos em 10 unidades escolares, sendo 3 escolas de Educação Infantil e 7 escolas de Ensino Fundamental, mediante cronograma contínuo de abastecimento definido pelo Setor de Alimentação Escolar. Trata-se, portanto, de contratação com forte componente logístico local, que exige interação operacional mais próxima entre Administração e futuros fornecedores, sobretudo quanto à disponibilidade imediata dos produtos, capacidade real de entrega parcelada, observância dos padrões de qualidade, regularidade do abastecimento e atendimento tempestivo das demandas das unidades escolares.



A forma presencial, nesse contexto, mostra-se mais adequada por permitir verificação mais imediata e efetiva das condições concretas de participação dos fornecedores, especialmente daqueles que já atuam no mercado regional de gêneros alimentícios, sem afastar a competitividade, mas favorecendo maior aproximação da Administração com a realidade da cadeia local de abastecimento. Em contratações dessa natureza, a execução satisfatória do objeto depende não apenas da formulação do menor preço, mas também da efetiva aptidão operacional do fornecedor para realizar entregas sucessivas, fracionadas e compatíveis com as necessidades da alimentação escolar, preservando a qualidade sanitária e nutricional dos produtos ao longo de toda a execução contratual. O próprio ETP registra que o fornecimento ocorrerá de forma parcelada, conforme a demanda das unidades escolares, justamente para assegurar eficiência na gestão de estoques, redução de desperdícios e manutenção da qualidade dos produtos.

Além disso, a Administração busca resguardar a continuidade de serviço público essencial e sensível, vinculado à execução da merenda escolar e ao atendimento regular dos estudantes da rede municipal. Nesse cenário, eventual insucesso da contratação, descontinuidade no abastecimento ou execução inadequada do fornecimento produz impacto direto sobre a prestação do serviço educacional e sobre a segurança alimentar dos alunos. O ETP já demonstra que a contratação é indispensável para evitar interrupção do fornecimento da merenda escolar e assegurar a continuidade dos serviços educacionais prestados pelo Município.

A opção pela forma presencial, portanto, não decorre de mera preferência administrativa, mas de juízo motivado de adequação ao caso concreto, considerando a natureza do objeto, a necessidade de acompanhamento mais próximo da dinâmica competitiva, a relevância da participação de fornecedores com efetiva capacidade de atendimento local e regional, e o interesse da Administração em mitigar riscos de desabastecimento, falhas logísticas e comprometimento da execução contratual. Trata-se de medida excepcional, vinculada às especificidades materiais da contratação e orientada pela busca da proposta mais vantajosa em sentido amplo, compreendendo não apenas preço, mas segurança de abastecimento, regularidade de fornecimento e efetiva aptidão de execução.

Registre-se, por fim, que a realização do certame na forma presencial observará integralmente as garantias de transparência, publicidade, controle e competitividade, com registro em ata e gravação em áudio e vídeo da sessão pública, em conformidade com o art. 17, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.

### **3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

A presente contratação decorre da necessidade de garantir o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Tenente Portela, assegurando a regular execução da política pública educacional e o adequado atendimento nutricional dos estudantes durante o período letivo.

A alimentação escolar constitui medida essencial ao desenvolvimento dos alunos, contribuindo para sua permanência na escola, para o rendimento das atividades pedagógicas e para a promoção da segurança alimentar e nutricional. Nesse contexto, a ausência de contratação regular comprometeria a continuidade do serviço público, com prejuízo direto ao interesse público e ao funcionamento das unidades escolares.

A contratação pretendida busca atender à demanda da Secretaria Municipal de Educação, contemplando o abastecimento das unidades escolares com gêneros alimentícios adequados ao cardápio elaborado pela área técnica competente, em quantitativos suficientes para atender o número estimado de alunos matriculados na rede



municipal de ensino, durante o exercício de 2026.

Dessa forma, evidencia-se a necessidade administrativa da contratação, tendo em vista tratar-se de aquisição indispensável à manutenção das atividades escolares e ao atendimento da coletividade.

#### **4. DEMONSTRATIVO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL**

A contratação proposta, embora não esteja contemplada no Plano de Contratações Anual, representa uma solução essencial para atender às necessidades específicas identificadas neste momento. Este fato não diminui a relevância da contratação, pois trata-se de uma resposta ágil e necessária para assegurar a continuidade e a eficiência dos serviços públicos.

O Plano Anual de Contratações está em fase de elaboração, porém, a contratação se alinha com o planejamento estratégico do município e reflete o compromisso da Administração Pública com a transparência, eficiência e eficácia na gestão dos recursos públicos.

Portanto, para garantir o correto alinhamento estratégico e a integração das ações governamentais, esta contratação deverá ser formalmente incorporada ao Plano Anual de Contratações.

#### **5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

Para o atendimento da necessidade identificada, a futura contratação deverá observar os seguintes requisitos:

- a) Fornecer os gêneros alimentícios de acordo com as especificações, quantidades, padrões de qualidade e prazos estabelecidos no Termo de Referência.
- b) Os produtos fornecidos deverão estar em conformidade com a legislação sanitária, de segurança alimentar e nutricional vigente, atendendo às normas dos órgãos competentes de fiscalização e controle.
- c) Garantir que os alimentos entregues apresentem adequadas condições de armazenamento, transporte, conservação e acondicionamento, preservando suas características nutricionais e sanitárias até a entrega.
- d) Os produtos deverão possuir prazo de validade compatível com sua natureza e com o período de consumo previsto pela Administração, não sendo aceitos produtos com validade próxima ao vencimento, salvo expressa autorização da contratante.
- e) Realizar as entregas nos locais, datas e horários definidos pela Administração, observando o cronograma de fornecimento estabelecido.
- f) Substituir, às suas expensas e em prazo a ser definido pela Administração, os produtos que apresentarem defeitos, avarias, inconformidades, deterioração, prazo de validade inadequado ou que não atendam às especificações contratadas.
- g) Disponibilizar, quando solicitado pela Administração, documentos que comprovem a procedência, qualidade e regularidade sanitária dos produtos fornecidos.

#### **6. ESTIMATIVA DA QUANTIDADE**

O quantitativo estimado para a presente contratação foi definido com base no número atual de



aproximadamente **1.502 alunos matriculados na rede municipal de ensino**, distribuídos em **10 (dez) unidades escolares**, sendo **3 (três) escolas de Educação Infantil e 7 (sete) escolas de Ensino Fundamental**.

Para o dimensionamento da demanda, considerou-se o fornecimento diário de alimentação escolar aos estudantes, observando-se os cardápios elaborados por profissional nutricionista e as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Nas escolas de Educação Infantil são servidas, em média, 3 a 4 refeições por aluno/dia, em razão da permanência dos alunos em período integral ou parcial, conforme a organização de cada unidade. Já nas escolas de Ensino Fundamental são ofertadas, em média, 1 refeições por aluno/turno, considerando o período de permanência dos estudantes na escola. E nas escolas em tempo integral são ofertadas, em média, 3 refeições por aluno/dia.

Dessa forma, as quantidades estimadas dos gêneros alimentícios foram calculadas considerando o número de alunos atendidos, a frequência das refeições ofertadas durante o ano letivo, os per capita estabelecidos nos cardápios nutricionais e a necessidade de garantir o abastecimento contínuo das unidades escolares, assegurando a adequada execução do programa de alimentação escolar e o atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes.

Item	Descrição	Unid.	Quant.
1.	<b>Açúcar Cristal – pacote de 2kg.</b> Produto de origem vegetal, obtido da cana-de-açúcar, tipo cristal, de cor branca e grãos uniformes, próprio para o consumo humano. Isento de sujidades, umidade excessiva, corpos estranhos e odores ou sabores estranhos ao produto. Embalado em pacote de 2kg, íntegro, resistente, devidamente lacrado e identificado com data de fabricação, validade, lote, informações nutricionais e identificação do fabricante, conforme legislação vigente da ANVISA.	Pct	600
2.	<b>Alho - Íntegro, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em embalagens próprias. Pacote de 100g</b>	Pct	490
3.	<b>Amendoim descascado com pele – pacote de 400g.</b> Grãos íntegros, uniformes, isentos de umidade excessiva, impurezas, insetos, fungos, bolores, matérias estranhas e odores ou sabores estranhos. Produto natural, sem adição de sal, açúcar, corantes ou conservantes artificiais. Embalado em pacote de 400g, resistente, íntegro e hermeticamente fechado, contendo identificação legível do fabricante, data de fabricação, validade, lote, informações nutricionais e registro no órgão competente, conforme legislação vigente da ANVISA.	Pct	675
4.	<b>Arroz parboilizado tipo 1 – pacote de 2kg.</b> Arroz parboilizado, tipo 1, grãos longos e inteiros, submetidos ao processo de parboilização que mantém os nutrientes do grão. Deve apresentar coloração amarela-clara característica, livre de impurezas, grãos quebrados, mofados, fermentados, chochos, queimados ou com odores e sabores estranhos. Produto seco, limpo e próprio para o consumo humano, conforme padrão de identidade e qualidade estabelecido pela legislação vigente. Embalado em pacote de 2kg, resistente, íntegro, devidamente lacrado e identificado com nome do produto, tipo, categoria, data de fabricação, validade, lote, informações nutricionais e identificação do fabricante, conforme normas da ANVISA e do MAPA.	Pct	955
5.	<b>Bala macia sortida</b> Coloridas artificialmente, sortidas, embalam 250/300g.	Pct	100



6.	<b>Banana caturra</b> - Apresentando grau de maturação que permita a manipulação, transporte, conservação adequada para o consumo. Tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	5815
7.	<b>Banana prata</b> - Apresentando grau de maturação que permita a manipulação, transporte, conservação adequada para o consumo. Tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	2710
8.	<b>Batata inglesa</b> - In natura, de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	kg	1945
9.	<b>Batata doce</b> - In natura, de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	kg	1302
10.	<b>Bicarbonato de sódio</b> – pacote de 100g. Produto químico de grau alimentício, composto por bicarbonato de sódio (NaHCO <sub>3</sub> ), em pó fino, branco, isento de impurezas, odores ou sabores estranhos. Produto próprio para uso culinário e alimentos, conforme legislação vigente. Embalado em pacote de 100g, íntegro, resistente e lacrado, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, validade, lote e registro no órgão competente, conforme normas da ANVISA.	Pct	200
11.	<b>Ventilha natural</b> - INGREDIENTES: Polvilho azedo, gordura vegetal de palma, sal do himalaia, ovo em pó e extrato de alecrim.	kg	100
12.	<b>Bolacha caseira</b> (sabores:manteiga, champagne, milho, polvilho, pintada).	Kg	737
13.	<b>Bolo colorido sem açúcar e sem adoçante</b> (cenoura, beterraba e banana).	kg	352
14.	<b>Chocolate</b> (apresentação: caixa 251g ).	Cx	3000
15.	<b>Colorau (colorífico)</b> – pacote 500G. Produto obtido a partir da mistura de urucum moído com fubá/farinha de milho e óleo vegetal, podendo conter sal, apresentando cor vermelho-alaranjada característica, odor e sabor próprios. Deve estar livre de sujidades, parasitas, larvas, mofo, materiais estranhos e quaisquer substâncias nocivas à saúde. Embalagem primária em pacote plástico atóxico, resistente e devidamente lacrado, contendo 500g. O produto deverá apresentar no rótulo identificação do fabricante, composição, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro/atendimento às normas da ANVISA vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Pct	1500
16.	<b>Brócolis</b> - In natura, Apresentando grau de maturação que permita a manipulação, transporte, conservação adequada para o consumo. Tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Mç	1273
17.	<b>Carne de frango- peito sem osso</b> - embalado em emlagem adequada para congelamento.	Kg	250
18.	<b>Carne Bovina de 1ª Picada</b> (EM CUBOS PEQUENOS), SEM OSSO, NERVOS E GORDURA. Produto de origem bovina, obtido de carne de 1ª qualidade, isenta de ossos, nervos, peles, gordura excessiva e fragmentos estranhos à sua constituição. Cortada em cubos pequenos, com tamanho uniforme. Deve apresentar cor, odor e aspecto característicos de carne fresca e própria para consumo humano. Produto resfriado ou congelado, acondicionado em	kg	1625



	embalagens adequadas, higiênicas e seguras, de modo a garantir a integridade e conservação do alimento. Deve estar dentro do prazo de validade, com registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou órgão equivalente, e atender às normas vigentes do Ministério da Agricultura e ANVISA.		
19.	<b>Carne Bovina Moída de 1ª</b> - Produto de origem bovina, proveniente exclusivamente de carne de 1ª qualidade, isenta de ossos, peles, nervos, cartilagens e gordura excessiva. Deve apresentar coloração vermelho-vivo, odor e aspecto característicos de carne fresca e própria para o consumo humano. Produto resfriado ou congelado, moído em granulometria uniforme, acondicionado em embalagens higiênicas e seguras que garantam sua integridade e conservação. Deve estar dentro do prazo de validade, com registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou órgão de inspeção equivalente (SIE/SISBI), e atender às normas vigentes do Ministério da Agricultura e da ANVISA.	Kg	1625
20.	<b>Cebola</b> - Apresentando grau de maturação que permita a manipulação, transporte, conservação adequada para o consumo. Livre de sujidades, fisiológicos, mecânicos e pragas, estando sadio para o consumo.	kg	882
21.	<b>Chocolate em Pó 50% Cacau.</b> Produto obtido a partir da mistura de cacau em pó e açúcar, contendo 50% de cacau, pronto para uso em preparações alimentares e bebidas. Deve apresentar cor marrom-escura característica, sabor e odor próprios do chocolate, sem presença de grumos, umidade excessiva, corpos estranhos ou odores estranhos. Produto acondicionado em embalagem de 200g, de material higiênico, seguro e resistente, devidamente lacrada e identificada com marca, composição, lote, data de fabricação e validade. Deve estar dentro do prazo de validade e em conformidade com as normas da ANVISA e do MAPA.	Unid.	305
22.	<b>Chocolate em pó 100% cacau.</b> Embalagem de 200gramas.	Unid.	250
23.	<b>Cuca na chapa</b> - Caseira diversos sabores em Kg - Embalagem: saco plástico, atóxico, resistente, contendo rótulo que informe: data de fabricação.	kg	1088
24.	<b>Doce de fruta, chimier</b> , sem açúcar, sem adoçante, sem glúten, embalagem em 260g a 400g.	Unid.	350
25.	<b>Ervilha</b> – SACHÊ 170g. Acondicionado em sachês individuais, de material higiênico, seguro e resistente, devidamente lacrados e identificados com marca, lote, data de fabricação e validade. Produto dentro do prazo de validade e em conformidade com as normas vigentes da ANVISA e do MAPA.	Unid.	555
26.	<b>FARINHA DE MILHO MÉDIA.</b> Produto obtido a partir da moagem de grãos de milho ( <i>Zea mays</i> ), de granulometria média, livre de impurezas, corpos estranhos, insetos ou umidade excessiva. Deve apresentar coloração amarela característica, aroma e sabor próprios do milho, próprios para consumo humano. Produto acondicionado em pacotes de 1 kg, de material higiênico, seguro e resistente, devidamente lacrado e identificado com marca, lote, data de fabricação e validade. Deve estar dentro do prazo de validade e atender às normas vigentes da ANVISA e do MAPA.	Unid.	420
27.	<b>Farinha de Trigo Especial 1ª Qualidade</b> - Produto obtido a partir da moagem de grãos selecionados de trigo de 1ª qualidade, enriquecido com ferro (4 mg a 9 mg por 100g) e ácido fólico (140 µg a 220 µg por 100g), conforme legislação vigente. Isento de impurezas, corpos estranhos, insetos ou umidade excessiva. Deve apresentar coloração branca ou levemente creme, aroma e sabor característicos, adequados para panificação, confeitaria e preparo de massas em geral. Produto acondicionado em pacote de 5 kg, de material higiênico, seguro e resistente,	Unid.	330



	devidamente lacrado e identificado com marca, lote, data de fabricação, validade e informações nutricionais obrigatórias. Deve estar dentro do prazo de validade e atender às normas vigentes da ANVISA e do MAPA, incluindo legislação de enriquecimento obrigatório de farinha de trigo.		
28.	<b>Fermento em Pó Químico</b> – 100G - Produto constituído por agentes químicos levedantes, composto principalmente por bicarbonato de sódio e acidulantes permitidos, destinado ao preparo de massas e panificação. Deve apresentar pó fino, homogêneo, livre de grumos, umidade excessiva, impurezas ou odores estranhos. Produto acondicionado em embalagem de 100 g, de material higiênico, seguro e resistente, devidamente lacrada e identificada com marca, lote, data de fabricação, validade e instruções de uso. Deve estar dentro do prazo de validade e atender às normas vigentes da ANVISA e do MAPA.	Unid.	285
29.	<b>Feijão Preto</b> – 1ª QUALIDADE. Produto acondicionado em pacote de 1 kg, de material higiênico, seguro e resistente, devidamente lacrado e identificado com marca, lote, data de fabricação e validade. Deve estar dentro do prazo de validade e atender às normas vigentes da ANVISA e do MAPA.	kg	1250
30.	<b>Iogurte natural integral zero lactose</b> — Produto obtido a partir de leite integral pasteurizado com adição da enzima lactase e fermentos lácteos. Deve apresentar textura cremosa, sabor e odor característicos de iogurte natural, sem adição de açúcar, corantes, aromatizantes ou conservantes. Embalagem individual, devidamente lacrada, rotulada e em conformidade com a legislação vigente. Pote 165 g.	Unid.	130
31.	<b>Kiwi</b> - médio amadurecimento, firmes, sem manchas e cor característica uniforme. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou sacos plásticos transparentes próprios para alimentos.	kg	250
32.	<b>Leite de soja</b> — Bebida vegetal à base de extrato de soja, obtida a partir de grãos selecionados e submetidos a processo térmico adequado. Pode ser enriquecida com vitaminas e minerais (como cálcio, vitaminas A e D). Textura homogênea, sabor suave e característico, isenta de lactose e colesterol. Embalagem longa vida (UHT) de 1 litro, devidamente lacrada e rotulada conforme legislação vigente.	Cx	390
33.	<b>Leite em pó integral</b> — Produto obtido pela desidratação do leite integral pasteurizado, preservando seus nutrientes naturais. Deve conter, no mínimo, 26% de gordura láctea, sem adição de conservantes ou aditivos artificiais. Apresentar coloração branca ou levemente amarelada, sabor e odor característicos de leite integral. Embalagem de 400g, devidamente lacrada, identificada e rotulada conforme legislação vigente (MAPA/ANVISA).	Pct	550
34.	<b>Leite integral longa vida (UHT)</b> — Leite bovino integral submetido ao processo de ultrapasteurização (UHT), garantindo eliminação de microrganismos patogênicos e maior durabilidade sem necessidade de refrigeração antes de aberto. Deve conter no mínimo 3% de gordura láctea, apresentando sabor e odor característicos, sem adição de conservantes. Embalagem longa vida de 1 litro, devidamente lacrada e rotulada conforme legislação vigente (MAPA/ANVISA).	Cx	6400
35.	<b>Maçã Fuji</b> - Apresentando grau de maturação que permita a manipulação, transporte, conservação adequada para o consumo. Tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	4930



36.	<b>Mamão</b> - Apresentando grau de maturação que permita a manipulação, transporte, conservação adequada para o consumo. Tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	2158
37.	<b>Massa tipo parafuso com ovos</b> – Produto de primeira qualidade, elaborada com sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos pasteurizados, isenta de corantes artificiais, conservantes e substâncias estranhas à sua composição. Deve apresentar coloração amarelada característica, massa firme e homogênea, sem grumos, umidade excessiva ou presença de insetos. Embalagem de 500g, devidamente lacrada, com rótulo contendo identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação e validade impressas de forma legível. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Pct	1240
38.	<b>Massa com ovos letrinhas " alfabeto"</b> . Pacote com 500g.	Pct	180
39.	<b>Massa sem ovos e leite</b> . Pacote com 500g.	Pct	150
40.	<b>Milho verde sachê</b> – Embalagem em sachet de 170g, devidamente lacrada, com identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação, local de origem e validade impressas de forma legível. Validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação. Produto deve atender às normas sanitárias vigentes e estar em condições adequadas para transporte e consumo.	Unid.	150
41.	<b>Nata - Creme de leite pasteurizado</b> . Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: 300g cada unidade. Data de validade mínima 15 dias a contar a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA.	Unid.	850
42.	<b>Óleo de soja</b> – Embalagem de 900ml, devidamente lacrada, com identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação, local de origem e validade impressas de forma legível. Validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação. Produto deve atender às normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	Unid.	1400
43.	<b>Pão de cachorro quente</b> .	kg	1861
44.	<b>Polvilho azedo</b> – Produto de primeira qualidade, obtido a partir da fécula de mandioca fermentada, seco e peneirado, isento de impurezas, grumos, umidade excessiva ou substâncias estranhas à sua composição. Deve apresentar coloração branca característica, aroma e sabor típicos do polvilho azedo natural, e propriedades adequadas para uso em panificação e culinária. Embalagem de 500g, devidamente lacrada, com identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação, local de origem e validade impressas de forma legível. Validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação. Produto deve atender às normas sanitárias vigentes. Pacote 500g.	Pct	555
45.	<b>Presunto fatiado</b> — Produto cárneo cozido, elaborado a partir de pernil suíno, água, sal, açúcar, condimentos e aditivos permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar coloração rosada, odor e sabor característicos, textura firme e homogênea, sem presença de gordura ou partes estranhas. Fatiado e acondicionado em embalagem plástica adequada, higienizada, devidamente	kg	350



	lacrada e rotulada conforme normas do MAPA/ANVISA. Apresentação: kg.		
46.	<b>Queijo mussarela fatiado</b> – Produto de primeira qualidade, elaborado com leite pasteurizado. Deve apresentar textura macia, uniforme e sabor característico da mussarela fresca, livre de odores estranhos. Embalagem devidamente lacrada, com identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação, local de origem e validade impressas de forma legível. Validade mínima de 60 dias a partir da data de fabricação, mantido sob refrigeração adequada. Produto deve atender às normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	Kg	685
47.	<b>Requeijão cremoso tradicional</b> — Produto lácteo obtido a partir de creme de leite, leite e/ou derivados lácteos, fundidos e homogeneizados até atingir textura cremosa e uniforme. Deve apresentar sabor e odor característicos, cor branca ou levemente amarelada, sem adição de amido, corantes ou conservantes artificiais. Embalagem plástica ou de vidro, devidamente lacrada, rotulada e em conformidade com as normas do MAPA/ANVISA, com peso padrão (180g a 200g).	Unid.	630
48.	<b>Sal refinado iodado</b> – Embalagem de 1kg, devidamente lacrada, com identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação, local de origem e validade impressas de forma legível. Validade mínima de 24 meses a partir da data de fabricação. Produto deve atender às normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e à legislação sanitária vigente.	Kg	420
49.	<b>Salsinha verde</b> - In natura de 1ª qualidade, limpo, novo, com tamanho médio, em maços.	Mç	1000
50.	<b>Tomate</b> - Apresentando grau de maturação que permita a manipulação, transporte, conservação adequada para o consumo. Tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	1902
51.	<b>Uva passa branca sem sementes</b> , composto 100% de uva passa, sem adição de outros ingredientes, informações nutricionais, validade, lote, peso e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento de entrega. Embalagem 200 g.	Pct	160
52.	<b>Vinagre de maçã industrializado</b> – Embalagem contendo mínimo de 750ml, devidamente lacrada, com identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação, local de origem e validade impressas de forma legível. Validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação. Produto deve atender às normas sanitárias vigentes.	Unid.	280

## 7. LEVANTAMENTO DE MERCADO E ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Foram avaliadas, no planejamento da contratação, as seguintes alternativas:

- a) **Aquisição de gêneros alimentícios por meio de empresas fornecedoras especializadas, mediante a realização de procedimento licitatório próprio:** apresenta como principais vantagens a ampla competitividade entre fornecedores, a diversidade de produtos disponíveis, a possibilidade de adequação das aquisições às necessidades específicas do cardápio escolar, maior controle da Administração sobre a qualidade dos produtos fornecidos e maior flexibilidade para o fornecimento parcelado durante a execução contratual. Como aspecto



menos favorável, destaca-se a necessidade de realização de procedimento licitatório, o que pode demandar maior período de espera.

- b) **Contratação de empresa para fornecimento de refeições prontas:** abrangendo a aquisição dos insumos, preparo, transporte e distribuição da alimentação escolar. Embora essa modalidade possa reduzir parte das atividades operacionais relacionadas ao preparo das refeições, apresenta desvantagens relevantes, tais como custos mais elevados, menor controle sobre a procedência e qualidade dos insumos utilizados, maior complexidade na fiscalização da execução contratual e maior dependência da contratada para a continuidade do serviço. Além disso, a flexibilidade para ajustes nos cardápios e substituição de itens tende a ser reduzida.
- c) **Adesão à Ata de Registro de Preços (“carona”):** essa solução pode proporcionar maior celeridade na contratação e reduzir o tempo necessário para a realização de um novo certame. Entretanto, sua utilização depende da existência de ata vigente compatível com as necessidades do Município, da disponibilidade de quantitativos para adesão e da demonstração formal de vantajosidade. Ademais, pode haver limitações quanto às especificações dos produtos e menor autonomia da Administração na definição das condições de fornecimento.

Dentre as alternativas analisadas, a contratação de empresa(s) especializada(s) para fornecimento parcelado dos gêneros alimentícios mostra-se a solução mais adequada, por assegurar regularidade no abastecimento, previsibilidade operacional, competitividade no certame e melhor atendimento ao interesse público.

O modelo de adjudicação por item, em princípio, revela-se mais vantajoso por ampliar a competitividade e permitir maior participação de fornecedores, sem prejuízo de eventual adoção de lotes, desde que tecnicamente justificada no processo.

O valor estimado da contratação é de **R\$ 787.425,44 (setecentos e oitenta e sete mil e quatrocentismo e vinte e cinco reais e quarenta e quatro reais)**, conforme pesquisa de preços instruída nos autos, elaborada com base em consultas a fornecedores locais e ao sistema LicitaCon, observados os documentos de suporte e a memória de cálculo constantes do processo administrativo.

## 8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino, conforme especificações, quantidades e condições estabelecidas no Termo de Referência e demais documentos que compõem o processo de contratação.

O fornecimento abrangerá alimentos perecíveis e não perecíveis necessários à execução dos cardápios elaborados por profissional nutricionista responsável, observando as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), as normas sanitárias vigentes, os padrões de qualidade exigidos pelos órgãos competentes e as necessidades nutricionais dos estudantes atendidos pela rede municipal de ensino.

A execução contratual ocorrerá de forma parcelada, de acordo com a demanda das unidades escolares e o cronograma definido pelo Setor de Alimentação Escolar, permitindo maior eficiência na gestão dos estoques, redução de desperdícios e manutenção da qualidade dos produtos fornecidos. A solução contempla, ainda, a



garantia de fornecimento contínuo dos gêneros alimentícios durante todo o período letivo, possibilitando o adequado atendimento dos aproximadamente 1.502 alunos matriculados na rede municipal de ensino, distribuídos entre as escolas de Educação Infantil e Ensino Fundamental.

Dessa forma, a contratação visa assegurar o fornecimento regular, eficiente e de qualidade dos gêneros alimentícios necessários à preparação da merenda escolar, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, para a promoção da saúde, para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos e para a adequada execução das atividades educacionais desenvolvidas pelo Município.

#### **9. PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO**

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações devem observar o princípio do parcelamento quando este for tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Após análise da natureza do objeto, verificou-se que os gêneros alimentícios a serem adquiridos possuem características distintas, podendo ser contratados separadamente sem prejuízo ao conjunto da solução.

Dessa forma, o parcelamento da contratação será realizado por item, permitindo que cada produto seja disputado e adjudicado individualmente, possibilitando a participação de um maior número de fornecedores, inclusive empresas especializadas em determinados gêneros alimentícios. Tal medida amplia a competitividade do certame, favorece a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração e reduz o risco de concentração do fornecimento em um único fornecedor.

Além disso, o parcelamento por item contribui para a seleção dos menores preços unitários para cada produto, promovendo maior economicidade na aplicação dos recursos públicos e melhor adequação às necessidades da Administração.

Ressalta-se, ainda, que o fornecimento dos gêneros alimentícios ocorrerá de forma parcelada durante a vigência contratual, conforme a demanda das unidades escolares e o cronograma estabelecido pelo Setor de Alimentação Escolar, garantindo o abastecimento contínuo das escolas, a preservação da qualidade dos produtos e a eficiência na gestão dos estoques.

Diante do exposto, conclui-se que o parcelamento da solução por item mostra-se técnica e economicamente viável, atendendo aos princípios da competitividade, economicidade, eficiência e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

#### **10. RESULTADOS A SEREM ALCANÇADOS**

Com a realização da presente contratação, espera-se garantir o fornecimento contínuo, regular e eficiente dos gêneros alimentícios necessários à execução da alimentação escolar em todas as unidades da rede municipal de ensino. A solução busca assegurar o adequado abastecimento das escolas durante todo o período letivo, evitando interrupções no fornecimento da merenda escolar e contribuindo para a manutenção da qualidade dos serviços educacionais prestados pelo Município.

A contratação também tem por objetivo proporcionar aos estudantes o acesso a uma alimentação adequada, equilibrada e compatível com suas necessidades nutricionais, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e com os cardápios elaborados por profissional nutricionista responsável.



Dessa forma, pretende-se contribuir para a promoção da segurança alimentar e nutricional, para a melhoria das condições de aprendizagem e para o desenvolvimento físico, cognitivo e social dos alunos atendidos pela rede municipal de ensino.

Além disso, busca-se alcançar maior eficiência na gestão dos recursos públicos, mediante a aquisição de produtos com padrões adequados de qualidade, observando critérios de economicidade, competitividade e vantajosidade para a Administração. Espera-se, ainda, que o fornecimento parcelado dos gêneros alimentícios possibilite melhor controle dos estoques, redução de desperdícios e maior adequação das aquisições às necessidades efetivas das unidades escolares.

Por fim, a contratação visa assegurar o cumprimento das políticas públicas voltadas à alimentação escolar, garantindo condições adequadas para a permanência dos alunos no ambiente educacional e fortalecendo o compromisso da Administração Municipal com a oferta de uma educação pública de qualidade e com a promoção do bem-estar dos estudantes.

#### **11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO**

Antes da formalização da contratação, a Administração deverá adotar as providências necessárias para assegurar a adequada execução do objeto. Para tanto, deverão ser revisados e consolidados os quantitativos estimados de gêneros alimentícios, considerando o número de alunos atendidos pela rede municipal de ensino, a quantidade de refeições ofertadas, os cardápios elaborados por profissional nutricionista responsável e as necessidades específicas de cada unidade escolar.

A Administração deverá designar servidor(es) responsável(is) pela fiscalização e acompanhamento da execução contratual, garantindo o controle do fornecimento dos produtos, a conferência das quantidades entregues, a verificação da qualidade dos gêneros alimentícios e o cumprimento das obrigações estabelecidas no contrato.

Também deverão ser disponibilizadas à futura contratada todas as informações necessárias à adequada execução do fornecimento, incluindo os locais de entrega, cronogramas de abastecimento, procedimentos de recebimento dos produtos e demais orientações operacionais pertinentes.

Por fim, deverão ser observadas todas as exigências legais, sanitárias e administrativas aplicáveis à contratação, de modo a garantir o fornecimento regular dos gêneros alimentícios, a qualidade dos produtos entregues e a continuidade da alimentação escolar ofertada aos alunos da rede municipal de ensino.

#### **12. DOTAÇÃO**

Os custos da presente contratação serão suportados à custa do orçamento destinado ao exercício de 2026, e serão descontados das seguintes despesas:

Órgão: 3 - Secretaria de Administração e Comunicação Social

Unidade Orçamentária: 4.122 - Administração / Administração Geral

Projeto/Atividade: 2.003 - Manutenção da Secretaria de Administração e Comunicação Social

Elemento de Despesa: 20 - 3.3.90.30.00.00.00.00

Fonte de Recursos: 1.500.0000.0000



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE TENENTE PORTELA

Órgão: 13 - Educação, Cultura e Desporto

Unidade Orçamentária: 12.361 - Educação / Ensino Fundamental

Projeto/Atividade: 2.078 - Ensino Fundamental - PNAE

Elemento de Despesa: 396 - 3.3.90.30.00.00.00.00

Fonte de Recursos: 1.552.0000.0000

Órgão: 13 - Educação, Cultura e Desporto

Unidade Orçamentária: 12.365 - Educação / Educação Infantil

Projeto/Atividade: 2.088 - Ensino Infantil Pré Escola - PNAE

Elemento de Despesa: 426 - 3.3.90.30.00.00.00.00

Fonte de Recursos: 1.552.0000.0000

Órgão: 13 - Educação, Cultura e Desporto

Unidade Orçamentária: 12.365 - Educação / Educação Infantil

Projeto/Atividade: 2.097 - Ensino Infantil Creche - PNAE

Elemento de Despesa: 455 - 3.3.90.30.00.00.00.00

Fonte de Recursos: 1.552.0000.0000

Órgão: 13 - Educação, Cultura e Desporto

Unidade Orçamentária: 12.361 - Educação / Ensino Fundamental

Projeto/Atividade: 2.077 - Ensino Fundamental - Salário Educação

Elemento de Despesa: 395 - 3.3.90.30.00.00.00.00

Fonte de Recursos: 1.550.0000.0000

Órgão: 13 - Educação, Cultura e Desporto

Unidade Orçamentária: 12.365 - Educação / Educação Infantil

Projeto/Atividade: 2.087 - Ensino Infantil Pré Escola - Salário Educação

Elemento de Despesa: 425 - 3.3.90.30.00.00.00.00

Fonte de Recursos: 1.550.0000.0000

Órgão: 13 - Educação, Cultura e Desporto

Unidade Orçamentária: 12.365 - Educação / Educação Infantil

Projeto/Atividade: 2.096 - Ensino Infantil - Salário Educação

Elemento de Despesa: 454 - 3.3.90.30.00.00.00.00

Fonte de Recursos: 1.550.0000.0000

### **13. CONTRATAÇÕES CORRELATADAS/INTERDEPENDENTES**

No presente caso, não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes que estejam vinculadas de forma direta à execução do objeto pretendido, uma vez que todos os meios necessários para a execução do objeto poderão ser supridos com a contratação ora proposta.



Caso surjam necessidades complementares durante a execução contratual, estas serão analisadas separadamente e, se for o caso, objeto de novos processos de contratação, respeitados os princípios da legalidade, planejamento, segregação de funções e economicidade que regem a atuação da Administração Pública.

#### **14. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS**

A contratação para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino pode gerar impactos ambientais relacionados, principalmente, à geração de resíduos sólidos provenientes das embalagens dos produtos adquiridos e ao eventual descarte de alimentos decorrente de perdas, avarias ou vencimento da validade. Tais impactos, embora inerentes à natureza do objeto, apresentam baixa magnitude e podem ser adequadamente gerenciados mediante a adoção de medidas preventivas e boas práticas de gestão.

Com o objetivo de minimizar esses impactos, a Administração poderá adotar critérios de sustentabilidade compatíveis com o objeto da contratação, incentivando o fornecimento de produtos acondicionados em embalagens recicláveis, reutilizáveis ou passíveis de destinação ambientalmente adequada. Além disso, a contratada deverá observar boas práticas de transporte, armazenamento e manuseio dos gêneros alimentícios, de forma a preservar a qualidade dos produtos e reduzir perdas ao longo da cadeia de fornecimento.

A adoção do fornecimento parcelado também constitui importante medida mitigadora, uma vez que possibilita o abastecimento das unidades escolares conforme a demanda efetiva, contribuindo para o melhor controle dos estoques, redução de desperdícios e prevenção do descarte desnecessário de alimentos. Da mesma forma, o adequado planejamento dos quantitativos a serem adquiridos, aliado ao acompanhamento do consumo pelas unidades escolares, favorece a utilização racional dos recursos e a minimização da geração de resíduos.

Dessa forma, conclui-se que os impactos ambientais decorrentes da contratação são considerados de baixa relevância e podem ser adequadamente mitigados por meio do planejamento das aquisições, da adoção de práticas sustentáveis de fornecimento, armazenamento e consumo, bem como da destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados, observando-se a legislação vigente e os princípios da sustentabilidade e da responsabilidade socioambiental aplicáveis às contratações públicas.

#### **15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO**

Após a realização dos estudos técnicos e da análise das alternativas disponíveis no mercado, conclui-se que a contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar mostra-se necessária, adequada e plenamente viável sob os aspectos técnico, operacional e econômico.

A solução proposta atende ao interesse público ao assegurar o fornecimento contínuo e regular dos alimentos necessários à execução da merenda escolar nas unidades da rede municipal de ensino, contribuindo para a adequada implementação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e para o atendimento das necessidades nutricionais dos aproximadamente 1.502 alunos matriculados na rede municipal.

Além disso, a contratação possibilitará o fornecimento de produtos em conformidade com os padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos pela legislação vigente, garantindo que os cardápios elaborados por



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

**PREFEITURA MUNICIPAL DE TENENTE PORTELA**

---

profissional nutricionista responsável sejam executados de forma adequada. O fornecimento parcelado, de acordo com a demanda das unidades escolares, proporcionará maior eficiência na gestão dos estoques, redução de desperdícios, melhor aproveitamento dos recursos públicos e manutenção da qualidade dos gêneros alimentícios durante toda a execução contratual.

A solução escolhida, consistente na aquisição de gêneros alimentícios por meio de empresas fornecedoras especializadas, demonstrou-se a alternativa mais vantajosa dentre as opções analisadas, por oferecer maior competitividade, economicidade, flexibilidade de fornecimento, diversidade de produtos e maior controle da Administração sobre a qualidade dos itens adquiridos.

Dessa forma, a contratação é considerada viável, desde que observadas as premissas e condicionantes estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar, manifestando-se posicionamento conclusivo favorável ao prosseguimento da contratação, por se tratar da alternativa que melhor atende às necessidades da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto e assegura a continuidade da alimentação escolar ofertada aos estudantes da rede municipal de ensino.

Tenente Portela/RS, 09 de junho de 2026

---

**Irinéia Koch**

**Secretário Municipal de Educação, Cultura e Desporto**