ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP) VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE NOVA PÁDUA/RS

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem por finalidade atender à necessidade pública de aquisição de gêneros alimentícios destinados à composição da merenda escolar ofertada aos alunos matriculados nas escolas da Rede Municipal de Ensino de Nova Pádua/RS, assegurando a continuidade, regularidade e qualidade do fornecimento de alimentação escolar durante o período letivo. Trata-se de demanda essencial e permanente da Administração Municipal, vinculada diretamente à garantia do direito à educação, à proteção integral da criança e do adolescente, à promoção da segurança alimentar e nutricional e ao adequado funcionamento das atividades escolares. O Município de Nova Pádua/RS já vinha atendendo a essa demanda por meio de Ata de Registro de Preços anteriormente firmada, instrumento que possibilitou o fornecimento regular dos gêneros alimentícios necessários à manutenção da merenda escolar nas unidades da rede municipal de ensino. Contudo, considerando que a referida Ata se encontra prestes a encerrar sua vigência, torna-se imprescindível a adoção tempestiva das providências administrativas necessárias à instauração de novo procedimento de contratação, a fim de evitar qualquer risco de descontinuidade no abastecimento das escolas e na oferta da alimentação escolar aos alunos.

A alimentação escolar constitui serviço público de natureza continuada e de relevante interesse social, uma vez que integra o conjunto de políticas públicas indispensáveis ao desenvolvimento físico, cognitivo e pedagógico dos estudantes. A oferta de merenda adequada contribui para a permanência dos alunos no ambiente escolar, para a melhoria do rendimento educacional, para a redução de desigualdades sociais e para a garantia de condições mínimas de aprendizagem, especialmente considerando que, para parcela dos estudantes, a alimentação fornecida pela escola representa importante complemento nutricional diário. Nesse contexto, a aquisição de gêneros alimentícios mostra-se necessária para viabilizar o preparo de refeições equilibradas, seguras e compatíveis com as necessidades nutricionais dos alunos, observadas as diretrizes aplicáveis à alimentação escolar, os cardápios elaborados por profissional habilitado e as especificidades da rede municipal de ensino. A contratação deve contemplar produtos aptos ao consumo, dentro dos padrões de qualidade, validade, higiene, conservação, procedência e acondicionamento exigidos, de modo a preservar a saúde dos estudantes e assegurar a adequada execução do serviço.

A ausência ou insuficiência de gêneros alimentícios comprometeria diretamente a rotina escolar, podendo causar interrupção ou redução da oferta de merenda, prejuízo ao atendimento dos alunos, desorganização das atividades pedagógicas e risco de descumprimento das obrigações institucionais do Município. Por essa razão, a abertura de nova contratação revela-se medida necessária, preventiva e adequada, voltada a assegurar a continuidade do serviço público de alimentação escolar, especialmente diante do encerramento iminente da ata vigente. A demanda também se justifica pela necessidade de assegurar maior eficiência administrativa e racionalidade na gestão dos recursos públicos, permitindo que a Administração realize a aquisição de forma organizada, padronizada e compatível com o planejamento das escolas. A definição prévia dos itens, quantidades estimadas, condições de fornecimento e critérios de aceitabilidade contribui para evitar aquisições fragmentadas, emergenciais ou antieconômicas, além de favorecer a obtenção de preços compatíveis com o mercado e a ampliação da competitividade entre os fornecedores.

Além disso, a contratação deve observar o interesse público na seleção de fornecedores capazes de garantir regularidade no fornecimento, qualidade dos produtos e cumprimento das condições estabelecidas no instrumento convocatório e contratual. Considerando a natureza dos alimentos, é imprescindível que a execução contratual contemple cuidados específicos quanto ao transporte, armazenamento, validade,

substituição de produtos inadequados e atendimento às normas sanitárias, assegurando que os gêneros entregues estejam em conformidade com as exigências técnicas e legais aplicáveis. Portanto, a presente contratação revela-se indispensável para garantir a continuidade da alimentação escolar nas escolas da Rede Municipal de Ensino de Nova Pádua/RS, promovendo o adequado atendimento aos estudantes, a segurança alimentar e nutricional, a eficiência na gestão pública e o cumprimento das responsabilidades do Município no âmbito da educação básica. O encerramento próximo da Ata de Registro de Preços atualmente utilizada reforça a necessidade de planejamento e de abertura de novo procedimento, de modo a assegurar que a oferta da merenda escolar permaneça regular, contínua e adequada ao interesse público. Assim sendo, o presente Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar o cenário para atendimento da demanda pretendida, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica da solução identificada, fornecendo as informações técnicas necessárias que subsidiarão a tomada de decisão.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A presente contratação está prevista no plano anual de contratações, sendo que as despesas dela decorrentes serão suportadas pelas previsões orçamentárias existentes, em conformidade com o planejamento administrativo e financeiro vigente.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. REQUISITOS LEGAIS

A solução adotada neste documento deve orientar-se e respeitar as seguintes normatizações:

- Lei Federal nº 14.133/2021, que trata das normas gerais sobre licitações e contratos administrativos.
- Lei Complementar nº 123/2006, que estabelece normas gerais relativas ao tratamento diferenciado e favorecido a ser dispensado às microempresas e empresas de pequeno porte atualizada.

3.2. REQUISITOS DE HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

A empresa deverá apresentar a documentação de habilitação prevista no artigo 62 da Lei Federal nº 14.133/2021, compreendendo, no que couber, a habilitação jurídica, técnica, fiscal, social e trabalhista, bem como a qualificação econômico-financeira, conforme as exigências aplicáveis à futura contratação.

No tocante à qualificação técnica, a empresa deverá apresentar, **no mínimo, um (01) atestado de capacidade técnica**, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove o fornecimento anterior de gêneros alimentícios, produtos destinados à alimentação coletiva, alimentação escolar, cestas, mercados públicos ou objeto de natureza compatível com a contratação pretendida, demonstrando experiência no fornecimento de itens com características semelhantes às ora pretendidas. O atestado deverá conter informações suficientes para a identificação do emitente, do período de fornecimento e da descrição dos produtos fornecidos, incluindo, sempre que possível, as quantidades entregues, tipos de gêneros alimentícios, periodicidade de fornecimento e demais elementos que permitam aferir a compatibilidade com o objeto da futura contratação. A comprovação deverá evidenciar que a empresa possui condições técnico-operacionais mínimas para atender à demanda da Administração de forma regular, segura e adequada.

Quando aplicável, considerando a natureza dos produtos fornecidos, especialmente no caso de gêneros alimentícios perecíveis, refrigerados, congelados ou sujeitos a controle sanitário específico, a empresa também deverá apresentar os documentos de regularidade sanitária pertinentes, tais como **alvará sanitário, licença sanitária ou documento equivalente expedido pelo órgão competente**, sem prejuízo de outras eventuais exigências previstas na legislação específica que trata da matéria.

Justificativa da exigência

Justifica-se a exigência de atestado de capacidade técnica em razão de o objeto envolver a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar das escolas da Rede Municipal de Ensino de Nova Pádua/RS, cuja adequada execução é indispensável à continuidade, à qualidade e à segurança da alimentação ofertada aos estudantes. Trata-se de contratação vinculada a serviço público essencial e de relevante interesse social, diretamente relacionado à segurança alimentar e nutricional dos alunos, à regularidade do calendário escolar e ao atendimento das responsabilidades institucionais do Município na área da educação. A exigência busca assegurar que a empresa responsável pelo fornecimento possua experiência anterior compatível com o fornecimento de alimentos, demonstrando capacidade para atender às condições de entrega, qualidade, acondicionamento, validade, transporte, substituição de produtos inadequados e cumprimento dos prazos definidos pela Administração. A natureza do objeto demanda especial cautela, uma vez que eventuais falhas no fornecimento podem comprometer a preparação das refeições escolares, gerar descontinuidade na oferta da merenda, causar desperdício de recursos públicos ou, ainda, representar risco à saúde dos estudantes.

A Administração deve resguardar o interesse público mediante a seleção de fornecedores que demonstrem aptidão mínima para cumprir as obrigações assumidas, especialmente considerando que os gêneros alimentícios devem observar padrões adequados de procedência, higiene, conservação, qualidade e segurança para consumo humano. No caso de produtos perecíveis, refrigerados ou congelados, a regularidade do transporte, armazenamento e entrega assume relevância ainda maior, exigindo que o fornecedor possua estrutura e experiência compatíveis com a adequada execução contratual. Ressalta-se que a exigência de atestado de capacidade técnica não possui caráter restritivo indevido, mas sim finalidade de mitigação de riscos e de proteção ao interesse público, sendo admitida a comprovação por meio de fornecimento anterior de objeto compatível em características, natureza e complexidade. Dessa forma, não se busca limitar a competitividade, mas garantir a participação de empresas minimamente aptas a fornecer os gêneros alimentícios necessários ao atendimento da merenda escolar, em conformidade com as especificações, quantidades estimadas e condições estabelecidas para a contratação. Assim, a exigência revela-se proporcional, pertinente e adequada ao objeto pretendido, contribuindo para a segurança da contratação, para a continuidade da alimentação escolar, para a proteção da saúde dos alunos e para a eficiência da gestão pública, em observância aos princípios do planejamento, da eficiência, da seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso e da satisfação do interesse público.

3.3. EXIGÊNCIA DE BALANÇO PATRIMONIAL

Não será exigido balanço patrimonial além dos documentos mínimos legalmente cabíveis para fins de habilitação econômico-financeira, por ser a contratação caracterizada como objeto comum, de fornecimento usual no mercado e sem complexidade executiva relevante. Considerando a natureza da contratação, consistente na aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar das escolas da Rede Municipal de Ensino de Nova Pádua/RS, verifica-se que, em regra, trata-se de objeto de fornecimento rotineiro, amplamente disponibilizado por empresas do ramo alimentício, mercados, distribuidoras, atacadistas, produtores e demais fornecedores especializados. Ainda que determinados produtos demandem observância de condições específicas de qualidade, validade, procedência, acondicionamento, transporte, higiene, conservação e controle sanitário, tais circunstâncias não tornam, por si só, o objeto de alta complexidade técnica ou de grande vulto a ponto de justificar a imposição de exigências econômico-financeiras excessivas. A segurança da contratação deverá ser resguardada, preferencialmente, por meio da adequada especificação dos itens, da exigência de regularidade sanitária quando aplicável, da previsão de critérios de aceitabilidade dos produtos, da fiscalização das entregas, da possibilidade de rejeição de itens inadequados e da aplicação de sanções em caso de inadimplemento.

A adoção de requisitos econômico-financeiros desproporcionais poderia restringir indevidamente a ampla participação de fornecedores, especialmente em relação à participação de microempresas, empresas de pequeno porte, produtores locais, mercados e fornecedores regionais que atuam no ramo alimentício e possuem plena capacidade de atendimento da demanda municipal. Tal restrição poderia afrontar os princípios da isonomia, da competitividade, da razoabilidade, da proporcionalidade, da economicidade e da busca da proposta mais vantajosa para a Administração. Assim, eventuais exigências de habilitação econômico-financeira deverão limitar-se ao estritamente necessário e proporcional à natureza do objeto, preservando-se a segurança da contratação sem impor ônus injustificado aos potenciais fornecedores. A Administração deverá equilibrar a necessidade de selecionar fornecedor minimamente apto ao cumprimento das obrigações com a preservação da ampla competitividade, especialmente por se tratar de aquisição de bens comuns e essenciais à continuidade da alimentação escolar.

3.4. SUBCONTRATAÇÃO E GARANTIA CONTRATUAL

Não será permitida a subcontratação do objeto, uma vez que a contratação se refere ao fornecimento direto de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, cabendo à empresa responsável pelo fornecimento a integral responsabilidade pela entrega dos produtos, sua procedência, qualidade, validade, acondicionamento, transporte, conservação, regularidade sanitária quando aplicável e conformidade com as especificações e condições estabelecidas para a contratação. A vedação à subcontratação mostra-se adequada em razão da natureza sensível do objeto, diretamente relacionado à alimentação de estudantes da Rede Municipal de Ensino. A transferência das obrigações principais a terceiros poderia dificultar a fiscalização contratual, a rastreabilidade dos produtos, a verificação da procedência dos alimentos, a apuração de responsabilidades em caso de entrega inadequada e a adoção de providências tempestivas para substituição de itens impróprios, vencidos, avariados ou em desconformidade com as exigências estabelecidas para o fornecimento. Ressalta-se que a vedação à subcontratação não afasta a possibilidade de utilização, pela empresa responsável pelo fornecimento, de meios ordinários de apoio logístico, transporte ou distribuição, desde que não haja transferência da responsabilidade principal pelo fornecimento e que permaneça integralmente a cargo dessa empresa o cumprimento das obrigações assumidas perante a Administração. Em qualquer hipótese, a empresa responsável pelo fornecimento responderá diretamente pela qualidade dos gêneros alimentícios entregues, pelos prazos de fornecimento, pela adequação das condições sanitárias e pela substituição imediata de produtos rejeitados pela fiscalização.

Também não será exigida garantia contratual, tendo em vista a natureza comum do objeto, a ausência de complexidade executiva relevante, o fornecimento parcelado ou conforme demanda da Administração e a desnecessidade de gerar custos adicionais aos potenciais fornecedores que possam repercutir negativamente no valor final dos alimentos adquiridos. A exigência de garantia contratual, neste caso, poderia reduzir a competitividade e afastar fornecedores aptos, especialmente microempresas, empresas de pequeno porte e fornecedores locais ou regionais. Tal medida preserva os princípios da economicidade, da eficiência, da razoabilidade e da competitividade, sem prejuízo da exigência de que os produtos sejam entregues dentro dos padrões de qualidade, validade, higiene, conservação, procedência e segurança alimentar. Permanecem igualmente resguardados os poderes da Administração para fiscalizar a execução contratual, rejeitar produtos inadequados, exigir substituição, glosar pagamentos e aplicar as sanções cabíveis em caso de inadimplemento.

3.5. PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA ME/EPP

Para a presente contratação serão observadas as prerrogativas, os benefícios e o tratamento diferenciado e favorecido assegurados às microempresas e empresas de pequeno porte – ME/EPP, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e da Lei Federal nº 14.133/2021, naquilo que for legalmente aplicável. Permanecerão preservados, especialmente, os benefícios relativos à comprovação e regularização fiscal e

trabalhista, aos critérios de preferência em situação de empate e às demais prerrogativas legalmente asseguradas às ME/EPP que não estejam abrangidas pela exceção especificamente fundamentada no presente processo.

Considerando, contudo, as características concretas da presente contratação, destinada à aquisição de diversos gêneros alimentícios para atendimento da alimentação escolar da rede pública municipal de ensino, não será adotada a participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte prevista no art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, inclusive em relação aos itens cujo valor estimado seja igual ou inferior a R$ 80.000,00. O afastamento da referida regra encontra fundamento no art. 49, inciso III, da mesma Lei Complementar, diante da conclusão de que, no caso concreto, a restrição prévia do universo de potenciais fornecedores não se mostra vantajosa para a Administração e poderá representar prejuízo ao conjunto da contratação, especialmente pela redução da competitividade, diminuição do número de propostas disponíveis e consequente risco à obtenção de condições economicamente vantajosas e ao fornecimento regular dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar.

A necessidade de preservação da maior amplitude competitiva possível encontra respaldo na experiência concreta do Município em contratações anteriores de objeto semelhante. A análise dos três últimos procedimentos destinados à aquisição de gêneros alimentícios demonstra reduzida participação de fornecedores de forma reiterada: no Pregão Presencial nº 29/2022 houve apenas 1 (um) participante; no Pregão Presencial nº 30/2023 igualmente houve somente 1 (um) participante; e, no Pregão Eletrônico nº 04/2024, foram registrados apenas 2 (dois) participantes.

A situação verificada no Pregão Eletrônico nº 04/2024 é especialmente relevante para a presente análise, uma vez que, dos dois fornecedores participantes, apenas um estava enquadrado como empresa de pequeno porte – EPP, enquanto o outro não possuía enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte. Além disso, a empresa enquadrada como EPP apresentou propostas exclusivamente para os itens relativos ao fornecimento de carnes, não participando da disputa dos demais gêneros alimentícios integrantes do certame.

Tal circunstância demonstra que a existência formal de uma EPP entre os participantes do procedimento de 2024 não representou competição entre empresas desse porte para a integralidade dos produtos licitados. Ao contrário, em relação aos gêneros alimentícios distintos das carnes, a participação efetivamente observada mostrou-se ainda mais limitada, circunstância que deve ser considerada no planejamento da presente contratação e que evidencia o risco de que a adoção da exclusividade prevista no art. 48, inciso I, resulte em redução substancial do universo de potenciais fornecedores para determinados itens.

O histórico dos três procedimentos anteriores revela, portanto, que a baixa participação não constitui ocorrência isolada. Nos anos de 2022 e 2023 houve apenas um participante em cada procedimento e, mesmo em 2024, quando foram registrados dois participantes, a competição não ocorreu de forma uniforme entre as diferentes categorias de gêneros alimentícios, tendo a única EPP participante apresentado propostas somente para os itens de carnes. Trata-se de circunstância concreta e reiterada que recomenda a adoção de medidas destinadas a preservar e, sempre que possível, ampliar a competição, evitando-se a criação de limitações adicionais ao universo de potenciais fornecedores.

Embora não tenham sido registrados itens fracassados em razão dessa reduzida participação, a ausência de fracasso nos procedimentos anteriores não afasta a necessidade de análise preventiva dos riscos da presente contratação. A existência reiterada de apenas um ou dois participantes demonstra que a competição efetivamente verificada no âmbito municipal já se apresenta limitada. A imposição de restrição adicional poderá resultar, para determinados produtos, em número extremamente reduzido de potenciais fornecedores, em proposta única ou mesmo na ausência de interessados aptos, diminuindo a disputa de

preços, as alternativas disponíveis à Administração e a possibilidade de obtenção da proposta mais vantajosa.

Nesse contexto, a restrição dos itens de valor igual ou inferior a R$ 80.000,00 exclusivamente às ME/EPP poderia afastar da disputa empresas que historicamente participam do fornecimento de gêneros alimentícios ao Município, sem que a experiência das contratações anteriores demonstre participação equivalente de ME/EPP nas diferentes categorias de produtos. A situação observada em 2024 evidencia concretamente essa preocupação, pois o único participante enquadrado como EPP concentrou sua atuação nos itens de carnes, enquanto o outro participante, não enquadrado como ME/EPP, representava alternativa de fornecimento para outros gêneros alimentícios.

Não se afirma, com isso, que inexistam no mercado outras microempresas ou empresas de pequeno porte potencialmente capazes de fornecer os produtos, tampouco que a aplicação do tratamento favorecido necessariamente resultaria em licitação fracassada ou em preços superiores. A conclusão decorre do comportamento efetivamente observado nas contratações anteriores do próprio Município, que demonstra reduzida participação e atuação segmentada dos fornecedores, recomendando cautela na imposição de mecanismos que possam restringir ainda mais a competição existente.

A contratação compreende diversos gêneros alimentícios, com diferentes características, apresentações, condições de conservação, prazos de validade e frequências de consumo, destinados ao cumprimento dos cardápios e ao atendimento regular dos alunos da rede municipal de ensino. A Administração necessita assegurar regularidade e tempestividade das entregas, disponibilidade dos produtos, atendimento integral dos quantitativos contratados e condições adequadas de qualidade, armazenamento, conservação e validade, de forma compatível com o planejamento da alimentação escolar.

Nesse cenário, permitir a participação do maior número possível de fornecedores aptos, independentemente de seu porte empresarial, mostra-se medida adequada para preservar a competição efetiva, ampliar o número potencial de propostas e reduzir a dependência de um universo historicamente limitado de participantes. A realização de ampla concorrência não impede a participação das ME/EPP, que poderão disputar normalmente os itens juntamente com as demais empresas interessadas, preservando-se a possibilidade de contratação dessas empresas sempre que apresentarem propostas mais vantajosas.

Dessa forma, em relação aos itens cujo valor estimado seja igual ou inferior a R$ 80.000,00 e que, em condições ordinárias, estariam sujeitos à participação exclusiva de ME/EPP por força do art. 48, inciso I, conclui-se pela incidência da exceção prevista no art. 49, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006. A conclusão fundamenta-se especialmente no histórico concreto de baixa participação dos três procedimentos anteriores, nos quais houve apenas 1 (um) participante no Pregão Presencial nº 29/2022, 1 (um) participante no Pregão Presencial nº 30/2023 e 2 (dois) participantes no Pregão Eletrônico nº 04/2024, sendo que, neste último, apenas um participante estava enquadrado como EPP e sua atuação restringiu-se aos itens de carnes.

Também não será adotada, na presente contratação, a reserva de cota de até 25% destinada às microempresas e empresas de pequeno porte prevista no art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, igualmente com fundamento na hipótese excepcional estabelecida pelo art. 49, inciso III, da referida Lei Complementar. Embora os gêneros alimentícios sejam, em regra, bens de natureza divisível, a criação de cota principal e cota reservada implicaria a fragmentação quantitativa de um mesmo item em disputas distintas, circunstância que deve ser avaliada à luz da efetiva realidade competitiva verificada pelo Município.

Tal fragmentação assume especial relevância diante do reduzido número de participantes registrado historicamente. Em um mercado no qual os três últimos procedimentos municipais contaram com apenas um ou dois fornecedores participantes, a divisão da demanda entre cota principal e cota reservada poderá dispersar ainda mais a competição existente, reduzindo o número de potenciais propostas em cada parcela e aumentando a possibilidade de que determinada cota conte com competição mínima, proposta única ou ausência de fornecedor interessado ou apto.

Essa preocupação mostra-se ainda mais relevante diante do resultado do Pregão Eletrônico nº 04/2024, no qual havia somente dois participantes, sendo apenas um deles enquadrado como EPP e com atuação limitada aos itens de carnes. A experiência anterior não demonstra, portanto, participação uniforme de ME/EPP nas diferentes categorias de gêneros alimentícios. Nesse contexto, a criação de cota reservada para produtos distintos daqueles tradicionalmente disputados pela EPP participante poderá resultar em parcela com reduzido universo competitivo, sem benefício proporcional comprovado para a Administração.

A divisão quantitativa de um mesmo gênero alimentício entre fornecedores distintos poderá, adicionalmente, exigir gerenciamento concomitante de diferentes fluxos de fornecimento, envolvendo controles de marcas, fabricantes, lotes, datas de fabricação e validade, condições das embalagens, quantitativos entregues, cronogramas, substituição de produtos recusados e responsabilização por eventuais desconformidades. Embora tais controles sejam inerentes à atividade administrativa e, isoladamente, não constituam fundamento suficiente para afastar o tratamento favorecido, representam aspecto adicional a ser considerado juntamente com o principal fator identificado no presente caso, consistente na baixa competição historicamente verificada.

A contratação destinada à alimentação escolar exige regularidade e tempestividade das entregas, considerando que os gêneros alimentícios são necessários ao atendimento contínuo dos cardápios programados para os alunos da rede municipal. A eventual impossibilidade de contratação de parte de determinado item, inclusive em razão de resultado insatisfatório em uma das cotas, poderá exigir providências administrativas adicionais, realização de novo procedimento ou adequações no planejamento do fornecimento.

Nesse contexto, a manutenção de uma única disputa por item, aberta a todos os fornecedores aptos, inclusive às microempresas e empresas de pequeno porte, mostra-se mais adequada para concentrar a competição existente, ampliar as possibilidades de obtenção de propostas válidas e economicamente vantajosas e reduzir os riscos de parcelas sem contratação. A medida busca assegurar maior eficiência ao procedimento e maior segurança quanto ao atendimento integral das necessidades da alimentação escolar.

A não adoção da participação exclusiva e da cota reservada não decorre, portanto, de mera preferência administrativa pela ampla concorrência ou de afastamento genérico do tratamento favorecido conferido às ME/EPP. A decisão encontra fundamento em elementos objetivos extraídos da experiência das próprias contratações municipais, que demonstram baixa participação de fornecedores de forma reiterada e, no procedimento mais recente, participação segmentada da única empresa enquadrada como EPP.

O histórico formado pelo Pregão Presencial nº 29/2022, pelo Pregão Presencial nº 30/2023 e pelo Pregão Eletrônico nº 04/2024 demonstra que, durante três procedimentos sucessivos, o número de participantes permaneceu reduzido, variando entre apenas um e dois fornecedores. Ademais, no único procedimento em que houve dois participantes, somente um deles estava enquadrado como EPP, tendo apresentado propostas exclusivamente para os itens de carnes. A imposição de mecanismos capazes de restringir ou fragmentar esse universo competitivo poderá, portanto, reduzir ainda mais a disputa efetivamente existente e não se mostra adequada à busca da maior competitividade e da proposta mais vantajosa.

Ressalta-se que a medida não impede nem restringe a participação das microempresas e empresas de pequeno porte. As ME/EPP poderão participar normalmente da disputa em todos os itens, concorrendo com as demais empresas interessadas e usufruindo dos demais benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006 que permaneçam legalmente aplicáveis, especialmente aqueles relacionados à regularização fiscal e trabalhista e aos critérios legais de preferência em situação de empate.

Dessa forma, considerando o histórico concreto e reiterado de baixa participação nas contratações municipais de gêneros alimentícios, com apenas 1 (um) participante no Pregão Presencial nº 29/2022, 1 (um) participante no Pregão Presencial nº 30/2023 e 2 (dois) participantes no Pregão Eletrônico nº 04/2024, sendo que, neste último procedimento, somente um dos participantes estava enquadrado como EPP e sua atuação restringiu-se aos itens de carnes, bem como considerando a necessidade de preservar e ampliar o universo competitivo, favorecer a obtenção de maior número de propostas válidas e economicamente vantajosas e assegurar o fornecimento regular dos produtos destinados à alimentação escolar, conclui-se que a aplicação da exclusividade prevista no art. 48, inciso I, e da cota reservada prevista no art. 48, inciso III, não se mostra vantajosa para a Administração no caso concreto e poderá representar prejuízo ao conjunto da contratação, incidindo, portanto, a exceção estabelecida pelo art. 49, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, sem prejuízo da participação das microempresas e empresas de pequeno porte em ampla concorrência e da observância dos demais benefícios legalmente assegurados.

3.6. PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS

A participação de empresas em consórcio não será admitida, tendo em vista que o objeto da contratação consiste no fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, de natureza comum e amplamente disponível no mercado, não demandando associação de empresas para complementação de capacidade técnica, operacional ou econômico-financeira. Trata-se de objeto que pode ser plenamente executado por empresas do ramo alimentício, mercados, distribuidoras, atacadistas, produtores, cooperativas ou fornecedores especializados, de forma individual, sem necessidade de conjugação de esforços empresariais. A aquisição pretendida não envolve execução de obra, serviço de engenharia, tecnologia especializada ou operação complexa que justifique a formação de consórcios. Ainda que determinados gêneros exijam cuidados específicos de transporte, conservação, armazenamento, validade e controle sanitário, tais obrigações são inerentes ao fornecimento regular de alimentos e podem ser assumidas diretamente por fornecedores que atuam ordinariamente no mercado.

Nessas condições, a admissão de consórcios não tende a ampliar de modo relevante a competitividade da contratação e pode, ao contrário, introduzir maior complexidade à gestão e à fiscalização contratual. A existência de múltiplas empresas consorciadas poderia dificultar a apuração de responsabilidades em caso de atraso, entrega parcial, fornecimento de produtos vencidos, inadequados ou em desconformidade com as especificações, bem como tornar mais complexa a exigência de substituição de itens rejeitados e a aplicação de eventuais sanções administrativas. A vedação à participação de consórcios mostra-se, portanto, medida proporcional, razoável e alinhada ao interesse público, pois preserva a simplicidade da contratação, facilita a fiscalização, assegura a responsabilização direta da empresa responsável pelo fornecimento e contribui para a regularidade do abastecimento das escolas municipais. Tal vedação não compromete a competitividade, considerando a ampla disponibilidade de fornecedores aptos a fornecer gêneros alimentícios no mercado local, regional e estadual, especialmente em se tratando de bens comuns e de fornecimento usual.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para atendimento da necessidade administrativa relacionada à aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar das escolas da Rede Municipal de Ensino de Nova Pádua/RS, foram avaliadas

alternativas disponíveis no mercado e formas possíveis de contratação, considerando a natureza do objeto, a recorrência da demanda, a necessidade de fornecimento contínuo, a segurança alimentar dos estudantes, a economicidade, a eficiência administrativa, a logística de entrega, o controle de qualidade dos produtos e a continuidade do serviço público educacional.

A **primeira alternativa** analisada consiste na **realização de aquisições pontuais, conforme o surgimento das necessidades das unidades escolares** ou da Secretaria Municipal de Educação. Embora essa opção possa atender demandas imediatas e específicas, verifica-se que não se mostra a mais adequada ao interesse público, pois tende a ocasionar contratações fragmentadas, menor previsibilidade de preços, aumento do número de procedimentos administrativos, dificuldade de planejamento orçamentário e risco de descontinuidade no abastecimento da merenda escolar. Além disso, compras isoladas podem reduzir o ganho de escala, dificultar o controle de qualidade e comprometer a regularidade das entregas, especialmente quando se tratar de gêneros perecíveis, refrigerados, congelados ou de consumo recorrente.

A **segunda alternativa** considerada seria a **adesão a atas de registro de preços de outros órgãos públicos**. Essa possibilidade pode representar solução viável em situações específicas, especialmente quando houver ata vigente, compatibilidade do objeto, vantajosidade demonstrada, saldo disponível e autorização do órgão gerenciador e do fornecedor. Contudo, tal alternativa depende de fatores externos à Administração Municipal, como as condições previamente pactuadas por outro ente público, a disponibilidade dos itens, a adequação das marcas, embalagens, unidades de medida, prazos de entrega, locais de fornecimento e especificações às necessidades da rede municipal de ensino. Assim, embora juridicamente possível quando atendidos os requisitos cabíveis, a adesão não assegura, por si só, a melhor adequação às necessidades específicas do Município de Nova Pádua/RS, especialmente diante da necessidade de planejamento próprio da alimentação escolar, observância dos cardápios elaborados por profissional competente e garantia de fornecimento regular às escolas municipais.

A **terceira alternativa** examinada consiste na **realização de licitação convencional para aquisição integral e imediata dos gêneros alimentícios**. Essa forma de contratação poderia atender à demanda caso houvesse necessidade de aquisição total e imediata dos produtos, com quantitativos plenamente definidos e armazenamento adequado para todos os itens. Entretanto, considerando que os gêneros alimentícios possuem consumo contínuo e variável ao longo do ano letivo, bem como diferentes prazos de validade, condições de conservação e necessidade de reposição periódica, a aquisição integral e imediata pode gerar riscos de formação excessiva de estoque, vencimento de produtos, perdas por deterioração, desperdício de recursos públicos e dificuldades de armazenamento adequado, especialmente em relação a alimentos perecíveis, refrigerados ou congelados.

A **quarta alternativa** analisada consiste na **contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação já preparada, mediante entrega de refeições prontas ou semiprontas aos alunos da rede municipal de ensino**. Embora tal modelo possa ser utilizado em determinados contextos, especialmente quando a Administração não dispõe de estrutura física, pessoal ou condições operacionais para o preparo das refeições, não se revela, no presente caso, a alternativa mais vantajosa. O Município possui estrutura própria de atendimento da alimentação escolar, com organização administrativa e operacional voltada ao recebimento, armazenamento e preparo dos alimentos nas unidades escolares, de modo que a contratação de refeições prontas tenderia a reduzir a autonomia da Administração na elaboração e execução dos cardápios, elevar custos, dificultar o controle direto dos ingredientes utilizados e gerar maior dependência de fornecedor único ou especializado. Além disso, o fornecimento de alimentação já preparada poderia comprometer a flexibilidade necessária para adequação dos cardápios às necessidades nutricionais dos estudantes, às orientações técnicas do profissional responsável, às especificidades da rede municipal de ensino e às eventuais restrições alimentares identificadas. Também haveria maior complexidade no controle de temperatura, transporte, acondicionamento, tempo entre preparo e consumo, aceitação dos

alunos e fiscalização da qualidade das refeições no momento da entrega. Dessa forma, ainda que se trate de alternativa existente no mercado, a contratação de alimentação pronta não se mostra a solução mais eficiente, econômica ou adequada à realidade administrativa e operacional do Município de Nova Pádua/RS.

A **quinta alternativa** analisada, e considerada a mais vantajosa, consiste na **realização de procedimento licitatório para formação de nova Ata de Registro de Preços**, destinada à aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar, conforme as necessidades da Administração Municipal. Essa solução se mostra mais adequada porque permite o atendimento gradual e planejado da demanda, sem obrigar a Administração à aquisição imediata da totalidade dos itens registrados. Além disso, possibilita maior flexibilidade administrativa, melhor controle orçamentário, organização das compras públicas, obtenção de preços previamente registrados e maior agilidade no atendimento das necessidades das escolas municipais. A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se especialmente pertinente no presente caso, pois o objeto envolve itens de consumo contínuo, demanda recorrente e quantitativos sujeitos a variações ao longo do ano letivo, conforme número de alunos atendidos, calendário escolar, cardápios, sazonalidade de determinados produtos, validade dos alimentos, capacidade de armazenamento e necessidade de reposição periódica. Trata-se de solução que permite compatibilizar o planejamento da Administração com a efetiva necessidade de consumo, evitando compras excessivas, desperdício de alimentos, perda de produtos por vencimento e imobilização desnecessária de recursos públicos.

Também se observa que o Município já possuía Ata de Registro de Preços destinada ao atendimento dessa demanda, instrumento que possibilitou o fornecimento regular dos gêneros alimentícios necessários à manutenção da merenda escolar nas unidades da rede municipal de ensino. Contudo, considerando que a referida ata se encontra prestes a encerrar sua vigência, torna-se necessária a abertura de novo procedimento administrativo, de forma tempestiva e planejada, a fim de assegurar a continuidade da alimentação escolar e evitar qualquer risco de desabastecimento das escolas. A formação de nova Ata de Registro de Preços representa, portanto, a alternativa mais compatível com a natureza do objeto e com a dinâmica de funcionamento da Administração Municipal, pois permite a aquisição parcelada dos gêneros alimentícios conforme a demanda real, preserva a regularidade do abastecimento, facilita o controle de validade e qualidade dos produtos, evita estoques desnecessários e contribui para a adequada execução dos cardápios escolares. Além disso, proporciona maior segurança administrativa, pois os preços e condições de fornecimento ficam previamente registrados, permitindo contratações futuras de forma mais célere, organizada e eficiente. Dessa forma, após análise das alternativas disponíveis, conclui-se que a solução mais adequada consiste na realização de procedimento licitatório destinado à formação de nova Ata de Registro de Preços para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar das escolas da Rede Municipal de Ensino de Nova Pádua/RS, por possibilitar melhor planejamento, economicidade, eficiência administrativa, regularidade no fornecimento, controle de qualidade e continuidade da alimentação escolar.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Considerando que o objeto da contratação consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar das escolas da Rede Municipal de Ensino de Nova Pádua/RS, verifica-se que se trata de solução amplamente disponível no mercado, fornecida por empresas do ramo alimentício, mercados, atacadistas, distribuidoras, produtores, cooperativas, agroindústrias e demais fornecedores especializados. Os itens pretendidos possuem padrões usuais de fornecimento e características passíveis de definição objetiva, tais como tipo de produto, unidade de medida, peso ou volume da embalagem, prazo de validade, condições de acondicionamento, forma de apresentação, requisitos de conservação, procedência, rotulagem, padrões mínimos de qualidade e, quando aplicável, exigências sanitárias e de inspeção. Tais características permitem a adequada descrição do objeto por meio de especificações claras no Termo de Referência, com definição de quantitativos estimados, frequência de entrega, locais de fornecimento,

condições de recebimento, critérios de aceitabilidade, prazos de substituição de produtos inadequados e demais requisitos necessários à proteção da saúde dos estudantes e à regularidade da alimentação escolar. Ainda que determinados gêneros alimentícios demandem maior cuidado, especialmente produtos perecíveis, refrigerados, congelados, carnes, lácteos, hortifrutigranjeiros e demais itens sujeitos a controle sanitário específico, a natureza do objeto permanece compatível com bens comuns, uma vez que seus padrões de qualidade e desempenho podem ser objetivamente definidos no edital e no Termo de Referência.

Diante dessas condições, e considerando a existência de diversos fornecedores aptos a atender ao objeto, conclui-se, com base na análise de mercado realizada, que a forma mais adequada de contratação é por meio de processo licitatório na modalidade **Pregão Eletrônico**, com critério de julgamento de **menor preço por item**. Tal procedimento assegura maior competitividade, isonomia entre os licitantes, ampliação do universo de participantes e obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, em observância aos princípios da legalidade, economicidade, eficiência, transparência, competitividade, julgamento objetivo e seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021. A adoção do formato eletrônico amplia o acesso de fornecedores de diferentes localidades, fomenta a disputa entre os participantes, reduz custos operacionais do certame, confere maior celeridade processual e fortalece os mecanismos de controle, rastreabilidade e publicidade dos atos praticados, contribuindo para a lisura e regularidade do procedimento licitatório. O critério de julgamento pelo menor preço mostra-se tecnicamente adequado à natureza do objeto, tendo em vista que os gêneros alimentícios podem ser padronizados por especificações objetivas, requisitos mínimos de qualidade, validade, embalagem, conservação, procedência e demais características mensuráveis, possibilitando a comparação isonômica entre as propostas.

Nos termos da Lei nº 14.133/2021, o Sistema de Registro de Preços mostra-se adequado para contratações em que haja necessidade de aquisições futuras, frequentes ou parceladas, especialmente quando não seja possível definir previamente, com precisão absoluta, o quantitativo que será efetivamente demandado pela Administração. No presente caso, o fornecimento poderá ocorrer em diferentes momentos, conforme as necessidades concretas da Secretaria Municipal de Educação e das unidades escolares, evitando a aquisição imediata e desnecessária da totalidade dos itens estimados. Esse modelo evita a formação excessiva de estoque, reduz o risco de vencimento, deterioração ou perda de alimentos, permite melhor planejamento orçamentário, assegura maior aderência entre a demanda real e a contratação efetivada e proporciona flexibilidade administrativa para emissão de ordens de fornecimento conforme a necessidade. Além disso, contribui para a continuidade da alimentação escolar, serviço de relevante interesse público, diretamente relacionado à segurança alimentar e nutricional dos estudantes, à permanência dos alunos no ambiente escolar e ao adequado funcionamento da rede municipal de ensino. Também se observa que o Município já possuía Ata de Registro de Preços destinada ao atendimento dessa demanda, instrumento que possibilitou o fornecimento regular dos gêneros alimentícios necessários à merenda escolar. Contudo, considerando que a referida ata se encontra prestes a encerrar sua vigência, torna-se necessária a abertura de novo procedimento administrativo, de forma planejada e tempestiva, a fim de evitar risco de desabastecimento, interrupção das entregas ou prejuízo à continuidade da oferta da alimentação escolar.

Quanto ao prazo de vigência, a Ata de Registro de Preços terá duração de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por igual período, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021, desde que demonstrada a vantajosidade da manutenção dos preços e condições inicialmente pactuados. Tal medida assegura maior estabilidade no fornecimento, redução de custos administrativos, continuidade no atendimento das demandas escolares e preservação do interesse público, sempre condicionada à verificação da compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado. Dessa forma, conclui-se que a realização de Pregão Eletrônico, preferencialmente pelo critério de menor preço por item, para formação de nova Ata de Registro de Preços, constitui a solução mais adequada, eficiente e vantajosa para a aquisição

de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar das escolas da Rede Municipal de Ensino de Nova Pádua/RS, pois concilia competitividade, economicidade, planejamento, segurança alimentar, controle de qualidade e continuidade do serviço público educacional.

5.1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

a) O licitante deverá atender a todas as solicitações de fornecimento emitidas durante a vigência da Ata de Registro de Preços, observado o limite do quantitativo total estimado de cada item registrado, bem como as necessidades efetivas da Secretaria Municipal de Educação e das unidades escolares atendidas.
b) O fornecimento dos gêneros alimentícios deverá ocorrer de forma parcelada, conforme cronograma, requisições, ordens de fornecimento, empenhos ou programação mensal encaminhada pela Administração, observadas as necessidades de consumo da merenda escolar, os cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico e a capacidade de armazenamento das unidades escolares.
c) A empresa vencedora deverá realizar a entrega dos gêneros alimentícios, ordinariamente, todas as segundas-feiras e quintas-feiras, no horário das 7h às 9h, na E.M.E.F. Líbera Bianchin Salvador, situada na Avenida dos Imigrantes, nº 1107, Centro, Nova Pádua/RS, e na E.M.E.I. Bortolo Bigarella e Idalino Vailatti, situada na Rua Henrique Sartor, nº 44, Loteamento Jorge Baggio, Nova Pádua/RS, visando atender à oferta regular da alimentação escolar.
d) As entregas observarão as condições e as estimativas de consumo definidas pela Secretaria Municipal de Educação, conforme planejamento mensal do nutricionista responsável técnico. Até o 5º dia útil anterior ao início de cada mês de fornecimento, ou em outro prazo fixado pela Administração, a Secretaria encaminhará ao e-mail indicado na proposta do fornecedor a relação dos itens e quantitativos a serem entregues semanalmente no mês seguinte. O fornecedor deverá conferir as informações e comunicar eventuais divergências, para que a Administração emita, posteriormente à conferência e previamente ao fornecimento dos produtos, a respectiva nota de empenho, observadas as disposições legais aplicáveis.
e) Caso haja necessidade de alteração excepcional nas datas, horários ou quantidades inicialmente programadas, em razão de feriados, suspensão de aulas, alterações no calendário escolar, eventos escolares, ajustes de cardápio ou outras necessidades administrativas, a Secretaria Municipal de Educação poderá ajustar a programação de entrega, mediante comunicação ao fornecedor, observada a razoabilidade e a necessidade de continuidade da alimentação escolar.
f) Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente nos locais indicados pela Administração, devidamente acondicionados, embalados, identificados e acompanhados dos respectivos documentos fiscais, bem como, quando cabível, de rótulos, informações de procedência, prazo de validade, lote, data de fabricação, condições de conservação, registros, selos de inspeção, documentos sanitários, fichas técnicas ou demais documentos pertinentes à conferência e ao recebimento dos produtos.
g) O contratado deverá assumir integral responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica quanto à qualidade, segurança, procedência, acondicionamento, transporte, armazenamento, rotulagem, validade e especificação dos produtos entregues, especialmente no que se refere às normas sanitárias aplicáveis aos gêneros alimentícios destinados ao consumo humano.
h) O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo fornecimento a nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza, permanecendo integralmente responsável perante a Administração pela entrega, qualidade, regularidade, substituição e conformidade dos produtos fornecidos.
i) Os gêneros alimentícios deverão ser produzidos, armazenados, transportados e entregues de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, devendo apresentar boa qualidade, adequada aceitação no mercado, condições próprias para consumo, embalagem íntegra, identificação regular e prazo de validade mínimo conforme especificado no descritivo de cada item.
j) Os produtos deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, conservação, qualidade, validade, acondicionamento ou transporte, a contar do recebimento definitivo, sendo de total responsabilidade da contratada todos os custos necessários à substituição, recolhimento, transporte e

devolução de produtos recusados ou considerados impróprios, inadequados ou em desacordo com as condições pactuadas.

k) Os produtos perecíveis, refrigerados, congelados, carnes, lácteos, embutidos, ovos, hortifrutigranjeiros e demais itens sujeitos a condições especiais de conservação deverão ser transportados e entregues em condições adequadas de higiene, temperatura, acondicionamento e segurança alimentar, de modo a preservar integralmente suas características até o recebimento pela unidade escolar.

l) Quando se tratar de produtos sujeitos à inspeção sanitária ou de origem animal, deverão ser observadas as exigências legais aplicáveis, inclusive quanto à procedência, rotulagem, registro, identificação do estabelecimento produtor e selo de inspeção competente, quando exigível, tais como SIM, SIE, SIF ou equivalente, conforme a natureza do produto.

m) O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados pela Administração, relacionados às características dos gêneros fornecidos, incluindo informações sobre marca, fabricante, procedência, composição, lote, validade, forma de conservação, condições de transporte, qualidade, fichas técnicas e demais elementos necessários à verificação da conformidade do objeto.

n) Nenhum dos produtos contratados poderá ser substituído por produto diverso daquele registrado ou aceito pela Administração, salvo por produto de qualidade comprovadamente superior, mediante justificativa formal apresentada pelo fornecedor e expressa aceitação da Secretaria Municipal de Educação, sem prejuízo da manutenção do preço registrado e das demais condições contratadas.

o) Os produtos a serem entregues deverão estar adequadamente acondicionados, de forma a permitir sua completa preservação, integridade, higiene e segurança durante o transporte, carga, descarga e entrega, não sendo admitidos produtos com embalagens violadas, rasgadas, amassadas, sujas, molhadas, sem identificação, com sinais de deterioração, avaria, contaminação, descongelamento indevido ou qualquer condição que comprometa sua qualidade ou segurança para consumo.

p) Após o recebimento dos produtos, a Administração terá o prazo de até 24 (vinte e quatro) horas para manifestação acerca do aceite final, sem prejuízo da conferência imediata no ato da entrega quanto à quantidade, integridade, validade, condições aparentes e compatibilidade com a solicitação realizada.

q) Em caso de recusa, rejeição ou constatação de desconformidade dos produtos, a contratada deverá realizar a substituição no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contado da comunicação da Administração, sem qualquer ônus ao Município, arcando integralmente com os custos de retirada, transporte, reposição e demais despesas necessárias à regularização do fornecimento.

r) O contratado deverá repetir, às suas próprias custas, todos os procedimentos necessários à correção de falhas verificadas, especialmente na hipótese de entrega de produtos em desacordo com as especificações, em quantidade inferior à solicitada, com validade insuficiente, fora das condições sanitárias adequadas, em embalagens irregulares ou em desconformidade com as condições pactuadas.

s) O contratado responsabilizar-se-á por quaisquer danos ou prejuízos causados à Administração, aos alunos ou a terceiros em decorrência do fornecimento de gêneros alimentícios inadequados, impróprios para consumo, vencidos, contaminados, mal acondicionados, de procedência irregular, em desacordo com as normas sanitárias ou divergentes das especificações exigidas.

t) Correrão por conta exclusiva da contratada todas as despesas relacionadas ao fornecimento dos gêneros alimentícios, incluindo aquisição, produção, armazenamento, transporte, carga e descarga, embalagens, seguros, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, bem como quaisquer outros custos necessários ao cumprimento integral do objeto, sem qualquer ônus adicional à Municipalidade.

u) A empresa deverá manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes, todas as condições de habilitação e regularidade exigidas no edital, inclusive quanto à capacidade de fornecimento, regularidade fiscal, trabalhista, sanitária, quando aplicável, e demais obrigações assumidas perante a Administração.

v) O recebimento dos produtos pela Administração será realizado de forma provisória, para fins de conferência inicial da entrega, e definitiva após verificação da conformidade dos itens com as especificações exigidas, sem prejuízo da responsabilidade da contratada por vícios ocultos, irregularidades sanitárias,

defeitos de qualidade, deterioração precoce, divergências de procedência ou outras desconformidades constatadas posteriormente.
w) O aceite ou recebimento dos produtos pela Administração não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pela qualidade, segurança, validade, procedência e adequação dos gêneros alimentícios fornecidos, permanecendo obrigada à substituição, correção ou reparação de eventuais falhas constatadas durante a execução contratual.

6. ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO

Para a definição dos quantitativos estimados, considerou-se a necessidade atual da Administração Municipal em relação ao fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar das escolas da Rede Municipal de Ensino de Nova Pádua/RS, levando-se em conta o número de alunos atendidos, o calendário letivo, os cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico, a frequência das refeições ofertadas, o histórico de consumo, a periodicidade das entregas e a necessidade de manutenção da continuidade da alimentação escolar. Além disso, foram consideradas as particularidades dos gêneros alimentícios, especialmente quanto à validade, perecibilidade, sazonalidade, condições de armazenamento, capacidade de estoque das unidades escolares e necessidade de reposição periódica, de modo a evitar tanto o desabastecimento quanto a aquisição excessiva de produtos que possam ocasionar perdas, vencimentos ou desperdício de recursos públicos.

Foi prevista, ainda, margem razoável de estimativa destinada a contemplar possíveis variações de consumo, alterações no número de alunos, ajustes nos cardápios, demandas supervenientes, eventos escolares, reposições emergenciais e outras necessidades não integralmente previsíveis no momento da elaboração do planejamento. Tal medida mostra-se adequada especialmente por se tratar de futura Ata de Registro de Preços, cuja utilização ocorrerá conforme a efetiva necessidade da Administração, sem obrigatoriedade de aquisição da totalidade dos quantitativos estimados. Dessa forma, os quantitativos indicados refletem uma estimativa planejada da demanda, servindo como referência para a formação da Ata de Registro de Preços e para a organização do fornecimento durante sua vigência, sem afastar a possibilidade de aquisições parciais, conforme a necessidade real da Secretaria Municipal de Educação e das unidades escolares atendidas. Na tabela abaixo, especificam-se os itens que fazem parte da demanda, bem como suas respectivas quantidades estimadas:

ITEM	QTE.	UN	DESCRIÇÃO
1.	500	un	ABACAXI
2.	100	pac	AÇÚCAR TIPO CRISTAL
3.	300	pac	AGNOLINE RECHEIO DE FRANGO
4.	80	pac	ALECRIM
5.	100	un	AMIDO DE MILHO
6.	250	pac	ARROZ PARBOILIZADO
7.	180	pac	AVEIA EM FLOCOS FINOS
8.	80	un	AZEITE DE OLIVA
9.	4.000	kg	BANANA CATURRA
10.	100	cx	BARRINHA DE NUTS
11.	1.000	un	BEBIDA LÁCTEA
12.	300	un	BEBIDA VEGETAL À BASE DE AMÊNDOAS

ITEM	QTE.	UN	DESCRIÇÃO
13.	50	pac	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL SEM GLÚTEN
14.	400	pac	BISCOITO DOCE
15.	800	un	BISCOITO SALGADO DE POLVILHO
16.	50	pac	BISCOITO SALGADO TIPO GRISSINI SEM LEITE E SEM OVOS
17.	800	un	BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL OU CREAM CRACKER
18.	500	un	BRÓCOLIS
19.	100	un	CACAU EM PÓ 100%
20.	240	un	CAFÉ EM PÓ
21.	50	un	CANELA DA ÍNDIA EM PÓ
22.	30	pac	CANELA EM RAMA
23.	700	Kg	CARNE BOVINA EM CUBOS
24.	200	Kg	CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO
25.	1.500	pac	CARNE MOÍDA
26.	200	Kg	CARNE SUÍNA
27.	500	un	COUVE-FLOR
28.	400	Kg	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO
29.	30	un	CRAVO-DA-ÍNDIA
30.	300	un	CREME DE LEITE
31.	100	un	CREME VEGETAL
32.	300	un	DOCE CREMOSO COM LEITE
33.	120	un	DOCE DE FRUTA
34.	100	un	ERVILHA EM CONSERVA
35.	500	un	EXTRATO DE TOMATE
36.	400	un	FARINHA DE MILHO MÉDIA
37.	100	pac	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL
38.	20	pac	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL
39.	50	pac	FARINHA SEM GLÚTEN
40.	500	pac	FEIJÃO PRETO
41.	300	pac	FEIJÃO VERMELHO
42.	60	un	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ
43.	150	un	FLOCOS DE MILHO NÃO ADOÇADO
44.	1.000	pac	FRANGO PEITO SEM OSSO
45.	100	pac	GOMA DE TAPIOCA HIDRATADA
46.	50	un	GRANOLA

ITEM	QTE.	UN	DESCRIÇÃO
47.	400	un	IOGURTE NATURAL INTEGRAL
48.	200	un	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE
49.	100	un	LEITE FÓRMULA PARA LACTENTES A PARTIR DE 06 MESES
50.	100	un	LEITE FÓRMULA PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES
51.	2.500	un	LEITE INTEGRAL
52.	100	un	LEITE INTEGRAL EM PÓ
53.	100	un	LEITE LONGA VIDA SEM LACTOSE
54.	500	pac	LENTILHA
55.	40	pac	LOURO
56.	1.000	kg	MAMÃO FORMOSA
57.	1.000	kg	MANGA
58.	60	un	MANJERICÃO
59.	600	pac	MASSA CASEIRA TIPO MACARRÃO
60.	50	un	MASSA COM OVOS PARA SOPA TIPO LETRINHA
61.	500	pac	MASSA COM OVOS TIPO PARAFUSO
62.	100	pac	MASSA FRESCA PARA LASANHA
63.	80	pac	MASSA PARAFUSO SEM GLÚTEN
64.	150	pac	MASSA PARAFUSO TRICOLORE VEGETAIS
65.	500	un	MASSA PRÉ-COZIDA PARA PIZZA
66.	150	pac	MASSA TIPO CABELINHO DE ANJO
67.	100	un	MILHO PARA PIPOCA
68.	400	un	MILHO VERDE EM CONSERVA
69.	800	un	MINI PÃO PARA HAMBÚRGUER
70.	400	un	NHOQUE
71.	400	un	ÓLEO DE SOJA
72.	150	un	ORÉGANO
73.	800	dz	OVOS Nº 2
74.	500	pac	PÃO BISNAGUINHA
75.	1.100	pac	PÃO DE FORMA FATIADO
76.	400	pac	PÃO DE QUEIJO CONGELADO
77.	600	kg	PÃO FRANCÊS
78.	5.000	un	PÃO TIPO MASSINHA (CACHORRO-QUENTE)
79.	80	pac	PÁPRICA DOCE
80.	150	pac	PASSAS DE UVA PRETA

ITEM	QTE.	UN	DESCRIÇÃO
81.	30	un	PASTA DE AMENDOIM
82.	100	pac	PASTELINA
83.	100	pac	POLVILHO AZEDO
84.	200	pac	PRESUNTO COZIDO FATIADO SUÍNO
85.	800	pac	QUEIJO FATIADO TIPO MUSSARELA
86.	60	pac	QUEIJO TIPO PARMESÃO RALADO
87.	500	un	REQUEIJÃO
88.	40	un	REQUEIJÃO SEM LACTOSE
89.	100	pac	SAGU DE MANDIOCA
90.	200	pac	SAL MARINHO MOÍDO IODADO
91.	4.000	un	SUCO DE UVA 100% SUCO
92.	700	un	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL PASTEURIZADO
93.	600	kg	TANGERINA PONKAN
94.	100	mol	TEMPERO VERDE
95.	550	kg	TOMATE
96.	500	pac	TORTÉI
97.	80	kg	UVA ISABELA
98.	150	un	VINAGRE DE VINHO TINTO

7. ESTIMATIVA DE PREÇO

A estimativa de contratação para o período de 12 (doze) meses, considerando a eventual aquisição da totalidade dos quantitativos previstos, perfaz o valor global estimado de **R$ 513.224,00 (quinhentos e treze mil, duzentos e vinte e quatro reais)**. Para a composição do referido valor, observou-se o disposto no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, adotando-se como metodologia a apuração da média dos preços obtidos em pesquisa de mercado. A pesquisa foi realizada com base em contratações similares promovidas por outros entes públicos, por meio da ferramenta “Banco de Preços”, de modo a assegurar maior aderência aos valores praticados no âmbito da Administração Pública e conferir razoabilidade, transparência e segurança à estimativa elaborada. A metodologia adotada busca refletir, de forma compatível e proporcional, os preços atualmente praticados para objetos de mesma natureza ou de natureza semelhante, considerando as especificações dos itens, as unidades de fornecimento, os quantitativos estimados e as condições ordinárias de mercado. Dessa forma, a estimativa de preços constitui parâmetro técnico e econômico para a futura contratação, servindo de referência para a análise da vantajosidade, para a definição do valor estimado do certame e para a verificação da compatibilidade das propostas apresentadas pelos licitantes, conforme demonstrado abaixo:

ITEM	QTE.	UN	DESCRIÇÃO	UNITÁRIO (R$) (REFERÊNCIA)	TOTAL (R$) (REFERÊNCIA)
1.	500	un	**ABACAXI** - De primeira qualidade, maduro, de tamanho médio, livre de danos	**13,87**	**6.935,00**

			fisiológicos, pragas e doenças, em perfeitas condições de conservação e maturação. Validade mínima de 01 (uma) semana a contar da data de entrega.		
2.	100	pac	**AÇÚCAR TIPO CRISTAL -** Em pacote de 05 kg, embalagem plástica transparente, resistente e íntegra, no rótulo deverá constar a informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**24,29**	**2.429,00**
3.	300	pac	**AGNOLINE RECHEIO DE FRANGO -** Pacote de 400 g, massa fresca e congelada. Embalagem plástica, transparente, resistente e íntegra. Na embalagem deverão constar instruções de preparo e conservação, data de fabricação e prazo de validade. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de rosca, frango, ovo e corante natural de urucum. Contém glúten. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega.	**21,44**	**6.432,00**
4.	80	pac	**ALECRIM -** Desidratado, sem adição de outros ingredientes, com aroma e sabor característicos. Embalagem íntegra, com identificação, lote, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem com no mínimo 5 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**4,00**	**320,00**
5.	100	un	**AMIDO DE MILHO -** Produto 100% amido de milho. Embalagem de 500 g, plástica, resistente e transparente ou caixa de papelão. No rótulo deverão constar instruções de preparo e conservação, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**6,39**	**639,00**
6.	250	pac	**ARROZ PARBOILIZADO -** Tipo 1, classe longo fino, embalagem de 5 kg. A embalagem deverá ser de plástico transparente, resistente, reforçada e íntegra, contendo data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**26,56**	**6.640,00**
7.	180	pac	**AVEIA EM FLOCOS FINOS -** Pacotes de no mínimo 170 gramas. Embalagem de	**4,61**	**829,80**

			plástico ou papel, resistente, com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.		
8.	80	un	**AZEITE DE OLIVA -** Óleo límpido e brilhante de cor amarelo-esverdeado, isento de particularidades estranhas, extra virgem, fresco, tendo acidez de no máximo 0,8%, embalagem de 500 ml. Com informação nutricional no rótulo, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**42,39**	**3.391,20**
9.	4.000	kg	**BANANA CATURRA -** De primeira qualidade, com grau médio de amadurecimento e peso médio de 150 g por unidade. Validade mínima de 01 (uma) semana a contar da data de entrega.	**7,90**	**31.600,00**
10.	100	cx	**BARRINHA DE NUTS -** Embalagem de 30 g, contendo amendoim, uva-passa e castanha-do-pará, fonte de fibras. No rótulo deverão constar informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Caixa com 12 unidades. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**55,24**	**5.524,00**
11.	1.000	un	**BEBIDA LÁCTEA -** Fermentada com polpa de frutas, sabor morango ou coco. Embalagem de 1 litro, resistente e íntegra, contendo informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Deverá possuir inscrição no Ministério da Agricultura e SIF. Validade mínima de 14 (quatorze) dias a contar da data de entrega.	**9,84**	**9.840,00**
12.	300	un	**BEBIDA VEGETAL À BASE DE AMÊNDOAS -** Bebida vegetal à base de amêndoas, sem leite e derivados de leite em sua composição, adequada para consumo por indivíduos com alergia ou restrição ao leite. Deverá apresentar sabor, aroma, cor e textura característicos, sem adição de açúcares e enriquecida com cálcio. Sem lactose, sem colesterol e sem gordura trans. Não deverá conter leite, derivados de leite ou outros ingredientes de origem láctea. A rotulagem deverá apresentar declaração de alergênicos	**15,22**	**4.566,00**

			conforme a legislação vigente. Embalagem íntegra, resistente e adequada à conservação do produto, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Embalagem de 1 litro. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.		
13.	50	pac	**BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL SEM GLÚTEN** – Produto crocante, elaborado à base de arroz integral, sem glúten, sem adição de açúcares, sem gordura trans e colesterol e com baixo teor de sódio. Embalagem íntegra, lacrada, com peso líquido mínimo de 150 g, contendo sistema de fechamento tipo zíper ou equivalente. Deverá constar no rótulo a indicação **"**NÃO CONTÉM GLÚTEN", bem como as demais informações exigidas pela legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, contados da data da entrega.	**11,96**	**598,00**
14.	400	pac	**BISCOITO DOCE -** Biscoito doce, sem recheio, sem leite, derivados de leite e ovos em sua composição, adequado para consumo por indivíduos com restrição a esses ingredientes. Deverá apresentar características próprias de sabor, aroma, cor e textura, sem gordura trans, conforme informação nutricional e legislação vigente. Embalagem de no mínimo 300 g, íntegra, resistente e adequada à conservação do produto, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. A rotulagem deverá apresentar a declaração de alergênicos conforme a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**6,97**	**2.788,00**
15.	800	un	**BISCOITO SALGADO DE POLVILHO -** Produto elaborado à base de polvilho doce e/ou azedo, sem adição de sabores, aromas artificiais ou glutamato monossódico, e com 0% de gordura trans. Deverá apresentar textura crocante, sabor e odor característicos e estar livre de sujidades, materiais estranhos e sinais de	**7,61**	**6.088,00**

			deterioração. A embalagem deverá conter identificação do produto, lista de ingredientes, identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e informações nutricionais. Embalagem com peso líquido mínimo de 80 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.		
16.	50	pac	**BISCOITO SALGADO TIPO GRISSINI SEM LEITE E SEM OVOS -** Biscoito salgado tipo grissini, sem leite, derivados de leite e ovos em sua composição, destinado ao consumo por indivíduos com restrição a esses ingredientes. Deverá apresentar características próprias de sabor, aroma, cor e textura, sem recheio e sem gordura trans. A rotulagem deverá apresentar a declaração de alergênicos conforme a legislação vigente. Embalagem com peso líquido mínimo de 100 g. íntegra, resistente e adequada à conservação do produto, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**7,85**	**392,50**
17.	800	un	**BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL OU CREAM CRACKER -** Embalagem de no mínimo 300 gramas, 0% de gordura trans. No rótulo deverá constar informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**7,59**	**6.072,00**
18.	500	un	**BRÓCOLIS -** Unidades de tamanho médio, íntegras, não amareladas ou murchas, bem formadas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças, em perfeitas condições de maturação e conservação. Validade mínima de 01 (uma) semana a contar da data de entrega.	**8,96**	**4.480,00**
19.	100	un	**CACAU EM PÓ 100% -** Produto puro, 100% cacau, sem adição de açúcares, aromatizantes ou outros ingredientes, contendo como único ingrediente cacau em pó. Deverá apresentar coloração, sabor e odor característicos, textura fina e	**25,70**	**2.570,00**

			homogênea, livre de sujidades, parasitas, materiais estranhos e sinais de deterioração, sem umidade excessiva. Próprio para consumo e utilização em bebidas e preparações culinárias. Embalagem atóxica, íntegra e adequada à conservação do produto, contendo rotulagem conforme a legislação vigente. Pacote com peso líquido de 200 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.		
20.	240	un	**CAFÉ EM PÓ -** Tradicional, torrado e moído, embalagem c/500 gramas, embalado a vácuo, com selo de pureza ABIC. Ingredientes: 100% grãos de café. No rótulo deverá constar informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**34,06**	**8.174,40**
21.	50	un	**CANELA DA ÍNDIA EM PÓ -** Embalagem de 20 gramas, embalagem plástica transparente, resistente, reforçada e íntegra. Conter no rótulo informações de data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**9,61**	**480,50**
22.	30	pac	**CANELA EM RAMA -** Pacote de 50 gramas, embalagem plástica transparente, resistente, reforçada e íntegra. Conter no rótulo informações de data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**12,10**	**363,00**
23.	700	Kg	**CARNE BOVINA EM CUBOS -** Sem osso, de primeira qualidade, cortada em cubos, sem nervos e sem gordura, em pedaços de aproximadamente 2 x 2 cm. Embalagem com peso mínimo de 1 kg, acondicionada em material plástico atóxico, resistente, devidamente fechado e sem sinais de violação, devendo garantir a adequada conservação e integridade do produto até o momento do consumo. O produto não poderá apresentar coloração marrom-esverdeada ou odor estranho. Na embalagem deverá constar o nome do produto, a data de embalagem, o prazo de validade e o nome do frigorífico ou	**59,45**	**41.615,00**

			abatedouro, bem como seu registro no SIF, CISPOA ou COPAS. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega.		
24.	200	Kg	**CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO -** Peças sem osso, próprias para consumo, com aspecto, cor e odor característicos, sem excesso de gordura aparente. Embalagem com peso mínimo de 1 kg, acondicionada em material plástico atóxico, resistente, devidamente fechado e sem sinais de violação, garantindo a adequada conservação e integridade do produto até o momento do consumo. O produto não poderá apresentar coloração marrom-esverdeada, odor estranho ou sinais de deterioração. Na embalagem deverá constar o nome do produto, a data de embalagem, o prazo de validade e a identificação do frigorífico ou abatedouro, bem como seu registro no SIF, CISPOA ou COPAS. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega.	**42,31**	**8.462,00**
25.	1.500	pac	**CARNE MOÍDA -** Congelada, em pacotes de 500 g, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento, coloração marrom-esverdeada, embalagem sanguinolenta ou odor estranho. Na embalagem deverá constar o nome do produto acompanhado do termo “congelado”, instruções e temperatura adequadas para armazenamento, data de embalagem, prazo de validade e nome do frigorífico ou abatedouro, bem como seu registro no SIF, CISPOA ou COPAS. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega.	**22,77**	**34.155,00**
26.	200	Kg	**CARNE SUÍNA -** Sem osso, em pedaços, própria para consumo, com aspecto, cor e odor característicos, sem excesso de gordura aparente. Embalagem com peso mínimo de 1 kg, acondicionada em material plástico atóxico, resistente, devidamente fechado e sem sinais de violação,	**27,59**	**5.518,00**

			garantindo a adequada conservação e integridade do produto. O produto não deverá apresentar coloração marrom-esverdeada, odor estranho ou sinais de deterioração. Na embalagem deverá constar o nome do produto, a data de embalagem, o prazo de validade e a identificação do frigorífico ou abatedouro, bem como seu registro no SIF, CISPOA ou COPAS. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega.		
27.	500	un	**COUVE-FLOR -** Unidades de tamanho médio, íntegras, não amareladas ou murchas, bem formadas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças, em perfeitas condições de maturação e conservação. Validade mínima de 01 (uma) semana a contar da data de entrega.	**11,59**	**5.795,00**
28.	400	Kg	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO -** Congeladas, em embalagem com peso mínimo de 1 kg, acondicionadas em material plástico atóxico, resistente, devidamente fechado e sem sinais de violação, garantindo a adequada conservação e integridade do produto. Os cortes deverão apresentar aspecto, cor e odor característicos, sem manchas ou sinais de deterioração. Na embalagem deverá constar o nome do produto acompanhado do termo "congelado", instruções e temperatura adequadas para armazenamento, data de embalagem, prazo de validade e identificação do frigorífico ou abatedouro, bem como seu registro no SIF, CISPOA ou COPAS. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega.	**12,92**	**5.168,00**
29.	30	un	**CRAVO-DA-ÍNDIA -** Pote com 15 gramas, embalagem plástica transparente e resistente, contendo no rótulo informações de data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**8,71**	**261,30**
30.	300	un	**CREME DE LEITE -** Embalagem tipo longa vida, com 200 g, prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a	**3,94**	**1.182,00**

			contar da data de entrega.		
31.	100	un	**CREME VEGETAL -** Livre de gorduras trans. Embalagem de polietileno leitoso, resistente, com vedação adequada, contendo 500 g. Produto resfriado. O rótulo deverá conter informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**11,23**	**1.123,00**
32.	300	un	**DOCE CREMOSO COM LEITE -** Embalagem resistente de 340 a 400 gramas, com data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**14,93**	**4.479,00**
33.	120	un	**DOCE DE FRUTA -** Embalagem de 1 kg, com informação nutricional no rótulo, data de fabricação e prazo de validade. Sabores uva e figo em quantidades divididas proporcionalmente entre os dois sabores. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**27,17**	**3.260,40**
34.	100	un	**ERVILHA EM CONSERVA -** Com peso líquido drenado de 200 gramas. Ingredientes: grãos de ervilha ao natural, água e sal. Deverá apresentar cor, odor e sabor característicos do produto, com textura macia. Não deverá conter aditivos químicos. O rótulo deverá apresentar informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Se em latas, as mesmas não deverão estar amassadas nem apresentar ferrugem. Deverá conter registro no DINAL/MS. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**4,98**	**498,00**
35.	500	un	**EXTRATO DE TOMATE -** Embalagem de 300 até 350 gramas. Ingredientes: polpa de tomate e sal; sem conservantes. Com informação nutricional no rótulo, data de fabricação e prazo de validade. Se em latas, as mesmas não deverão estar amassadas nem apresentar ferrugem. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**4,04**	**2.020,00**
36.	400	un	**FARINHA DE MILHO MÉDIA -** Pacote com 1 kg. Composição: 100% milho, cor amarela, não pré-cozido, em embalagem	**6,74**	**2.696,00**

			plástica, transparente, resistente, reforçada e íntegra. Com informação nutricional no rótulo, data de fabricação e prazo de validade. Acrescido de ferro e ácido fólico. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.		
37.	100	pac	**FARINHA DE TRIGO ESPECIAL -** Pacote de 5 kg. O rótulo deverá conter informação nutricional, instruções de conservação, data de fabricação e prazo de validade. Produto acrescido de ferro e ácido fólico. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**23,16**	**2.316,00**
38.	20	pac	**FARINHA DE TRIGO INTEGRAL -** Pacotes de 1 kg, com prazo de validade. No rótulo deverá constar informação nutricional e data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**7,03**	**140,60**
39.	50	pac	**FARINHA SEM GLÚTEN -** Farinha ou mistura de farinhas sem glúten, própria para uso culinário, com características próprias de cor, odor, sabor e textura, livre de sujidades, materiais estranhos e sinais de deterioração. Não deverá conter trigo, centeio, cevada ou seus derivados. Embalagem íntegra, resistente e adequada à conservação do produto, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Pacote com peso líquido de 1 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**9,94**	**497,00**
40.	500	pac	**FEIJÃO PRETO -** Pacotes de 1 kg, tipo 1, produto novo, de primeira qualidade, em embalagem plástica, transparente, resistente, reforçada e íntegra. Sem a presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Com data de fabricação e prazo de validade e informação nutricional no rótulo. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**8,95**	**4.475,00**
41.	300	pac	**FEIJÃO VERMELHO -** Feijão vermelho, tipo 1, de primeira qualidade, em embalagem plástica transparente, resistente, íntegra e adequadamente	**8,07**	**2.421,00**

			selada. Deverá apresentar grãos inteiros e uniformes, sem presença de grãos mofados, carunchados, torrados, ardidos ou germinados, livre de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter identificação do produto, identificação do fabricante, data de fabricação, lote, prazo de validade e informação nutricional. Pacote com peso líquido de 500 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.		
42.	60	un	**FERMENTO QUÍMICO EM PÓ -** Composição: amido de milho, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de sódio. Embalagem plástica ou lata de 250 g; quando em lata, não deverá apresentar amassados ou ferrugem. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informação nutricional, número do lote, quantidade do produto e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**15,33**	**919,80**
43.	150	un	**FLOCOS DE MILHO NÃO ADOÇADO -** Cereal matinal produzido pela torrefação de flocos feitos de grãos de milho. Embalagem de 500 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**29,58**	**4.437,00**
44.	1.000	pac	**FRANGO PEITO SEM OSSO -** Embalado e congelado em pacotes de 1 kg. Deverá ser entregue em embalagem de plástico, transparente, resistente e intacta. Os cortes deverão estar aderentes, firmes e sem manchas, lisos e com coloração clara, sem odores. Será obrigatório constar na embalagem: o nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções e temperatura ideais para o armazenamento, a data de embalagem, o prazo de validade e o nome do frigorífico ou abatedouro e seu registro no SIF, CISPOA ou COPAS. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega.	**26,35**	**26.350,00**
45.	100	pac	**GOMA DE TAPIOCA HIDRATADA -** Goma de tapioca hidratada, pronta para o preparo	**5,74**	**574,00**

			de tapioca, obtida a partir de fécula de mandioca, com características próprias de cor, odor, sabor e textura. Deverá apresentar aspecto úmido e homogêneo, livre de sujidades, materiais estranhos, mofo e sinais de deterioração. Embalagem íntegra, resistente e adequada à conservação do produto, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Produto mantido sob refrigeração, conforme orientação do fabricante. Embalagem com peso líquido de 500 g. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega.		
46.	50	un	**GRANOLA -** Tradicional, embalagem plástica, contendo 800 a 1.000 gramas, resistente e íntegra, contendo identificação da marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Deverá estar crocante, livre de sujidades e contaminantes, odores ou sabores diferentes da sua composição normal. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**25,07**	**1.253,50**
47.	400	un	**IOGURTE NATURAL INTEGRAL -** Iogurte natural integral, elaborado com leite e fermentos lácteos, sem adição de açúcar, corantes ou aromatizantes. Produto refrigerado. Embalagem de no mínimo 450 g, íntegra e adequada à conservação, contendo identificação do produto, lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data de entrega.	**9,11**	**3.644,00**
48.	200	un	**LEITE EM PÓ SEM LACTOSE -** Leite em pó sem lactose, acrescido de vitaminas e minerais, em embalagem unitária com peso de 300 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**22,69**	**4.538,00**
49.	100	un	**LEITE FÓRMULA PARA LACTENTES A PARTIR DE 06 MESES -** Fórmula infantil em pó para lactentes a partir de 06 meses. Densidade calórica aproximada de 67 calorias/100 mL. Fonte proteica: caseína e	**51,40**	**5.140,00**

			proteína do soro do leite. Fonte de carboidratos: lactose e/ou maltodextrina. Fonte de lipídios: gorduras vegetais e/ou animais. Enriquecida com ferro, vitaminas e sais minerais, atendendo às recomendações de RDA e Codex para lactentes. Isenta de glúten. A embalagem deverá conter registro, identificação do produto, rendimento, instruções de preparo e conservação, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Lata de no mínimo 400 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.		
50.	100	un	**LEITE FÓRMULA PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES -** Fórmula infantil em pó para lactentes de 0 a 06 meses. Densidade calórica aproximada de 67 calorias/100 mL. Fonte proteica: caseína e proteína do soro do leite. Fonte de carboidratos: lactose e/ou maltodextrina. Fonte de lipídios: gorduras vegetais e/ou animais. Enriquecida com ferro, vitaminas e sais minerais, atendendo às recomendações de RDA e Codex para lactentes. Isenta de glúten. A embalagem deverá conter registro, identificação do produto, rendimento, instruções de preparo e conservação, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Lata de no mínimo 400 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**51,12**	**5.112,00**
51.	2.500	un	**LEITE INTEGRAL -** Embalagem longa vida de 01 litro, com data de fabricação e prazo de validade. Com inscrição no Ministério da Agricultura e SIF e informação nutricional no rótulo. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.	**7,08**	**17.700,00**
52.	100	un	**LEITE INTEGRAL EM PÓ -** Leite em pó, acrescido de vitaminas e minerais, em embalagem unitária com peso de 400 g. Com inscrição no Ministério da Agricultura e SIF e informação nutricional no rótulo. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**21,47**	**2.147,00**
53.	100	un	**LEITE LONGA VIDA SEM LACTOSE -** Embalagem longa vida contendo 1 litro,	**7,51**	**751,00**

			recipiente tipo tetra pack, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.		
54.	500	pac	**LENTILHA -** Pacote de 400 gramas, tipo 01, nova, em embalagem plástica, transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra. Sem a presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Com informação nutricional no rótulo, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**11,71**	**5.855,00**
55.	40	pac	**LOURO -** Folhas de louro desidratadas, sem adição de outros ingredientes, com aroma e sabor característicos. Embalagem íntegra, identificada, com lote, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem com no mínimo 4 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**4,57**	**182,80**
56.	1.000	kg	**MAMÃO FORMOSA -** Produto novo, de tamanho médio, com grau de maturação que permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada até o consumo. Deverá estar livre de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Fornecimento por quilograma. Validade mínima de 01 (uma) semana a contar da data de entrega.	**15,08**	**15.080,00**
57.	1.000	kg	**MANGA -** Produto novo, de tamanho médio, com grau de maturação que permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada até o consumo. Deverá estar livre de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Fornecimento por quilograma. Validade mínima de 01 (uma) semana a contar da data de entrega.	**12,92**	**12.920,00**
58.	60	un	**MANJERICÃO -** Embalagem com no mínimo 06 gramas, plástica, transparente e resistente, contendo no rótulo informações	**3,83**	**229,80**

			referentes à data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.		
59.	600	pac	**MASSA CASEIRA TIPO MACARRÃO -** Pacote de no mínimo 400g, massa fresca e congelada. Embalagem plástica, transparente, resistente, com solda íntegra. Na embalagem deverão constar instruções de preparo e conservação, data de fabricação e prazo de validade. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico e ovos. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega.	**8,77**	**5.262,00**
60.	50	un	**MASSA COM OVOS PARA SOPA TIPO LETRINHA -** Pacote de 500 g. Embalagem plástica, transparente, resistente, com solda íntegra. Na embalagem deverão constar instruções de preparo e conservação, data de fabricação e prazo de validade. Ingredientes: sêmola de trigo rica com ferro e ácido fólico, ovos, corante natural de urucum, cúrcuma e glúten. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**6,47**	**323,50**
61.	500	pac	**MASSA COM OVOS TIPO PARAFUSO -** Pacote de 500 g. Embalagem plástica, transparente, resistente, com solda íntegra. Na embalagem deverão constar instruções de preparo e conservação, data de fabricação e prazo de validade. Ingredientes: sêmola de trigo rica com ferro e ácido fólico, ovos, corante natural de urucum, cúrcuma e glúten natural do trigo. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**4,68**	**2.340,00**
62.	100	pac	**MASSA FRESCA PARA LASANHA -** Massa alimentícia fresca, tipo lasanha, elaborada à base de farinha de trigo, com características próprias de cor, aroma, sabor e textura. Embalagem íntegra, resistente e adequada à conservação do produto, mantida sob refrigeração, contendo identificação do produto, ingredientes, identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, conforme	**12,53**	**1.253,00**

			legislação vigente. Pacote de 500 g. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega.		
63.	80	pac	**MASSA PARAFUSO SEM GLÚTEN -** Pacote de 500 g. Embalagem plástica, transparente, resistente, com solda íntegra. Na embalagem deverão constar instruções de preparo e conservação, data de fabricação e prazo de validade. Ingredientes: farinha de arroz, corantes naturais, cúrcuma, urucum e emulsificante E471. Não contém glúten. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**10,47**	**837,60**
64.	150	pac	**MASSA PARAFUSO TRICOLORE VEGETAIS -** Pacote de 500 g. Embalagem plástica, transparente, resistente, com solda íntegra. Na embalagem deverão constar instruções de preparo e conservação, data de fabricação e prazo de validade. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tomate desidratado, espinafre desidratado e corante cúrcuma. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**9,72**	**1.458,00**
65.	500	un	**MASSA PRÉ-COZIDA PARA PIZZA -** Embalagem com no mínimo 150 g, íntegra, contendo data de validade. Validade mínima de 40 (quarenta) dias a contar da data de entrega.	**6,90**	**3.450,00**
66.	150	pac	**MASSA TIPO CABELINHO DE ANJO -** Pacote de 500 g. Embalagem plástica, transparente, resistente, com solda íntegra. Na embalagem deverão constar instruções de preparo e conservação, data de fabricação e prazo de validade. Ingredientes: sêmola de trigo rica com ferro e ácido fólico, ovos, corante natural de urucum, cúrcuma e glúten. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**5,60**	**840,00**
67.	100	un	**MILHO PARA PIPOCA -** Pacote com 400 gramas. Grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem plástica transparente, resistente, com data de fabricação e prazo de validade, com informação nutricional. Validade mínima de 06 (seis) meses a	**6,98**	**698,00**

			contar da data de entrega.		
68.	400	un	**MILHO VERDE EM CONSERVA -** Com peso drenado de no mínimo 200 gramas. Ingredientes: grãos de milho verde inteiros, água e sal. Deverá apresentar cor amarela, odor e sabor característicos do produto, com textura macia. Não deverá conter aditivos químicos. O rótulo deverá apresentar informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Se em latas, as mesmas não deverão estar amassadas nem apresentar ferrugem. Deverá conter registro no DINAL/MS. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**5,82**	**2.328,00**
69.	800	un	**MINI PÃO PARA HAMBÚRGUER -** Produto pronto para o consumo, com odor, coloração, formato e sabor característicos. Deverá estar livre de impurezas de qualquer natureza. Cada unidade deverá pesar no mínimo 25 g e no máximo 35 g. Acondicionado em embalagem plástica adequada à conservação do produto. O rótulo deverá atender à legislação vigente e conter o prazo de validade. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar da data de entrega.	**1,63**	**1.304,00**
70.	400	un	**NHOQUE -** Pacote de 400 g ou superior, massa fresca e congelada. Embalagem plástica, transparente, resistente, com solda íntegra. Na embalagem deverão constar instruções de preparo e conservação, data de fabricação e prazo de validade. Ingredientes: sêmola de trigo integral rica com ferro e ácido fólico, ovos, corante natural de urucum, cúrcuma e glúten. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega.	**11,48**	**4.592,00**
71.	400	un	**ÓLEO DE SOJA -** Refinado, em embalagem plástica transparente de 900 ml. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**9,99**	**3.996,00**
72.	150	un	**ORÉGANO -** Frasco com 5 gramas, em embalagem plástica transparente e resistente, contendo no rótulo informações de data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a	**4,99**	**748,50**

			contar da data de entrega.		
73.	800	dz	**OVOS Nº 2 -** Embalagem contendo, no mínimo, 1 dúzia. Os ovos deverão estar limpos e sem trincas. A embalagem deverá conter data de embalagem, identificação do fornecedor e prazo de validade. Validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data de entrega.	**12,28**	**9.824,00**
74.	500	pac	**PÃO BISNAGUINHA -** Pacote de no mínimo 300 g. Embalagem plástica, transparente, resistente, com solda íntegra. Na embalagem deverão constar instruções de preparo e conservação, data de fabricação e prazo de validade. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, açúcar invertido, sal, fosfato de cálcio, pirofosfato de ferro, sulfato de zinco, vitaminas A, B1, B2, B6, C e PP, emulsificantes monos e diglicerídeos de ácidos graxos. Validade mínima de 10 (dez) dias a contar da data de entrega.	**11,29**	**5.645,00**
75.	1.100	pac	**PÃO DE FORMA FATIADO -** Embalagem plástica com 400 g, resistente, transparente, fechada e com identificação da composição do produto. O pão deverá ser novo e uniforme quanto ao tamanho, sem presença de mofo ou pontos pretos, verdes ou rosados. A embalagem deverá conter o prazo de validade. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar da data de entrega.	**9,95**	**10.945,00**
76.	400	pac	**PÃO DE QUEIJO CONGELADO -** Produto de boa qualidade, isento de parasitas, mofos ou outras sujidades que comprometam sua qualidade. Após o preparo, deverá apresentar cor, sabor e odor característicos e agradáveis. Ingredientes: polvilho doce, polvilho azedo, ovos, queijo, óleo, sal, água e corante. Cada unidade deverá pesar 25 g, com formato uniforme e arredondado. Acondicionado em embalagem de polietileno de 1 kg, em adequadas condições higiênico-sanitárias, contendo informação nutricional, identificação do	**26,60**	**10.640,00**

			produto, modo de preparo e demais informações pertinentes. O produto deverá ser armazenado em câmara fria ou freezer até o dia da entrega e entregue congelado, intacto e em temperatura adequada. Deverá possuir alvará sanitário e registro no órgão competente. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega.		
77.	600	kg	**PÃO FRANCÊS -** Tipo cacetinho, tradicional e/ou integral, com aproximadamente 50 g por unidade. Deverá apresentar aparência de massa cozida, miolo poroso, leve e homogêneo, sem grumos, com sabor e odor próprios. O pão deverá ser produzido no dia da entrega. Validade mínima de 03 (três) dias a contar da data de entrega.	**13,96**	**8.376,00**
78.	5.000	un	**PÃO TIPO MASSINHA (CACHORRO-QUENTE) -** Peso mínimo de 50 g por unidade, acondicionado em embalagem com até 10 unidades. O pão deverá possuir formato e volume característicos, superfície sem queimaduras ou sujidades, casca fina, miolo leve e porosidade uniforme, sem aderir aos dedos quando comprimido e isento de grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Não deverá apresentar sabor ácido, alcoólico, rançoso, mofado, envelhecido ou excessivamente salgado. Embalagem plástica resistente, contendo informação nutricional e prazo de validade. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar da data de entrega.	**1,56**	**7.800,00**
79.	80	pac	**PÁPRICA DOCE -** Páprica doce desidratada e moída, sem adição de sal ou outros ingredientes, com aroma, sabor e coloração característicos. Embalagem íntegra, com identificação, lote, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem com no mínimo 10 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**3,98**	**318,40**
80.	150	pac	**PASSAS DE UVA PRETA -** Pacote de no mínimo 100 g, sem sementes, desidratadas, ricas em vitaminas, antioxidantes e minerais. Validade mínima	**8,86**	**1.329,00**

			de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.		
81.	30	un	**PASTA DE AMENDOIM -** Pasta de amendoim 100% amendoim, sem adição de açúcar, sal ou outros ingredientes. Embalagem com no mínimo 500 g, íntegra, com identificação, lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**23,24**	**697,20**
82.	100	pac	**PASTELINA -** Tamanho médio, pacote de 500 g, contendo 30 unidades. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega.	**9,05**	**905,00**
83.	100	pac	**POLVILHO AZEDO -** 100% fécula de mandioca, sem adição de outros ingredientes, de coloração branca e aspecto uniforme. Pacote de 500 g. Embalagem íntegra, com identificação, lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**8,93**	**893,00**
84.	200	pac	**PRESUNTO COZIDO FATIADO SUÍNO -** Produto refrigerado, acondicionado em embalagem de 150 g a 200 g. Na embalagem deverá constar o nome do produto, a indicação de produto refrigerado, instruções e temperatura adequadas para armazenamento, data de embalagem, prazo de validade e nome do frigorífico ou abatedouro, bem como seu registro no SIF, CISPOA ou COPAS. Validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega.	**9,65**	**1.930,00**
85.	800	pac	**QUEIJO FATIADO TIPO MUSSARELA -** Pacote de no mínimo 300 gramas, resfriado. Ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho, fermento lácteo e corante natural urucum. Deverá constar na embalagem a data de fabricação, o prazo de validade e a marca. Com registro no SIF, CISPOA ou COPAS. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega.	**22,15**	**17.720,00**
86.	60	pac	**QUEIJO TIPO PARMESÃO RALADO -** Pacote de 500 g, sabor suave. O rótulo deverá conter informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e número	**66,34**	**3.980,40**

			de registro no SIF, CISPOA ou COPAS. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega.		
87.	500	un	**REQUEIJÃO -** Embalagem com 180 gramas, resfriado até 10°C e prazo de validade. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega.	**8,86**	**4.430,00**
88.	40	un	**REQUEIJÃO SEM LACTOSE -** Embalagem com 180 gramas, resfriado até 10°C e prazo de validade. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega.	**9,64**	**385,60**
89.	100	pac	**SAGU DE MANDIOCA -** Tipo 01, embalagem plástica, transparente e resistente, de 400 gramas, com data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**8,03**	**803,00**
90.	200	pac	**SAL MARINHO MOÍDO IODADO -** Pacote de 1 kg. Em saco plástico transparente, resistente, com solda íntegra, informação nutricional no rótulo, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**3,01**	**602,00**
91.	4.000	un	**SUCO DE UVA 100% SUCO -** Embalagem Tetra Pak com 200 mL. Produto não fermentado, pasteurizado, pronto para beber e sem conservantes. Composição: água potável, suco concentrado de uva, equivalente a 100% de suco natural, e antioxidante ácido ascórbico. A embalagem deverá conter o prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**4,39**	**17.560,00**
92.	700	un	**SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL PASTEURIZADO -** em garrafa de vidro contendo 1 litro. Sem adição de água ou açúcar, não alcoólico e não fermentado, 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. Deverá ser entregue em caixas de papelão resistentes. Deverão constar na embalagem as instruções de preparo e conservação, a data de fabricação, a informação nutricional e o prazo de validade mínimo de 12 meses. Deverá possuir inscrição no Ministério da	**17,99**	**12.593,00**

			Agricultura.		
93.	600	kg	**TANGERINA PONKAN -** de 1ª qualidade, madura, sem batidas, tamanho médio, íntegra. Validade semanal.	**7,60**	**4.560,00**
94.	100	mol	**TEMPERO VERDE -** in natura, composto por salsinha e cebolinha, de 1ª qualidade, no mínimo 300 g. Validade semanal.	**4,03**	**403,00**
95.	550	kg	**TOMATE -** de 1ª qualidade, novo, de tamanho e grau de amadurecimento médios, sem ferimentos ou defeitos, firme, casca sã, sem manchas e rupturas, com coloração uniforme e brilho. Validade semanal.	**13,94**	**7.667,00**
96.	500	pac	**TORTÉI -** Pacote de no mínimo 400 g massa fresca e congelada. Embalagem plástica, transparente, resistente, com solda íntegra. Na embalagem deverão constar instruções de preparo e conservação, data de fabricação e prazo de validade. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, moranga, farinha de rosca, açúcar, salsa, ovo em pó, canela em pó, pimenta-do-reino preta e corante natural de urucum. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega.	**15,62**	**7.810,00**
97.	80	kg	**UVA ISABELA -** de 1ª qualidade, madura, sem batidas, tamanho médio, cachos íntegros e sem manchas. Validade semanal.	**10,54**	**843,20**
98.	150	un	**VINAGRE DE VINHO TINTO -** Frasco de 750 mL. Rótulo com informação nutricional, registro no Ministério da Agricultura ou COPAS, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**7,10**	**1.065,00**

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

No presente caso, optou-se pelo parcelamento do objeto, com a divisão da contratação por itens, de modo a possibilitar o fornecimento dos gêneros alimentícios por mais de uma empresa, conforme sua especialização, disponibilidade de estoque, capacidade logística e condições de atendimento. Tal modelagem mostra-se tecnicamente adequada à natureza do objeto, que é composto por diversos tipos de produtos, tais como gêneros secos, perecíveis, hortifrutigranjeiros, carnes, laticínios, panificados, congelados, entre outros, cujas características são independentes entre si e amplamente disponíveis no mercado fornecedor. O parcelamento por itens não compromete a execução contratual, a fiscalização ou o controle de qualidade, desde que mantidas as especificações técnicas, sanitárias, de validade,

acondicionamento, transporte e recebimento previstas no instrumento convocatório. Ao contrário, a adjudicação por item permite que fornecedores especializados em determinados segmentos alimentícios participem do certame, ampliando a competitividade e favorecendo a obtenção de propostas mais vantajosas para cada produto.

A divisão do objeto também contribui para evitar a restrição indevida do universo de competidores, especialmente considerando que muitos mercados, distribuidoras, produtores, cooperativas, agroindústrias, microempresas e empresas de pequeno porte podem possuir plena capacidade para fornecer determinados gêneros alimentícios, embora não disponham de estrutura comercial ou logística para atender à totalidade dos itens licitados. Dessa forma, o parcelamento favorece maior isonomia, aderência à realidade do mercado e efetividade da disputa. Além disso, a adjudicação por item favorece a obtenção de preços mais competitivos, uma vez que estimula a concorrência direta em cada gênero alimentício, permitindo que a Administração selecione a proposta mais vantajosa de forma individualizada. Essa sistemática contribui para a racionalização da despesa pública e para o melhor aproveitamento dos recursos orçamentários, sem prejuízo da qualidade dos produtos adquiridos, que permanecerá assegurada pelas especificações, pelos critérios de aceitação, pela fiscalização das entregas e pela possibilidade de rejeição de produtos inadequados.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INDEPENDENTES

O presente Estudo Técnico Preliminar conclui que não há necessidade de contratações acessórias ou complementares adicionais para a adequada e integral execução do objeto pretendido, consistente na aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar das escolas da Rede Municipal de Ensino de Nova Pádua/RS. O escopo da contratação foi estruturado de forma completa e suficiente para atender à demanda identificada, contemplando o fornecimento dos itens necessários, incluindo aquisição, transporte, entrega, acondicionamento, documentação fiscal, observância das condições sanitárias aplicáveis, controle de validade, substituição de produtos inadequados e demais custos inerentes ao cumprimento integral do objeto. As especificações estabelecidas visam assegurar que os gêneros alimentícios atendam aos padrões usuais de mercado e às necessidades da alimentação escolar, observando requisitos mínimos de qualidade, procedência, validade, higiene, conservação, acondicionamento, rotulagem, segurança alimentar e adequação ao consumo pelos alunos da Rede Municipal de Ensino. Dessa forma, a contratação pretendida mostra-se suficiente para viabilizar o abastecimento regular das unidades escolares, sem exigir, para sua execução, a contratação paralela de serviços auxiliares, estruturas adicionais ou fornecimento complementar por meio de outro procedimento de mesma natureza.

Registra-se, contudo, que o Município também realiza processo próprio de Chamada Pública no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, destinado à aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, conforme diretrizes específicas aplicáveis à alimentação escolar. Tal procedimento possui finalidade complementar à presente contratação, uma vez que busca fomentar a agricultura familiar, valorizar a produção local e regional e atender às diretrizes próprias do programa, sem substituir integralmente a necessidade de aquisição dos demais gêneros alimentícios necessários à composição dos cardápios escolares. Assim, a existência de Chamada Pública do PNAE não afasta a necessidade da presente contratação, mas a complementa. Enquanto a chamada pública se destina à aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, conforme disponibilidade, sazonalidade, produção ofertada e condições próprias desse procedimento, o presente processo tem por finalidade assegurar o fornecimento dos demais itens necessários à merenda escolar, abrangendo gêneros secos, perecíveis, industrializados, refrigerados, congelados e outros produtos que eventualmente não sejam contemplados, ofertados ou suficientes por meio da agricultura familiar.

Dessa forma, os dois procedimentos possuem natureza correlata, porém não concorrente, sendo voltados ao atendimento conjunto da política municipal de alimentação escolar. A presente contratação busca garantir a continuidade, regularidade e integralidade do abastecimento das escolas, ao passo que a Chamada Pública do PNAE contribui para a composição dos cardápios com produtos da agricultura familiar, fortalecendo a economia local e regional e ampliando a qualidade da alimentação ofertada aos estudantes. Verifica-se, portanto, que as obrigações a serem assumidas pela futura contratada abrangem integralmente o fornecimento dos gêneros alimentícios objeto deste procedimento, sob sua exclusiva responsabilidade, não sendo necessária a celebração de contratos adicionais para a execução da presente demanda. A Administração Municipal dispõe de estrutura administrativa suficiente para acompanhamento, recebimento e fiscalização da execução contratual, por meio da Secretaria Municipal de Educação, do nutricionista responsável técnico e dos servidores designados para conferência dos produtos entregues nas unidades escolares.

Dessa forma, resta evidenciado que a contratação pretendida atende de modo completo à necessidade pública identificada, sem geração de custos indiretos adicionais decorrentes de novas contratações acessórias. A existência de processo de Chamada Pública do PNAE para aquisição de gêneros da agricultura familiar atua como instrumento complementar à política de alimentação escolar, sem prejudicar ou substituir a necessidade de formação de Ata de Registro de Preços para aquisição dos demais gêneros alimentícios indispensáveis à continuidade, qualidade e segurança da merenda escolar no Município de Nova Pádua/RS.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, pretende-se assegurar a continuidade, a regularidade e a qualidade da alimentação ofertada aos alunos das escolas da Rede Municipal de Ensino de Nova Pádua/RS, garantindo que as unidades escolares disponham dos produtos necessários para o preparo de refeições adequadas, seguras e compatíveis com os cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico. A contratação busca proporcionar melhores condições para a execução da política municipal de alimentação escolar, mediante o fornecimento de gêneros alimentícios de qualidade, com procedência adequada, validade compatível, boas condições de conservação, acondicionamento e transporte, observadas as normas sanitárias aplicáveis. Espera-se, com isso, assegurar que os estudantes recebam alimentação adequada durante o período letivo, contribuindo para sua permanência no ambiente escolar, para o desenvolvimento físico e cognitivo e para a melhoria das condições de aprendizagem.

Pretende-se, ainda, garantir maior continuidade e eficiência na prestação do serviço público educacional, considerando que a merenda escolar integra a rotina das unidades de ensino e possui relevante função social, especialmente por contribuir para a segurança alimentar e nutricional dos alunos. A ausência ou insuficiência de gêneros alimentícios poderia comprometer diretamente a execução dos cardápios, a organização das atividades escolares e o atendimento regular dos estudantes, razão pela qual a contratação deve assegurar abastecimento contínuo, planejado e compatível com as necessidades da rede municipal. Outro resultado esperado consiste na reposição planejada dos gêneros alimentícios, evitando aquisições emergenciais, desorganizadas ou fragmentadas, bem como prevenindo riscos de desabastecimento, desperdício, vencimento de produtos ou formação excessiva de estoques. A formação de Ata de Registro de Preços permitirá à Administração realizar aquisições conforme a efetiva necessidade da Secretaria Municipal de Educação e das unidades escolares, observando o calendário letivo, o número de alunos atendidos, a periodicidade das entregas, a capacidade de armazenamento e as orientações técnicas relativas aos cardápios escolares.

A contratação também visa assegurar maior controle sobre a qualidade dos produtos fornecidos, facilitando a fiscalização das entregas, a conferência de quantidades, a verificação de validade, procedência, rotulagem, condições de acondicionamento e atendimento às especificações estabelecidas no edital e no Termo de Referência. Tal controle contribui para reduzir riscos de recebimento de produtos inadequados, vencidos, avariados, mal conservados ou em desconformidade com as condições pactuadas, preservando a saúde dos estudantes e a eficiência da gestão pública. Espera-se, ainda, que a aquisição resulte em maior economicidade e racionalidade administrativa, mediante obtenção de preços compatíveis com o mercado, ampliação da competitividade entre fornecedores e organização prévia das demandas de consumo. A utilização do Sistema de Registro de Preços possibilita maior previsibilidade orçamentária, melhor planejamento das compras públicas e maior agilidade no atendimento das necessidades das escolas, sem impor à Administração a obrigação de adquirir a totalidade dos quantitativos estimados.

Por fim, a contratação pretende assegurar a continuidade da alimentação escolar de forma eficiente, segura e adequada ao interesse público, promovendo o atendimento regular dos alunos, o cumprimento das responsabilidades do Município no âmbito da educação básica e a efetivação de política pública essencial à comunidade escolar. Assim, os resultados pretendidos estão diretamente vinculados à segurança alimentar e nutricional, à qualidade do ensino, à permanência dos estudantes na escola, à boa gestão dos recursos públicos e à prestação de serviço público educacional regular, organizado e eficaz.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CONTRATAÇÃO

Após a realização do Estudo Técnico Preliminar (ETP), o Termo de Referência será elaborado em conformidade com as normas e etapas da fase preparatória do processo licitatório e, caso aprovado pela Autoridade Competente da Prefeitura Municipal de Nova Pádua/RS, será realizada licitação na modalidade Pregão Eletrônico, sob o Sistema de Registro de Preços, visando à aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar das escolas da Rede Municipal de Ensino. Após a homologação do certame e a devida assinatura da Ata de Registro de Preços, os fornecimentos poderão ser realizados de forma parcelada, conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação e das unidades escolares, observados os cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico, o calendário letivo, a estimativa de consumo, a periodicidade das entregas, a capacidade de armazenamento e as demais condições estabelecidas no edital e no Termo de Referência.

A partir deste Estudo Técnico Preliminar, não se identificou a necessidade de providências prévias adicionais à contratação, uma vez que a solução proposta contempla integralmente a cadeia de fornecimento dos gêneros alimentícios, abrangendo a aquisição, transporte, entrega, acondicionamento, documentação fiscal, observância das condições sanitárias aplicáveis, controle de validade, substituição de produtos inadequados e demais obrigações necessárias ao atendimento da finalidade pública pretendida. Ressalta-se que será necessária a designação de servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes, especialmente quanto à conferência dos gêneros alimentícios entregues, verificação das quantidades, prazos de validade, condições de acondicionamento, transporte e conservação, procedência, rotulagem, qualidade dos produtos e conformidade com as especificações estabelecidas no edital, no Termo de Referência e nas solicitações emitidas pela Secretaria Municipal de Educação.

A fiscalização deverá observar, ainda, o atendimento às condições sanitárias aplicáveis, a compatibilidade dos produtos com os cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico, a regularidade das entregas nas unidades escolares, bem como a necessidade de rejeição e substituição de itens que se apresentem vencidos, avariados, mal acondicionados, em desconformidade com as especificações ou impróprios ao consumo. Dessa forma, entende-se que não há providências estruturais, contratações

acessórias ou medidas preparatórias extraordinárias a serem adotadas previamente à contratação, sendo suficiente a continuidade regular das etapas internas do processo, a adequada elaboração do Termo de Referência, a designação dos responsáveis pela fiscalização e a observância das condições estabelecidas para garantir a regularidade, a qualidade e a segurança do fornecimento dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E DAS RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS QUE PODEM SER ADOTADAS

A aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, embora essencial para a continuidade da alimentação dos alunos da Rede Municipal de Ensino de Nova Pádua/RS, pode gerar impactos ambientais diretos e indiretos ao longo da cadeia de fornecimento, desde a produção, transporte, armazenamento e preparo dos alimentos até o descarte de embalagens, sobras e resíduos orgânicos. Dessa forma, a Administração deve adotar medidas de mitigação compatíveis com a natureza do objeto, buscando reduzir desperdícios, promover o uso racional dos recursos públicos, assegurar boas práticas de armazenamento e consumo e estimular a destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados.
Um dos principais impactos ambientais relacionados à contratação refere-se à possibilidade de desperdício de alimentos, especialmente em razão de aquisição em quantidade superior à demanda real, armazenamento inadequado, vencimento de produtos, deterioração de itens perecíveis ou baixa aceitação de determinados gêneros pelos alunos. Para mitigar esse impacto, os quantitativos deverão ser estimados com base no número de estudantes atendidos, no calendário letivo, nos cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico, no histórico de consumo e na capacidade de armazenamento das unidades escolares. A adoção do Sistema de Registro de Preços também contribui para essa mitigação, pois permite aquisições parceladas e conforme a efetiva necessidade da Administração, evitando formação excessiva de estoque e perdas desnecessárias.

Também se identifica como possível impacto ambiental a geração de resíduos orgânicos decorrentes do preparo e consumo das refeições escolares, tais como cascas, restos de alimentos, aparas e sobras. Como medida mitigadora, recomenda-se o adequado planejamento dos cardápios e das quantidades preparadas, o controle da aceitação das refeições, a orientação das equipes envolvidas no preparo e a adoção de práticas que reduzam perdas durante o manuseio dos alimentos. Sempre que possível, os resíduos orgânicos deverão receber destinação ambientalmente adequada, observadas as condições locais, as normas sanitárias e as práticas de gestão de resíduos adotadas pelo Município.

No tocante às embalagens, a contratação poderá gerar resíduos de papelão, plástico, isopor, sacarias, caixas, filmes e demais materiais utilizados no acondicionamento, transporte e entrega dos gêneros alimentícios. Para reduzir esse impacto, os produtos deverão ser entregues em embalagens adequadas à preservação da qualidade e segurança dos alimentos, porém evitando-se, sempre que possível, o excesso desnecessário de material. A Administração poderá adotar medidas de separação e encaminhamento das embalagens recicláveis à destinação adequada, contribuindo para a redução de resíduos enviados ao descarte comum.

A contratação também pode ocasionar impactos ambientais indiretos relacionados ao transporte e à logística de entrega dos produtos, especialmente em razão do consumo de combustíveis e da emissão de gases decorrentes dos deslocamentos. Como medida mitigadora, recomenda-se que as entregas sejam organizadas de forma planejada, em dias, horários e quantitativos previamente definidos pela Secretaria Municipal de Educação, evitando deslocamentos desnecessários, entregas excessivamente fracionadas e solicitações emergenciais repetidas. A programação mensal de fornecimento e a entrega em dias previamente estabelecidos contribuem para maior eficiência logística e menor impacto ambiental.

Outro aspecto relevante refere-se à qualidade e à procedência dos gêneros alimentícios adquiridos. Produtos de baixa qualidade, com validade reduzida, armazenamento inadequado ou condições irregulares de transporte podem gerar maior índice de rejeição, desperdício e necessidade de substituição, ampliando os impactos ambientais e os custos administrativos. Para mitigar esse risco, deverão ser previstas especificações claras quanto à validade mínima, condições de acondicionamento, qualidade, rotulagem, procedência, conservação, transporte e aceitação dos produtos, bem como mecanismos de fiscalização e rejeição de itens inadequados.

Deve-se considerar, ainda, que o Município realiza processo próprio de Chamada Pública no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar — PNAE, destinado à aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar. Tal medida possui relevância também sob o aspecto ambiental e socioeconômico, pois pode contribuir para a valorização da produção local e regional, redução de longas cadeias de transporte, fortalecimento de práticas produtivas compatíveis com a realidade local e maior integração entre a alimentação escolar e o desenvolvimento sustentável da comunidade.

Além disso, a adequada gestão dos estoques constitui medida essencial para redução de impactos ambientais. A Administração deverá observar boas práticas de armazenamento, controle de validade, organização dos produtos por ordem de vencimento, conferência periódica dos estoques e adequada conservação dos gêneros alimentícios, especialmente quando se tratar de produtos perecíveis, refrigerados ou congelados. Tais medidas contribuem para evitar perdas, deterioração, contaminação e desperdício de alimentos.

Dessa forma, os possíveis impactos ambientais da contratação podem ser mitigados por meio do planejamento adequado dos quantitativos, aquisição parcelada conforme a demanda real, controle de validade e estoque, adequada conservação dos alimentos, redução de desperdícios, destinação correta de resíduos orgânicos e recicláveis, organização eficiente das entregas, fiscalização da qualidade dos produtos e integração com a aquisição de gêneros da agricultura familiar, quando aplicável. Tais medidas contribuem para uma contratação mais sustentável, eficiente e alinhada ao interesse público, sem prejuízo da economicidade, da competitividade e da segurança alimentar dos estudantes.

13. MAPA DE RISCOS DA CONTRATAÇÃO

Em atendimento ao disposto no art. 18, inciso X, da Lei nº 14.133/2021, procedeu-se à análise e identificação dos principais riscos que podem impactar a contratação pretendida, bem como à definição de medidas preventivas e mitigadoras destinadas a assegurar a adequada execução do objeto e a proteção do interesse público. A presente análise tem por finalidade identificar, avaliar e propor medidas de tratamento aos principais riscos relacionados à contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, por meio de Ata de Registro de Preços, considerando as etapas de planejamento, seleção do fornecedor, execução contratual, recebimento dos produtos, fiscalização e continuidade do fornecimento. Busca-se, com isso, resguardar a regularidade da alimentação escolar, a segurança alimentar dos alunos, a eficiência administrativa e a adequada aplicação dos recursos públicos, conforme demonstrado abaixo:

Fase	Risco Identificado	Probabilidade	Impacto	Nível	Medidas de Tratamento/Mitigação	Responsável
Planejamento	Estimativa inadequada dos quantitativos, com excesso ou insuficiência de alimentos.	Média	Alto	Alto	Utilizar histórico de consumo, número de alunos, calendário letivo, cardápios, capacidade de armazenamento e margem razoável para variações.	Secretaria de Educação / Nutricionista RT

Fase	Risco Identificado	Probabilidade	Impacto	Nível	Medidas de Tratamento/Mitigação	Responsável
Planejamento	Especificações genéricas, permitindo produtos de baixa qualidade ou incompatíveis com a merenda escolar.	Média	Alto	Alto	Definir unidade, embalagem, validade mínima, conservação, procedência, rotulagem, padrão de qualidade e exigências sanitárias aplicáveis.	Setor demandante / Nutricionista RT / Licitações
Planejamento	Pesquisa de preços incompatível com o mercado, gerando sobrepreço ou preços inexequíveis.	Média	Alto	Alto	Realizar pesquisa conforme art. 23 da Lei nº 14.133/2021, com contratações similares e parâmetros compatíveis com os itens e unidades.	Setor de Compras / Licitações
Planejamento	Atraso na abertura do novo processo, gerando risco de descontinuidade após o fim da ata vigente.	Média	Alto	Alto	Iniciar o processo com antecedência, considerando ETP, TR, pesquisa de preços, edital, disputa, homologação e assinatura da nova ata.	Secretaria de Educação / Licitações
Licitação	Baixa competitividade em determinados itens, especialmente perecíveis ou de entrega frequente.	Média	Médio	Médio	Adotar julgamento por item quando viável, evitar exigências excessivas e adequar especificações à realidade do mercado local, regional e estadual.	Pregoeiro / Equipe de Apoio
Licitação	Fracasso ou deserção de itens essenciais à composição dos cardápios escolares.	Média	Alto	Alto	Revisar itens fracassados, verificar preços e especificações, republicar quando necessário e manter planejamento para evitar desabastecimento.	Licitações / Secretaria de Educação
Licitação	Propostas com preços manifestamente inexequíveis, comprometendo o fornecimento.	Média	Alto	Alto	Analisar exequibilidade, solicitar comprovação quando necessário e verificar compatibilidade com a pesquisa de mercado.	Pregoeiro / Equipe de Apoio
Contratação	Fornecedor não manter condições de habilitação ou regularidade durante a vigência da ata.	Baixa	Médio	Médio	Prever obrigação de manutenção das condições de habilitação e realizar verificações na contratação, empenho e pagamento.	Gestor/Fiscal / Compras
Execução	Atraso nas entregas programadas nas unidades escolares.	Média	Alto	Alto	Definir cronograma, locais e horários; exigir comunicação prévia; registrar ocorrências; notificar e aplicar sanções quando cabível.	Fornecedor / Fiscal / Secretaria de Educação
Execução	Entrega em quantidade inferior à solicitada.	Média	Alto	Alto	Conferir no ato da entrega, registrar divergências, exigir complementação imediata e condicionar pagamento ao efetivo aceite.	Recebedores / Fiscal
Execução	Entrega de produtos vencidos, com validade insuficiente ou próximos do vencimento.	Média	Alto	Alto	Estabelecer validade mínima, conferir no recebimento, rejeitar produtos inadequados e exigir substituição no prazo previsto.	Recebedores / Fiscal
Execução	Produtos avariados, mal acondicionados, contaminados ou impróprios ao consumo.	Baixa/Média	Muito Alto	Alto	Exigir acondicionamento e transporte adequados, realizar conferência rigorosa e exigir substituição em até 24 horas após comunicação da recusa.	Fornecedor / Fiscal / Escolas
Execução	Falha no transporte de produtos refrigerados, congelados ou perecíveis.	Média	Alto	Alto	Exigir condições adequadas de higiene, temperatura e conservação, rejeitando itens descongelados indevidamente ou deteriorados.	Fornecedor / Fiscal / Recebedores
Execução	Substituição indevida de produtos, marcas ou especificações sem autorização.	Média	Médio	Médio	Permitir substituição somente por item de qualidade comprovadamente superior, mediante justificativa formal e aceite da Secretaria de Educação.	Fornecedor / Fiscal / Secretaria de Educação

Fase	Risco Identificado	Probabilidade	Impacto	Nível	Medidas de Tratamento/Mitigação	Responsável
Execução	Produtos sem rotulagem, procedência, lote, validade ou informações obrigatórias.	Média	Alto	Alto	Exigir identificação regular e rejeitar produtos sem informações suficientes de procedência, lote, fabricante, validade e conservação.	Recebedores / Fiscal
Execução	Produtos de origem animal sem inspeção sanitária exigível.	Baixa/Média	Muito Alto	Alto	Exigir selo ou comprovação cabível, como SIM, SIE, SIF ou equivalente, conforme a natureza do produto.	Fornecedor / Fiscal / Nutricionista RT
Execução	Desabastecimento de itens essenciais à execução dos cardápios.	Média	Alto	Alto	Programar entregas mensalmente, acompanhar estoques, exigir cumprimento de prazos e admitir substituição autorizada quando tecnicamente possível.	Secretaria de Educação / Nutricionista RT / Fiscal
Fiscalização	Falha na conferência dos produtos no momento da entrega.	Média	Alto	Alto	Designar recebedores, orientar critérios de conferência, utilizar registros/checklists e formalizar desconformidades.	Secretaria de Educação / Fiscal / Escolas
Fiscalização	Pagamento por produtos não entregues, entregues parcialmente ou rejeitados.	Baixa/Média	Alto	Alto	Vincular pagamento à nota fiscal, comprovantes de entrega, atesto do fiscal e aceite definitivo, com glosa dos itens recusados.	Fiscal / Contabilidade / Secretaria de Educação
Gestão da Ata	Variação de preços e pedidos de reequilíbrio, cancelamento ou desistência de itens.	Média	Médio/Alto	Alto	Exigir comprovação documental robusta, analisar notas fiscais e parâmetros de mercado, e aplicar medidas previstas no edital em caso de inadimplemento.	Gestor da Ata / Licitações / Jurídico
Ambiental	Desperdício de alimentos por vencimento, deterioração ou aquisição superior à demanda.	Média	Médio/Alto	Alto	Adotar aquisição parcelada, controle de estoque por validade, programação mensal, armazenamento adequado e ajuste dos pedidos ao consumo real.	Secretaria de Educação / Nutricionista RT / Escolas
Ambiental	Geração excessiva de resíduos de embalagens e resíduos orgânicos.	Média	Médio	Médio	Separar recicláveis, destinar embalagens adequadamente, reduzir perdas no preparo e planejar quantitativos conforme demanda real.	Escolas / Secretaria de Educação
Segurança alimentar	Risco à saúde dos alunos por alimentos impróprios, contaminados ou fora dos padrões sanitários.	Baixa/Média	Muito Alto	Alto	Realizar conferência rigorosa, exigir documentos sanitários quando aplicável, rejeitar imediatamente produtos inadequados e comunicar órgãos competentes se necessário.	Fiscal / Nutricionista RT / Secretaria de Educação
Continuidade	Interrupção da merenda escolar por falha grave ou descumprimento reiterado do fornecedor.	Baixa/Média	Muito Alto	Alto	Monitorar execução, notificar, aplicar sanções, convocar remanescentes quando cabível e adotar solução excepcional apenas se formalmente justificada.	Secretaria de Educação / Licitações / Autoridade Competente

13.1. CONCLUSÃO DO MAPA DE RISCOS

A análise realizada demonstra que os principais riscos da contratação se concentram na correta estimativa dos quantitativos, na qualidade dos gêneros alimentícios, na regularidade das entregas, na observância das condições sanitárias e na continuidade do abastecimento das unidades escolares. Tais riscos são passíveis de adequado gerenciamento por meio de planejamento prévio, especificações claras, formação de Ata de Registro de Preços, programação mensal de entregas, fiscalização efetiva, conferência dos produtos no recebimento, exigência de substituição de itens inadequados e aplicação das sanções cabíveis em caso de descumprimento. Dessa forma, conclui-se que a contratação apresenta riscos compatíveis com sua natureza, não havendo impedimento à continuidade do processo, desde que observadas as medidas de controle e mitigação indicadas.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar demonstra, com base no levantamento das necessidades da Secretaria Municipal de Educação, na análise de mercado realizada, na estimativa dos quantitativos, na avaliação das alternativas disponíveis e na identificação dos riscos da contratação, que a solução descrita neste documento se revela tecnicamente adequada, operacionalmente viável e plenamente compatível com o interesse público envolvido. Restou evidenciado que a formação de Ata de Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar das escolas da Rede Municipal de Ensino de Nova Pádua/RS atende de forma suficiente e proporcional à demanda administrativa identificada, permitindo o fornecimento parcelado dos produtos conforme a efetiva necessidade das unidades escolares, os cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico, o calendário letivo, a capacidade de armazenamento e a regularidade da alimentação escolar.

As especificações dos gêneros alimentícios, as condições de fornecimento, os critérios de recebimento, a periodicidade das entregas e a estratégia de contratação adotada encontram respaldo nas práticas correntes de mercado, apresentando coerência com a disponibilidade de fornecedores, com os preços pesquisados e com a capacidade de execução do objeto. Não foram identificados óbices técnicos, operacionais ou administrativos que inviabilizem a implementação da solução proposta. Constatou-se, ainda, que a contratação por meio de Pregão Eletrônico, sob o Sistema de Registro de Preços, mostra-se adequada à natureza comum dos bens pretendidos, favorecendo a competitividade, a economicidade, o planejamento das aquisições, o controle de qualidade dos produtos, a redução de desperdícios e a mitigação de riscos de desabastecimento. A solução também permite maior flexibilidade à Administração, uma vez que não impõe a aquisição imediata da totalidade dos quantitativos estimados, possibilitando pedidos conforme a demanda real da alimentação escolar. Diante de todo o exposto, e com fundamento nos elementos técnicos e justificativas apresentados, DECLARA-SE formalmente a VIABILIDADE da contratação pretendida, por mostrar-se necessária, adequada, eficiente e vantajosa para a Administração Pública. A contratação proposta encontra-se alinhada ao interesse público, à continuidade da alimentação escolar, à segurança alimentar e nutricional dos alunos, à adequada aplicação dos recursos públicos e aos princípios que regem as contratações públicas, especialmente os da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade, competitividade, razoabilidade e seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso.

Nova Pádua/RS, 30 de outubro de 2026.

FRANCIÉLI GONÇALVES PAN MENEGAT
SECRETÁRIA MUNICIPAL EDUCAÇÃO, CULTURA, TURISMO, ESPORTE E LAZER