ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Lei Federal nº 14.133/2021: art. 6º, XX c/c art. 18, §§ 1º e 2º

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O município enfrenta o desafio de garantir a alimentação adequada e contínua para centenas de crianças matriculadas nas escolas e creches públicas. A alimentação escolar é um componente crucial para o desenvolvimento cognitivo e físico das crianças, impactando diretamente seu desempenho escolar e bem-estar geral. Contudo, assegurar que todos os alunos recebam refeições balanceadas e de qualidade exige uma logística complexa e a parceria com fornecedores confiáveis.

Através desta licitação, a Prefeitura procura garantir a qualidade e a variedade dos gêneros alimentícios adquiridos, assegurando que sejam de alta qualidade, frescos e diversos o suficiente para atender às necessidades nutricionais de crianças em diferentes faixas etárias. Além disso, é fundamental garantir a segurança alimentar, com produtos livres de contaminantes e em conformidade com as normas sanitárias vigentes. Outro desafio é a eficiência na logística de entrega, garantindo que os alimentos cheguem às escolas e creches em tempo hábil e em perfeitas condições.

Essa licitação complementa os itens já previstos no Pregão Eletrônico 8/2025, pois o cardápio da merenda escolar sofrerá alterações. Este processo visa selecionar fornecedores capacitados que possam atender a todas essas exigências, contribuindo para a saúde e o desenvolvimento integral das crianças atendidas nas instituições municipais.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O objeto da contratação não está previsto no plano de contratações anual de 2026, tendo em vista este instrumento de governança ainda não ter sido elaborado pela municipalidade.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

O quantitativo determinado na relação dos itens, detalhado no item 06, foi obtido através de análise comparativa detalhada, tendo em vista as aquisições semelhantes em exercícios anteriores e o novo cardápio desenvolvido pelas nutricionistas responsáveis.

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

As opções disponíveis no mercado são:

A) A prefeitura realiza licitação para adquirir os gêneros alimentícios necessários e, em seguida, os fornece para a equipe de cozinheiras das escolas, que se encarregam do preparo das refeições. Solução atualmente utilizada;
B) A prefeitura contrata empresas especializadas em serviços de alimentação

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 21/08/2026 09:41 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pba1838a06a64b

escolar através de licitação. Essas empresas são responsáveis por toda a cadeia, desde a compra dos alimentos até a preparação e distribuição das refeições nas escolas.

A alternativa “B” não foi escolhida devido ao custo elevado - devido à margem de lucro das empresas e custos operacionais, menor controle sobre a qualidade, além da dependência com a contratada – pois qualquer problema com o fornecedor pode afetar diretamente a merenda dos alunos. Além disso, a alternativa “A” é a escolhida à muitos anos, a equipe de cozinheiras está formada e capacitadas para a realização do serviço e as cozinhas estão equipadas para o trabalho.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

A pesquisa de preços foi realizada com utilização do banco de preços (disponível no endereço eletrônico https://www.bancodeprecos.com.br/) e segue em anexo a este estudo técnico preliminar.

Como metodologia para obtenção do preço de referência para a contratação, foi obtida a média dos valores obtidos na pesquisa de preços, com o cálculo incidindo sobre um conjunto de no mínimo três preços, desconsiderados os valores inexequíveis e os excessivamente elevados.

QTDE.	UND.	PRODUTO
650	KG	ABÓBORA CABOTIÁ (JAPONESA) FRESCA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. FRUTOS FIRMES, COM CASCA ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS, LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, ISENTOS DE SUJIDADES, LARVAS, PARASITAS E PODRIDÃO. TAMANHO E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE. EMBALADA EM REDE PLÁSTICA ATÓXICA OU FORNECIDA A GRANEL EM CAIXAS HIGIENIZADAS. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS DIRETRIZES FITOSSANITÁRIAS E APRESENTAR MATURIDADE ADEQUADA PARA CONSUMO
100	UNIDADE	AÇAFRÃO DA TERRA (CÚRCUMA) EM PÓ PURO. ASPECTO FINO, HOMOGÊNEO E COLORAÇÃO AMARELA INTENSA. PRODUTO NATURAL, SEM MISTURAS E ISENTO DE SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 50G, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA. DEVE CONTER RÓTULO COM MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 06 MESES NO ATO DA ENTREGA.
200	UNIDADE	AZEITE DE OLIVA, TIPO 1, EXTRAVIRGEM NÃO REFINADO, SEM MISTURAS, COM TEOR DE ACIDEZ MÁXIMA DE 0,5%, EMBALAGEM EM GARRAFA DE VIDRO ESCURO OU LATA (FOLHA DE FLANDRES) NÃO AMASSADA. RÓTULO DEVE APRESENTAR INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PROCEDÊNCIA, LOTE, PRAZO DE VALIDADE CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SEM GLÚTEN E TRAÇOS DE SOJA. ENTREGA COM NO MÍNIMO 75% DO PRAZO DE VALIDADE. UNIDADES DE 500ML.
1200	KG	BATATA SALSA (MANDIOQUINHA) FRESCA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. RAÍZES FIRMES, SEM BROTAÇÕES, LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS, PARASITAS E PODRIDÃO. TAMANHO E COLORAÇÃO AMARELADA UNIFORMES E CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE ATÓXICA OU EM CAIXAS HIGIENIZADAS, CONTENDO INFORMAÇÕES DE IDENTIFICAÇÃO, LOTE E VALIDADE.
100	UNIDADE	CANELA EM PÓ, PURA, OBTIDA A PARTIR DE CASCAS SÃS DO TRONCO DA CINNAMOMUM ZEYLANICUM (CANELA DA ÍNDIA) MOÍDAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. ASPECTO DE PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COR MARROM-DOURADA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS E CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE SUJIDADES, LARVAS, PARASITAS, MOFO OU MATERIAIS ESTRANHOS. SEM ADIÇÃO DE AMIDOS, AÇÚCARES OU OUTROS COMPONENTES ADULTERANTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA HERMÉTICA DE POLIETILENO ATÓXICO OU POTE PLÁSTICO RESISTENTE, COM CAPACIDADE CONTENDO 30G. A ROTULAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, DADOS DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER RIGOROSAMENTE ÀS EXIGÊNCIAS E NORMAS SANITÁRIAS DA ANVISA VIGENTES. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE RESIDUAL MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES.
1200	UNIDADE	ERVILHA COM BOA TEXTURA E SABOR, CONGELADA. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM PACOTE COM 300G (TREZENTOS GRAMAS) DO PRODUTO, SENDO A EMBALAGEM E A ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A VALIDADE DO PRODUTO DEVERÁ SER DE, NO MÍNIMO, 90 (NOVENTA) DIAS, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE.
600	UNIDADE	GOMA DE MANDIOCA (TAPIOCA). INGREDIENTES: FÉCULA DE MANDIOCA E ÁGUA. ESPECIFICAÇÕES: VEGANO, SEM AÇÚCAR, SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, SEM CONSERVANTES, SEM SÓDIO, 0G GORDURA TRANS. PRODUTO 100% NATURAL. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 1KG.
250	KG	GRÃO-DE-BICO EM GRÃOS SECOS, CLASSE SIMPLES, GRUPO I, TIPO 1. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO DE ESPÉCIES SADIAS E LIMPOS (CICER ARIETINUM L.), APRESENTAR GRÃOS INTEIROS, FIRMES, DE

		TAMANHO UNIFORME, COM COLORAÇÃO E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, QUE GARANTA A INTEGRIDADE FÍSICA E SANITÁRIA DO ALIMENTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE (MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA) E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA/MAPA.
800	KG	INHAME IN NATURA. PRODUTO FRESCO, DE COLHEITA RECENTE, COM GRAU DE MATURAÇÃO E DESENVOLVIMENTO QUE SUPORTE O TRANSPORTE E A MANIPULAÇÃO ATÉ O CONSUMO. DEVE APRESENTAR POLPA FIRME, INTACTA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE. O TUBÉRCULO DEVE SER LIMPO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. É VEDADA A PRESENÇA DE BROTOS, RACHADURAS, CORTES NA CASCA, PARTES PODRES, FERIMENTOS GRAVES, MOFO (BOLORES), DANOS MECÂNICOS OU PARASITAS. DEVE ESTAR ISENTO DE EXCESSO DE TERRA ADERENTE À CASCA, UMIDADE EXTERNA ANORMAL E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES OU DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. O PRODUTO DEVE CUMPRIR AS NORMAS DE ROTULAGEM E PADRÕES DE QUALIDADE DA ANVISA E ÓRGÃOS COMPETENTES.
2600	UNIDADE	IOGURTE NATURAL. NATURAL, SEM SABOR, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU ADOÇANTE, CONTENDO APENAS LEITE E CULTURA LÁCTEA. EMBALAGEM 500G.
250	UNIDADE	LEITE DE COCO E ÁGUA (SE NECESSÁRIO PARA PADRONIZAÇÃO). TOLERADO O USO DE CONSERVADORES E ESTABILIZANTES ESTRITAMENTE AUTORIZADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA PARA A CATEGORIA. SEM LACTOSE, GLÚTEN OU AÇÚCAR ADICIONADO. ISENTO DE SUJIDADES, LARVAS, PARASITAS, INSETOS (VIVOS OU MORTOS) OU QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO MACRO E MICROSCÓPICA. LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU CONTAMINAÇÕES MICROBIOLÓGICAS QUE POSSAM CAUSAR DANOS À SAÚDE INFANTIL. EMBALAGEM PRIMÁRIA E HERMETICAMENTE FECHADA, EM GARRAFA PLÁSTICA DE POLITEREFTALATO DE ETILENO (PET) OU VIDRO, ATÓXICA E RESISTENTE, COM CAPACIDADE DE 200ML. A EMBALAGEM NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE ESTUFAMENTO, VAZAMENTO, AMASSADOS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES NA DATA DA ENTREGA NA CRECHE/ALMOXARIFADO.
60	UNIDADE	LOURO EM FOLHAS SECAS. ERVA AROMÁTICA DESIDRATADA. FOLHAS LIMPAS, SÃS E INTACTAS, COR CARACTERÍSTICA E AROMA PRESERVADO. ISENTO DE UMIDADE, FUNGOS, PARASITAS OU SUJIDADES. EMBALAGEM DE 5G, PLÁSTICA OU METALIZADA, ÍNTEGRA E ATÓXICA. RÓTULO COM PROCEDÊNCIA, LOTE E VALIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 06 MESES.
1880	UNIDADE	MILHO VERDE. DEVE CONTER APENAS MILHO VERDE E ÁGUA NA COMPOSIÇÃO. A EMBALAGEM NÃO DEVE ESTAR AMASSADA OU ESTUFADA. PODE SER ENTREGUE EM LATAS OU SACHÊS. O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM GRÃOS MACIOS, INTEIROS E DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM CONTENDO PESO DRENADO DE 170 GRAMAS.
80	UNIDADE	ORÉGANO EM FOLHAS DESIDRATADAS, 100% PURO. COR VERDE-OLIVA CARACTERÍSTICA, SABOR E AROMA PRÓPRIOS. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, SUJIDADES, UMIDADE, LARVAS OU INSETOS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 50G, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA. RÓTULO COMPLETO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE RESIDUAL MÍNIMA DE 6 MESES NO ATO DA ENTREGA.
18500	UNIDADE	PÃO PARA CACHORRO QUENTE TIPO MACIO, ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÁGUA, FERMENTO E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. FORMATO ALONGADO E UNIFORME, PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 50G, SUPERFÍCIE DE COR AMARELO-OURO A CASTANHO-CLARO, MIOLO DE COR BRANCA/MARFIM COM POROS FINOS E HOMOGÊNEOS, CASCA FINA E MACIA COM CROCÂNCIA ADEQUADA. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, ISENTO DE SABORES OU ODORES ESTRANHOS, QUEIMADOS, SUJIDADES, PARASITAS OU SINAIS DE MOFO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE NO DIA DE SUA FABRICAÇÃO (PÃO FRESCO). EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO/LACRADO. RÓTULO COMPLETO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 623/2022) E LEGISLAÇÃO DO MAPA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE RESIDUAL MÍNIMA DE 5 DIAS NO ATO DA ENTREGA.
120	UNIDADE	PÁPRICA DOCE. OBTIDA A PARTIR DE PIMENTÕES MADUROS DESIDRATADOS, 100% PURA. SABOR, AROMA E COR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 50G, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA. RÓTULO COMPLETO COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE E VALIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 06 MESES.
1380	KG	PERNIL SUÍNO EM CUBOS, SEM OSSO. CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: PROVENIENTE DE MACHOS OU FÊMEAS DA ESPÉCIE SUÍNA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL (SIO, SIF OU SISBI). DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). OS CUBOS DEVERÃO TER APROXIMADAMENTE 2 X 2 X 2 CENTÍMETROS. A CARNE SUÍNA EM CUBOS, CONGELADA, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ ESTAR CONGELADA E TRANSPORTADA EM VEÍCULO COM TEMPERATURA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EMBALADO A VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE EM PACOTES DE 01 KG (UM QUILOGRAMA). RÓTULO: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, OBRIGATORIAMENTE COM O REGISTRO NO SIO, SIF OU SISBI.
200	KG	PIMENTÃO FRESCO, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. FRUTOS INTEIROS, FIRMES, CARNOSOS, COM CASCA LISA, BRILHANTE E COLORAÇÃO UNIFORME CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE (VERMELHO OU AMARELO). SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, LIVRES DE RACHADURAS, MACHUCADOS, BROTAÇÕES, MOFO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO/PODRIDÃO. ISENTOS DE SUJIDADES, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LARVAS, INSETOS, PARASITAS E RESÍDUOS AGROTÓXICOS ACIMA DO PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS PERFURADOS, PROTEGIDOS CONTRA DANOS NO TRANSPORTE. A EMBALAGEM

		OU ETIQUETA DEVE CONTER INFORMAÇÕES DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/FORNECEDOR, PROCEDÊNCIA, PESO LÍQUIDO, LOTE E DATA DE COLHEITA/EMBALAMENTO. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE ÀS DIRETRIZES FITOSSANITÁRIAS DO MAPA E ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DA ANVISA.
600	UNIDADE	QUEIJO, TIPO MUSSARELA, FATIADO. PRODUZIDO COM LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL, CULTURA LÁCTEA, CLORETO DE CÁLCIO, SAL, CORANTE NATURAL DE URUCUM. FISCALIZADO PELO SIE, SIF OU SIM. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM A VÁCUO COM PESO LÍQUIDO DE 400G, DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. TRANSPORTE EM VEÍCULO REFRIGERADO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES NA EMBALAGEM DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
1440	UNIDADE	RICOTA FRESCA SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES. INGREDIENTES: SORO FRESCO DE LEITE, LEITE DESNATADO E REGULADOR DE ACIDEZ. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM EM PLÁSTICO ATÓXICO, 250 GRAMAS. DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. TRANSPORTE EM VEÍCULO REFRIGERADO CONFORME ESPECIFICAÇÕES NA EMBALAGEM DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E CONTENDO NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 30 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.
120	KG	UVA PASSA BRANCA, SEM SEMENTE, DE PRIMEIRA QUALIDADE. FRUTOS INTEIROS, DE TAMANHO UNIFORME, TEXTURA MACIA, LIVRES DE SUJIDADES, PEDÚNCULOS, LARVAS, FUNGOS OU FERMENTAÇÃO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA DE 500G. O RÓTULO DEVE CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 6 MESES NO ATO DA ENTREGA.
1200	KG	UVA FINA IN NATURA, FRUTOS DE PRIMEIRA QUALIDADE. BAGAS INTEIRAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME (VERDES, ROXAS OU RUBIS, CONFORME A VARIEDADE), FIRMES E ADERIDAS AO ENGASÇO (HASTE CENTRAL DO CACHO). AUSÊNCIA TOTAL DE SEMENTES. POLPA FIRME, CASCA INTACTA E FINA. NÃO APRESENTAR SINAIS DE MURCHAMENTO, AMASSAMENTO, INJÚRIAS, DOENÇAS, LARVAS OU UMIDADE EXCESSIVA. EM CACHOS, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO OU BANDEJAS PLÁSTICAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, PROTEGIDAS CONTRA DANOS NO TRANSPORTE, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, DATA DE EMBALAGEM/COLHEITA, LOTE, VALIDADE E DADOS DO FORNECEDOR. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS DIRETRIZES FITOSSANITÁRIAS DO MAPA E APRESENTAR TEXTURA FRESCA E DE MATURAÇÃO IDEAL PARA CONSUMO IMEDIATO.

O valor unitário e total estimado para a contratação de cada item estará no termo de referencia.

7 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução para atender à necessidade descrita no item 1 deste ETP compreende o conjunto integrado dos seguintes elementos:

(a) Aquisição de 22 (vinte e dois) itens de gêneros alimentícios, de naturezas e categorias distintas, conforme detalhamento constante no item 6 deste ETP e na tabela de especificações do Termo de Referência. Os itens abrangem as seguintes categorias: hortifrútis in natura (abóbora cabotiá, batata salsa, inhame, pimentão, uva fina), laticínios e derivados frescos (iogurte natural, queijo mussarela fatiado, ricota fresca), proteína animal congelada (pernil suíno em cubos), produtos secos e condimentos (açafrão, canela, grão-de-bico, goma de mandioca, louro, orégano, páprica doce, uva passa branca), conservas e congelados (ervilha congelada, milho verde), pão de cachorro quente e óleos e derivados vegetais (azeite de oliva extravirgem, leite de coco).

(b) Logística de entrega parcelada nas unidades escolares, conforme cronograma a ser fornecido pela Secretaria Municipal de Educação (SEMED), observando a seguinte periodicidade: (I) alimentos secos (pouco perecíveis): entrega a cada 6 (seis) semanas para as creches e a cada 8 (oito) semanas para as escolas e pré-escolas; (II) laticínios frescos, perecíveis, frutas e verduras: entrega quinzenal; (III) pernil suíno: entrega mensal; (IV) pão de cachorro quente: entrega mensal. A entrega deverá ser realizada diretamente nas Unidades de Ensino que compõem as regiões administrativas do Município de Rodeio, em veículos adequados ao tipo de produto (baú refrigerado para congelados e perecíveis; baú higienizado para secos), devendo a contratada efetuar a entrega na data programada.

(c) Fiscalização e controle de qualidade pela nutricionista da SEMED, que será responsável por:

(I) aprovar os gêneros alimentícios no ato do recebimento, atestando a conformidade com as especificações técnicas, prazos de validade, condições de transporte e armazenamento;
(II) acompanhar o cronograma de entregas;
(III) rejeitar produtos em desconformidade com as normas sanitárias da ANVISA, do MAPA e das autoridades sanitárias locais; e
(IV) subsidiar a Secretária Municipal de Educação no ateste final para fins de pagamento.

(d) Complementaridade com contratação anterior: esta contratação complementa os itens já previstos no Pregão Eletrônico nº 8/2025, em razão de alteração no cardápio da merenda escolar. A solução, portanto, deve ser compreendida como parte de um conjunto mais amplo de fornecimento de gêneros alimentícios para a alimentação escolar do Município, integrando-se ao planejamento nutricional elaborado pelas nutricionistas da SEMED.

(e) Utilização do Sistema de Registro de Preços (SRP): a contratação será realizada por meio de Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços, conforme art. 6º, inciso XLV, art. 40, inciso II, e art. 82, § 5º, da Lei nº 14.133/2021, tendo em vista a necessidade de contratações frequentes e a conveniência da aquisição de bens com previsão de entregas parceladas, conforme as necessidades das unidades escolares.

(f) Não há necessidade de serviços complementares de manutenção ou assistência técnica, tendo em vista a natureza consumível dos bens a serem adquiridos. A garantia de qualidade será assegurada pelas especificações técnicas mínimas constantes do Termo de Referência e pela fiscalização no ato do recebimento.

A presente descrição da solução como um todo fornece o substrato para a decisão sobre o parcelamento ou não da contratação, tratada no item 8 deste ETP.

8 – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Em observância ao princípio do parcelamento, previsto no art. 40, inciso V, alínea "b", e § 2º, da Lei nº 14.133/2021, bem como à Súmula TCU 247, concluiu-se pela viabilidade técnica e vantagem econômica do parcelamento do objeto em 22 itens, com julgamento pelo critério de menor preço por item.

A divisão do objeto em itens individuais justifica-se pelos seguintes fundamentos:

(a) Viabilidade técnica da divisão: os gêneros alimentícios que compõem o objeto desta licitação são produtos independentes entre si, de naturezas distintas (hortifrútis, laticínios, carnes, condimentos, grãos secos, entre outros), que não configuram sistema único e integrado, podendo ser fornecidos de forma autônoma por diferentes empresas, sem prejuízo ao conjunto da contratação;

(b) Ampliação da competitividade: o parcelamento permite a participação de fornecedores especializados em segmentos específicos do mercado de gêneros alimentícios (por exemplo, distribuidores de laticínios, de hortifrútis, de carnes congeladas ou de produtos secos), que poderiam não ter capacidade de fornecer a totalidade dos itens, mas podem fazê-lo em relação a itens ou categorias específicas. Essa medida amplia a competição e tende a gerar propostas mais vantajosas para a

Administração;

(c) Aproveitamento das peculiaridades do mercado local: o parcelamento por itens viabiliza a participação de microempresas e empresas de pequeno porte sediadas no município ou na região, que frequentemente atuam em nichos específicos de fornecimento, em consonância com o art. 40, § 2º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021 e com os arts. 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006;

(d) Inexistência de perda de economia de escala: considerando que os quantitativos de cada item são compatíveis com a realidade de mercado e com as demandas das unidades escolares, e que a entrega será parcelada conforme cronograma da Secretaria Municipal de Educação, não se verificou perda de economia de escala decorrente do parcelamento;

(e) Ausência das hipóteses impeditivas do parcelamento: não se verificou nenhuma das situações previstas no art. 40, § 3º, da Lei nº 14.133/2021, que impedem o parcelamento, a saber: (I) não há economia de escala que recomende a compra de todos os itens do mesmo fornecedor; (II) o objeto não configura sistema único e integrado; e (III) não há processo de padronização ou escolha de marca que leve a fornecedor exclusivo.

Portanto, o parcelamento do objeto em itens individuais é a modelagem que melhor atende aos princípios da economicidade, da competitividade e da isonomia, nos termos da legislação vigente.

9 – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se, através desta contratação, garantir alimentos de alta qualidade e frescos, proporcionando refeições saudáveis e nutritivas aos alunos; permitir a criação de cardápios personalizados que atendam às necessidades nutricionais específicas dos alunos e respeitem as preferências culturais e alimentares da comunidade local; e manter controle de estoque e custos, assegurando uma gestão eficiente dos recursos públicos, representando o menor sacrifício de recursos, maximizando os resultados (economicidade/eficiência), alcançando-se, assim, as metas de eficácia/efetividade.

10 – DA ENTREGA

Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino que compõem as Regiões Administrativas do Município conforme relação de endereço fornecido pela secretaria municipal de educação.

A Secretaria Municipal de Educação, fornecerá o cronograma de entrega, que deverá ser assinada em conjunto com a nutricionista da Semed, a qual deverá se identificar através de seu carimbo e assinatura.

Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

Realização das entregas de alimentos para alimentação escolar municipal de Rodeio ano de 2026/2027.
As entregas de ALIMENTOS SECOS (pouco perecíveis), serão realizadas a cada SEIS SEMANAS para as CRECHES; e a cada OITO SEMANAS para as ESCOLAS e PRÉ-ESCOLAS.

LATICÍNIOS FRESCOS E PERECÍVEIS, assim como FRUTAS e VERDURAS, deverão ser entregues QUINZENALMENTE.
O PERNIL SUÍNO, deverá ser entregue MENSALMENTE.
O PÃO DE CACHORRO QUENTE, deverá ser entregue MENSALMENTE.

11 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Não se verificou a necessidade de providências prévias à contratação desta demanda.

12 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não se verificou contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

13 – IMPACTOS AMBIENTAIS

Este estudo não identificou impactos ambientais decorrentes da contratação.

14 – DA SUBCONTRATAÇÃO

Considerando que o objeto da presente contratação consiste na aquisição de gêneros alimentícios, com obrigação de entrega parcelada diretamente nas Unidades de Ensino da rede municipal, avaliou-se a possibilidade de subcontratação parcial do objeto, conforme preconiza o art. 122, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, e em atenção ao Acórdão 2450/2025-Plenário do TCU.

Após análise das práticas de mercado e das características do objeto, conclui-se pela vedação à subcontratação, pelos seguintes motivos:

(I) o fornecimento de gêneros alimentícios para a alimentação escolar exige controle direto sobre a cadeia de fornecimento, rastreabilidade dos produtos e responsabilidade sanitária integral do contratado;
(II) a subcontratação poderia comprometer a segurança alimentar e nutricional dos alunos, dificultando a fiscalização pela Administração quanto à qualidade, procedência e conformidade dos alimentos entregues;
(III) a Resolução CD/FNDE nº 6/2020 (PNAE) impõe requisitos de rastreabilidade e controle de qualidade que são mais facilmente assegurados quando o fornecimento é realizado diretamente pelo contratado;
(IV) o fracionamento do fornecimento por subcontratados distintos poderia prejudicar a uniformidade e a padronização dos produtos entregues nas diferentes Unidades de Ensino.

15 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

Justificativa da Viabilidade: com base nos elementos colhidos durante o estudo preliminar.

Rodeio, 19 de agosto de 2026.

GRAZIELI STAACK HAUBRICHT:02997844959

Assinado de forma digital por GRAZIELI STAACK HAUBRICHT:02997844959
Dados: 2026.08.20 16:10:42 -03'00'

Grazieli Staack Haubricht
Secretária Municipal de Educação

Assinado digitalmente por **GRAZIELI STAACK HAUBRICHT**
Matrícula 261908
21/08/2026 09:41:41
Assinatura digital avançada.