ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO

O inciso XX, do Art. 6.° da Lei Federal 14.133/2021 combinado com o Art. 8º do Decreto Municipal n.º 333/2022 regulamenta a construção deste documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza pelo interesse público envolvido e sua melhor solução, embasando os projetos a serem elaborados, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

PROCESSO ADMINISTRATIVO

Município de Santo Antônio da Patrulha / RS
Secretaria Municipal da Educação (SEMED)
Necessidade da Administração: Disponibilizar acesso do Poder Público a gêneros alimentícios para atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O objeto do presente estudo é o fornecimento de gêneros alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar. O atendimento do pleito é necessário para que o município cumpra com a normativa do PNAE, atendendo a demanda de alimentação escolar da rede municipal de educação e unidades filantrópicas conveniadas, através da Secretaria Municipal da Educação (SEMED).

2. ALINHAMENTO ENTRE A NECESSIDADE E O PLANEJAMENTO

O objeto retratado está previsto no Plano de Contratações Anual do Município de Santo Antônio da Patrulha, como se vê nos itens daquele documento (conforme tabela abaixo), estando assim alinhada com o planejamento desta Administração.

ITEM	OBJETO	CÓD PAC	ITEM	OBJETO	CÓD PAC	ITEM	OBJETO	CÓD PAC
1	Abacate	1963	31	Couve manteiga	1984	61	Macarrão espaguete	1954
2	Abacaxi pérola	1964	32	Couve-flor	1986	62	Mac espaguete zero glúten	2023
3	Abobrinha	1965	33	Erva doce	1937	63	Mac parafuso zero glúten	2024
4	Açúcar cristal	1925	34	Espinafre	1990	64	Macarrão parafuso	1955
5	Agrião	1966	35	Extrato de tomate	1938	65	Mamão formosa	2000
6	Alface	1967	36	Farinha de arroz	1939	66	Manga tommy	2001
7	Alho fêmea	1971	37	Farinha mandioca	1940	67	Melancia	2005
8	Amendoim	1926	38	Farinha de milho	1941	68	Melão amarelo	2006
9	Amido de milho	1927	39	Farin milho pré-cozida	1942	69	Milho para pipoca	1956
10	Arroz branco	1972	40	Farinha de tapioca	2026	70	Milho verde	1957
11	Aveia	1929	41	Farinha de trigo	1943	71	Moranga cabotiá	2009
12	Banana branca	1973	42	Farinha trigo integral	1944	72	Morango	2010

13	Batata doce	1974	43	Feijão preto	1945	73	Nata	1987
14	Batata inglesa	1975	44	Fermento biológico	1946	74	Óleo de soja	1958
15	Bergamota comum	1976	45	Fermento químico	1947	75	Orégano	1959
16	Bergamota Ponkan	1977	46	Filé coxa/sobrecoxa	1921	76	Ovos	2011
17	Beterraba	1978	47	Flocos milho flocão	1948	77	Pera	2012
18	Biscoito sortido	1931	48	Fórmula infantil	1949	78	Pêssego	2013
19	Biscoito água e sal	1932	49	Goiaba	1933	79	Polvilho azedo	2021
20	Brócolis	1980	50	Iogurte	1994	80	Polvilho doce	2025
21	Cacau em pó	1933	51	Iogurte natural	1995	81	Repolho roxo	2014
22	Café em pó	1934	52	Laranja do céu	1996	82	Repolho verde	2015
23	Canela em pó	1935	53	Laranja suco	1997	83	Sal	1960
24	Canjica	1936	54	Leite em pó	1952	84	Semente gergelim	1961
25	Carne bovina iscas	1922	55	Leite fluído de soja	1951	85	Tempero verde	2017
26	Carne bovin moída	1920	56	Leite fluído integral	1923	86	Tomate longa vida	2019
27	Cebola	1981	57	Leite fluído sem lactose	1994	87	Uva Rubi	2020
28	Cenoura	1982	58	Lentilha	1953	88	Uva passa escura	2022
29	Chuchu	1983	59	Linhaça marrom	1998	89	Vinagre de álcool	1962
30	Coco ralado	2027	60	Maçã fugi	1999			

3. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Os quantitativos estimados têm como parâmetro as últimas contratações com objeto semelhante, realizadas por esta Administração. Neste sentido, segue memória de cálculo:

REFERÊNCIA	PROCESSO N.º	OBJETO	QUANT	UNIDADE DE MEDIDA	VIGÊNCIA

PROCESSO ANTERIOR	Ata 99/2025	Açúcar cristal	3000	2 Kg	12 meses
		Amido de milho	700	Un	
		Biscoito sortido	3500	Un	
		Biscoito água e sal	3500	Un	
		Café	1200	Un	
		Canela	200	Un	
		Erva doce	200	Un	
		Extrato de tomate	6000	Un	
		Farinha de milho	300	Un	
		Farinha de trigo	2000	5Kg	
		Feijão preto	10000	Kg	
		Fermento biológico	1000	Un	
		Fermento químico	1300	Un	
		Leite fluído sem lactose	600	Lt	
		Macarrão espaguete	4000	Un	
		Macarrão parafuso	4000	Un	
		Milho para pipoca	400	Un	
		Milho verde	2000	Un	
		Orégano	200	Un	
		Sal	2000	Kg	
		Vinagre de álcool	1000	Un	
		Alho	2500	Un	
		Batata doce	5300	Kg	
		Batata inglesa	7000	Kg	
		Bergamota ponkan	5000	Kg	
		Cebola	5000	Kg	
		Cenoura	4000	Kg	
		Laranja suco	12000	Kg	
		Manga “tommy”	5000	Kg	
		Melão	5000	Kg	
		Ovos	4800	Dz	
		Repolho verde	3000	Kg	

	Tempero verde	400	Kg
	Tomate	8000	Kg
Ata 103/2025	Alface lisa e crespa	800	Kg
	Bergamota comum	3000	Kg
	Beterraba	4300	Kg
	Brócolis	1500	Kg
	Chuchu	3000	Kg
	Couve manteiga	500	Kg
	Couve-flor	15000	Kg
	Laranja do céu	6000	Kg
	Melancia	6000	Kg
	Moranga cabotiá	5700	Kg
	Canjica	80	Un
	Coco ralado	500	Un
	Farinha de arroz	200	Un
	Farinha de mandioca	400	Un
	Far de milho pré-cozida	2500	Un
	Farinha de tapioca	50	Un
	Farinha integral	600	Kg
	Flocos de milho flocão	300	Un
	Lentilha	1000	Un
	Mac espag zero glúten	50	Un
	Mac paraf zero glúte	50	Un
	Polvilho doce	400	Un
Ata 105/2025	Arroz branco	5000	5Kg
	Leite integral	35000	Lt
	Maçã fugi	9000	Kg
	Mamão	9000	Kg
	Carne em iscas	13000	Kg
	Carne moída	16000	Kg
	Filé de coxa/sobrecoxa	25000	Kg

	Ata 008/2026	Amendoim	400	Un	
		Aveia	400	Un	
		Canjica	80	Un	
		Nata	1250	Un	
		Fórmula infantil	800	Un	
		Iogurte	2500	Lt	
		Leite em pó	500	Un	
		Leite fluido de soja	300	Un	
		Óleo de soja	8000	Un	
		Semente gergelim	100	Un	
		Uva Passa	500	Un	
	Ata 029/2026	Cacau	300	Un	
		Farinha de arroz	200	Un	
		Farinha de trigo	8000	Kg	
		Polvilho azedo	600	Un	
	Contrato32/26	Abobrinha	200	Kg	
	Contrato 33/26	Banana	7110	Kg	

PROCESSO ATUAL	ATUAL	Abacate	500	Kg	12 meses
		Abacaxi pérola	1000	Kg	
		Abobrinha	200	Kg	
		Açúcar cristal	3500	2 Kg	
		Agrião	300	Kg	
		Alface	600	Kg	
		Alho fêmea	700	100g	
		Amendoim	400	Un	
		Amido de milho	300	Un	
		Arroz branco	4000	5Kg	
		Aveia	400	Un	
		Banana branca	3000	Kg	
		Batata doce	5000	Kg	
		Batata inglesa	7000	Kg	
		Bergamota comum	4300	Kg	
		Bergamota Ponkan	5000	Kg	
		Beterraba	4000	Kg	
		Biscoito sortido	3500	Un	
		Biscoito água e sal	3500	Un	
		Brócolis	2000	Kg	
		Cacau em pó	400	Un	
		Café em pó	2000	Un	
		Canela em pó	300	Un	
		Canjica	80	Un	
		Carne bovina iscas	13000	Kg	
		Carne bovin moída	16000	Kg	
		Cebola	5000	Kg	
		Cenoura	4000	Kg	
		Chuchu	3000	Kg	
		Coco ralado	400	Un	
		Couve manteiga	500	Kg	
		Couve-flor	2000	Kg	
		Erva doce	300	Un	
		Espinafre	200	Kg	

Extrato de tomate	6000	Un
Farinha de arroz	200	Un
Farinha mandioca	450	Un
Farinha de milho	300	Un
Farin milho pré-cozida	2500	Un
Farinha de tapioca	50	Un
Farinha de trigo	12000	Kg
Farinha trigo integral	600	Kg
Feijão preto	10000	Kg
Fermento biológico	1000	Un
Fermento químico	1500	Un
Filé coxa/sobrecoxa	24000	Kg
Flocos milho flocão	200	Un
Fórmula infantil	800	Un
Goiaba	600	Kg
Iogurte	2500	Lt
Iogurte natural	800	Un
Laranja do céu	6000	Kg
Laranja suco	12000	Kg
Leite em pó	500	Un
Leite fluído de soja	200	Lt
Leite fluído integral	25000	Lt
Leite fluído sem lactose	600	Lt
Lentilha	1500	Un
Linhaça marrom	80	Un
Maçã fugi	8000	Kg
Macarrão espaguete	5000	Un
Mac espaguete zero glúten	50	Un
Mac parafuso zero glúten	50	Un
Macarrão parafuso	5000	Un
Mamão formosa	8000	Kg
Manga tommy	5000	Kg
Melancia	6000	Kg
Melão amarelo	5000	Kg

		Milho para pipoca	300	Un	
		Milho verde	1500	Un	
		Moranga cabotiá	5700	Kg	
		Morango	400	Un	
		Nata	1250	Un	
		Óleo de soja	8000	Un	
		Orégano	400	Un	
		Ovos	4800	Dz	
		Pera	500	Kg	
		Pêssego	500	Kg	
		Polvilho azedo	500	Un	
		Polvilho doce	400	Un	
		Repolho roxo	1000	Kg	
		Repolho verde	3000	Kg	
		Sal	3000	Kg	
		Semente gergelim	100	Un	
		Tempero verde	400	Kg	
		Tomate longa vida	8000	Kg	
		Uva Rubi	500	Un	
		Uva passa escura	500	Un	
		Vinagre de álcool	1100	Un	

4. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

Inicialmente, levantou-se as opções de doação, cedência e terceirização, onde ressalta-se a complexidade inerente a cada uma delas, evidenciando limitações logísticas, burocráticas e financeiras que poderiam comprometer a efetividade e a continuidade do projeto. Dessa forma, seguem as condições de cada hipótese:

Doação e/ou cedência de alimentos não se faz possível por conta dos riscos relacionados inclusive à segurança alimentar. É necessário um controle efetivo de todos os produtos desde as exigências relacionadas à especificação do próprio alimento quanto ao atendimento de diversos itens como embalagem apropriada, acondicionamento correto, procedência, data de fabricação e data de validade. Aceitar a doação ou cedência de alimentos sem um acompanhamento possível destas especificidades além de não atender as legislações relacionadas ao PNAE (Resolução CD/FNDE nº4/2026, RDC da Anvisa 216/2004, Portaria SES 799/2023), apresenta riscos à saúde das crianças e alunos da rede municipal de ensino.

A terceirização de serviços de alimentação escolar, nesse momento, pode caracterizar, além de investimento financeiro inadequado, riscos relacionados à possível redução da qualidade organoléptica e nutricional das preparações, perda da gestão e dos controles necessários de armazenamento, preparo e distribuição de alimentos, redução ou perda de controle sobre o treinamento adequado dos funcionários envolvidos nas etapas de produção de alimentos, excesso de padronização de cardápios e pouca integração com as ações pedagógicas de educação alimentar e nutricional.

Por fim, ressalta-se que a Prefeitura Municipal, em atendimento à Lei 11.947/2009 do Programa Nacional se Alimentação Escolar, possui os profissionais técnicos nutricionistas capacitados para o cumprimento da legislação tanto no que diz respeito à eficiência e eficácia quanto à economicidade e, portanto, o processo de licitação para fornecimento dos gêneros alimentícios se mostra como solução adequada.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta, indicada sob o aspecto técnico e econômico, é o fornecimento de gêneros alimentícios, incluindo produtos perecíveis e não perecíveis.

Neste sentido, segue indicação de potenciais fornecedores/prestadores de serviços: ABF DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA, CNPJ 43.463.101/0001-01; CARLA PORTOLAN RIBEIRO COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ME, CNPJ 38.125.895/0001- 63; DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS IRMAOS LTDA, CNPJ 40.013.513/0001-51; ELANA DE OLIVEIRA SIMÕES LTDA, CNPJ 50.644.308/0001-48; L. J. BREDOW REPRESENTAÇÕES EIRELI, CNPJ 23.969.712/0001-19; SIMON COMERCIAL ATACADISTA LTDA, CNPJ 88.152.863/0001-25; SLS COMÉRCIO E SOLUÇÕES EM TRANSPORTES LTDA, CNPJ 31.367.797/0001-93; CR MAYER, CNPJ 05.958.808/0001-08; BOMPP, CNPJ 61.518.314/0001-75; RIBA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA, CNPJ 00.141.502/0002-13; PMP COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA, CNPJ 45.426.768/0001-60; DOVALE DISTRIBUIDORA LTDA EPP, CNPJ 21.608.895/0001-11; LEO R. DOS SANTOS, CNPJ 09.333.300/0001-67.

Tais referências foram obtidas por meio de informações de contratações anteriores e de pesquisa no Portal de Compras Públicas e Licitacon, efetuadas com base no Capítulo VI, do Decreto Municipal n.º 333/2022, que “Dispõe sobre a regulamentação dos procedimentos para contratações públicas na forma da Lei Federal n.° 14.133, de 1.° de abril de 2021 e dá outras providências”.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R$ 2.643.163,50, com base em contratações anteriores e pesquisa no Licitacon para os itens sem histórico de aquisição.

OBJETO	QUANT	R$ PROCESSO ANTERIOR	R$ TOTAL PARA QUANT SOLICITADA NO PROCESSO ATUAL
Abobrinha	200	5,86	1172,00

Açúcar cristal	3500	6,11	21385,00
Alface	600	13,00	7800,00
Alho fêmea	700	3,98	2786,00
Amendoim	400	8,39	3356,00
Amido de milho	300	5,36	1608,00
Arroz branco	4000	11,47	45880,00
Aveia	400	5,46	2184,00
Banana branca	10000	5,42	16260,00
Batata doce	5000	2,97	14850,00
Batata inglesa	7000	5,45	38150,00
Bergamota comum	4300	4,39	18877,00
Bergamota Ponkan	5000	5,32	26600,00
Beterraba	4000	5,53	22120,00
Biscoito sortido	3500	2,86	10010,00
Biscoito água e sal	3500	2,89	10115,00
Brócolis	2000	15,96	31920,00
Cacau em pó	400	19,55	7820,00
Café em pó	2000	25,12	50240,00
Canela em pó	300	5,25	1575,00
Canjica	80	5,69	455,20
Carne bovina iscas	13000	29,15	378950,00
Carne bovin moída	16000	20,85	333600,00
Cebola	5000	4,17	20850,00
Cenoura	4000	6,00	24000,00
Chuchu	3000	6,38	19140,00
Coco ralado	400	5,00	2000,00
Couve manteiga	500	9,95	4975,00
Couve-flor	2000	12,00	24000,00
Erva doce	300	10,20	3060,00
Extrato de tomate	6000	2,14	12840,00
Farinha de arroz	200	9,20	1840,00
Farinha mandioca	450	4,97	2236,50
Farinha de milho	300	2,64	792,00
Farin milho pré-cozida	2500	2,49	6225,00

Farinha de tapioca	50	4,22	211,00
Farinha de trigo	12000	2,61	31320,00
Farinha trigo integral	600	3,84	2304,00
Feijão preto	10000	4,85	48500,00
Fermento biológico	1000	5,17	5170,00
Fermento químico	1500	2,71	4065,00
Filé coxa/sobrecoxa	24000	20,82	499680,00
Flocos milho flocão	200	1,88	376,00
Fórmula infantil	800	52,04	41632,00
Iogurte	2500	13,84	34600,00
Laranja do céu	6000	5,00	30000,00
Laranja suco	12000	4,20	50400,00
Leite em pó	500	10,93	5465,00
Leite fluído de soja	200	9,23	1846,00
Leite fluído integral	25000	5,12	128000,00
Leite fluído sem lactose	600	5,43	3258,00
Lentilha	1500	5,69	8535,00
Maçã fugi	8000	6,76	54080,00
Macarrão espaguete	5000	2,18	10900,00
Mac espaguete zero glúten	50	5,44	272,00
Mac parafuso zero glúten	50	5,35	267,50
Macarrão parafuso	5000	2,18	10900,00
Mamão formosa	8000	9,55	76400,00
Manga tommy	5000	6,91	34550,00
Melancia	6000	3,00	18000,00
Melão amarelo	5000	7,32	36600,00
Milho para pipoca	300	2,79	837,00
Milho verde	1500	2,80	4200,00
Moranga cabotiá	5700	5,04	28728,00
Nata	1250	13,51	16887,50
Óleo de soja	8000	6,95	55600,00
Orégano	400	6,50	2600,00
Ovos	4800	9,94	47712,00
Polvilho azedo	500	3,80	1900,00

Polvilho doce	400	3,98	1592,00
Repolho verde	3000	5,31	15930,00
Sal	3000	1,45	4350,00
Semente gergelim	100	18,03	1803,00
Tempero verde	400	38,50	15400,00
Tomate longa vida	8000	7,84	62720,00
Uva passa escura	500	17,40	8700,00
Vinagre de álcool	1100	1,26	1386,00

OBJETO	QUANT	PESQUISA LICITACON	R$ TOTAL PARA QUANT SOLICITADA NO PROCESSO ATUAL
Abacate	500	9,06	4530,00
Abacaxi pérola	1000	9,24	9240,00
Agrião	300	18,92	5676,00
Espinafre	200	5,91	1182,00
Goiaba	600	10,12	6072,00
Iogurte natural	800	3,15	2520,00
Linhaça marrom	80	9,51	760,80
Morango	400	23,31	9324,00
Pera	500	11,7	5850,00
Pêssego	500	12,63	6315,00
Repolho roxo	1000	5,73	5730,00
Uva Rubi	500	17,23	8615,00

Alimentos incluídos pela primeira vez foram previstos no Plano Anual de Contratações com vistas ao atendimento da legislação vigente do PNAE que sugere o aumento de fornecimento de frutas, verduras e alimentos saudáveis e sem açúcar.

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal n.º 333/2022, que “Dispõe sobre a regulamentação dos procedimentos para contratações públicas na forma da Lei Federal n.° 14.133, de 1.° de abril de 2021 e dá outras providências”.

7. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os itens possuem natureza de comum, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos em edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com

critério de julgamento por menor preço, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.
Para o fornecimento pretendido os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como, apresentar os documentos a título habilitação, nos termos do art. 62 e 66, da Lei nº 14.133/2021.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal n.° 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que deverão ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Em vista disso, o princípio do parcelamento deverá ser aplicado à presente contratação, tendo em vista a diversidade de produtos a serem adquiridos, suas características específicas/independentes e a existência de fornecedores com diferentes capacidades de fornecimento. A divisão do objeto em itens possibilita a ampliação da competitividade, favorecendo a participação de um maior número de fornecedores, evitando a concentração do fornecimento em um único contratado e possibilitando a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração Pública. Ademais, o parcelamento mostra-se tecnicamente viável e economicamente vantajoso, observadas as especificações e condições de fornecimento estabelecidas para cada item, contribuindo para a eficiência da contratação e para o atendimento adequado das necessidades da Administração.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.
Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes e a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução da Ata de Registro de Preços.
A aquisição decorrente do presente processo licitatório exigirá da detentora da ata o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS A EXECUÇÃO CONTRATUAL

Para a contratação pretendida haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração.
A Secretaria Municipal da Educação indicará servidores para atuarem como gestor e fiscal da Ata de Registro de Preços.

Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

a) elaboração de minuta do edital;
b) designação em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme o caso);
c) elaboração de minuta da Ata de Registro de Preços;
d) encaminhamento do processo para análise jurídica;
e) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
f) publicação e divulgação do edital e anexos;
g) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
h) realização do certame, com suas respectivas etapas;
i) assinatura e publicação da Ata de Registro de Preços; e
j) realização de empenho, conforme demanda.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.
Os bens que se pretende, portanto, são autônomos e prescindem de contratações correlatas ou interdependentes.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS, SOCIAIS E ECONÔMICOS

Vislumbram-se impactos ambientais, sociais e econômicos provenientes desta contratação, mencionados na tabela abaixo, juntamente com as medidas de tratamento a serem adotadas pela detentora da ata:

IMPACTO AMBIENTAL	MEDIDA DE TRATAMENTO
Uso e descarte inadequado dos insumos/materiais utilizados na produção e envase dos bens a serem adquiridos.	A detentora da ata deve orientar seus colaboradores quanto a medida ambiental correta para utilização de materiais sustentáveis e, posteriormente, o descarte adequado dos resíduos produzidos.
IMPACTO SOCIAL	
A aquisição de gêneros alimentícios possui significativo impacto social na medida em que garante o atendimento da política pública Programa Nacional de Alimentação Escolar no município, com o fornecimento de preparações nutricionalmente adequadas a todos os alunos da rede municipal, fatores positivos que eximem a necessidade de ações mitigatórias.	
IMPACTO ECONÔMICO	

A aquisição dos alimentos por meio do processo licitatório no formato de registro de preços garante o adequado controle nos processos de pedidos e distribuição, indo de acordo com a necessidade de cada unidade escolar, fato que garante a eficiente aplicação de recursos públicos.

Orientações complementares acerca da sustentabilidade da prestação almejada poderão ser repassadas pela fiscalização competente.

13. ANÁLISE DE RISCO

Para a presente aquisição, identifica-se como risco potencial o descumprimento, por parte da(s) empresa(s) vencedora(s), das obrigações assumidas, especialmente quanto aos prazos de entrega, à disponibilidade dos produtos e à conformidade dos gêneros alimentícios com as especificações e condições estabelecidas nos documentos da contratação. Considerando que os produtos serão destinados à alimentação escolar, eventuais atrasos, entregas parciais, indisponibilidade de itens ou fornecimento de produtos inadequados poderão comprometer o abastecimento das unidades, prejudicando a execução dos cardápios planejados e ocasionando a descontinuidade ou inadequação das refeições oferecidas.

Também se identifica o risco de recebimento de gêneros alimentícios com embalagens danificadas, prazos de validade inadequados, características divergentes das especificações exigidas ou condições impróprias de transporte e conservação, situações que poderão comprometer a qualidade e a segurança sanitária dos alimentos. Adicionalmente, a estimativa inadequada dos quantitativos, a falta de compatibilidade entre as entregas e a programação da alimentação escolar e eventuais falhas no controle dos estoques poderão ocasionar desabastecimento, desperdício e perdas de produtos por vencimento ou deterioração.

Como medidas preventivas e mitigadoras, deverão ser estabelecidos critérios claros de fornecimento, prazos e condições de entrega compatíveis com as necessidades das unidades escolares, padrões de qualidade e demais obrigações das contratadas, bem como exigida a comprovação dos requisitos de habilitação pertinentes, nos termos da legislação vigente. Os quantitativos estimados deverão considerar o número de alunos atendidos, o calendário letivo, os cardápios planejados, o histórico de consumo e a capacidade de armazenamento das unidades responsáveis pelo recebimento dos produtos. Deverão, ainda, ser observadas as normas sanitárias aplicáveis, com a realização de conferências no recebimento, incluindo a verificação da integridade das embalagens, dos prazos de validade, das condições de conservação e transporte e da conformidade dos produtos com as especificações estabelecidas.

Deverá ser realizado o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual, de modo a identificar tempestivamente eventuais falhas no fornecimento e possibilitar a adoção das providências necessárias à sua correção. Na hipótese de descumprimento das obrigações assumidas, deverão ser adotadas as medidas administrativas cabíveis, incluindo a notificação da contratada para regularização da situação, a recusa e a substituição dos produtos em desacordo com as exigências e, quando necessário, a instauração do procedimento administrativo pertinente para apuração de responsabilidades e eventual aplicação das sanções previstas na legislação e nos instrumentos da contratação.

Adicionalmente, deverão ser asseguradas a adequada divulgação das condições de fornecimento e a clareza das obrigações estabelecidas no Estudo Técnico Preliminar, no Termo de Referência, no edital e nos demais documentos

pertinentes, de modo a garantir que os licitantes tenham pleno conhecimento das exigências da contratação. Essas medidas visam reduzir a probabilidade de inadimplemento, mitigar os impactos de eventuais falhas, preservar a qualidade e a segurança sanitária dos gêneros alimentícios, minimizar desperdícios e assegurar a continuidade do abastecimento e o atendimento adequado às necessidades de alimentação dos alunos das escolas e creches municipais.

14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a mesma é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

Santo Antônio da Patrulha – RS, 09 de outubro de 2026.

INTEGRANTE TÉCNICO: **Cássia Cristina Salmoria**
UNIDADE ADMINISTRATIVA: **Silvani da Silva Ramos**
AUTORIDADE MÁXIMA COMPETENTE: **Rodrigo Gomes Massulo**

Documento assinado eletronicamente por **CASSIA CRISTINA SALMORIA**, em 09/10/2026 às 11:42:32.

Documento assinado eletronicamente por **RODRIGO GOMES MASSULO**, **PREFEITO MUNICIPAL** em 09/10/2026 às 11:51:24.

Documento assinado eletronicamente por **SILVANI DA SILVA RAMOS**, **SECRETÁRIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO (SEMED)** em 09/10/2026 às 17:05:32.

Para conferir a autenticidade do documento, utilize um leitor de QRCode ou acesse o endereço **https://grp.pmsap.com.br/grp/acessoexterno/programaAcessoExterno.faces?codigo=670270** e informe a chancela **SCJK.9QSB.KSSZ.WMVW**