MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN/RS

SECRETARIAS DEMANDANTES: Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

1. NECESSIDADE: Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios destinados à preparação da merenda escolar, a fim de atender às necessidades da Rede Municipal de Ensino do Município de Frederico Westphalen/RS.

1.1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE: A presente contratação, por meio de Registro de Preços, mostra-se necessária para garantir o fornecimento contínuo e regular de gêneros alimentícios destinados à preparação da merenda escolar da Rede Municipal de Ensino do Município de Frederico Westphalen/RS. A alimentação escolar desempenha papel fundamental no processo de ensino e aprendizagem, contribuindo para a promoção da saúde, da nutrição adequada e do melhor rendimento dos estudantes. Assim, a aquisição planejada e organizada dos gêneros alimentícios assegura o atendimento regular dos cardápios elaborados pelas nutricionistas responsáveis, evitando descontinuidade no fornecimento e garantindo a qualidade dos serviços prestados. A adoção do sistema de Registro de Preços justifica-se pela possibilidade de aquisições parceladas, de acordo com a necessidade das unidades escolares, conferindo maior economia, eficiência administrativa e adequação orçamentária, além de permitir a seleção de fornecedores que ofereçam melhores condições de fornecimento e qualidade dos produtos.

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO: A presente contratação encontra-se devidamente prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) do Município de Frederico Westphalen para o exercício de 2026, estando alinhada ao planejamento estratégico da Administração e às necessidades previamente identificadas pelas Secretarias competentes.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

a) O objeto possui natureza de fornecimento de bens comuns, uma vez que seus padrões de qualidade e desempenho podem ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

b) A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, sob a forma de Registro de Preços eletrônico, com critério de julgamento do tipo menor preço por item, nos termos dos arts. 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

c) Para o fornecimento dos gêneros alimentícios pretendidos, os eventuais interessados deverão comprovar atuação em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar a documentação exigida para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 e 67 da Lei Federal nº 14.133/2021.

d) O objeto da presente contratação não se enquadra como bem ou serviço de luxo, conforme disposto no Decreto Federal nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

3.1. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO

a) A contratada deverá realizar a entrega dos produtos diretamente nas Escolas Municipais e na Secretaria Municipal de Educação e Cultura, conforme solicitação formalizada pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura, indicando quantidades, locais, datas e horários, juntamente com a nota fiscal.

b) A contratada deverá entregar semanalmente, sempre nas segundas-feiras, no turno da manhã, os gêneros alimentícios perecíveis e o leite integral UHT, diretamente nas dependências das escolas municipais.

c) A contratada deverá entregar os gêneros alimentícios não perecíveis conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, no depósito da alimentação escolar, ficando ciente de que produtos entregues em desacordo com as condições estipuladas serão devolvidos, devendo ser substituídos por novos, às expensas da contratada.

d) A contratada deverá observar que o prazo máximo para a entrega dos produtos será de 05 (cinco) dias, contados a partir da emissão da autorização de entrega, a qual poderá ser enviada por e-mail.

e) A contratada deverá sujeitar-se à conferência e recebimento dos produtos, em quantidade e qualidade, pelo Diretor(a) ou Merendeira da escola solicitante e/ou por funcionário designado pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura ou pela nutricionista do Município.

f) A contratada deverá justificar previamente qualquer ocorrência que impossibilite a realização da entrega no prazo estabelecido, sob pena de aplicação das penalidades contratuais cabíveis.

g) A contratada deverá descarregar os produtos no local indicado pelo contratante, responsabilizando-se integralmente por eventuais danos causados durante o transporte e a descarga.

h) A contratada deverá garantir o acondicionamento adequado dos produtos, observando que embalagens violadas, com vazamentos, produtos manchados, sujos, mofados, enferrujados, danificados, vencidos ou com aparência duvidosa não serão aceitos.

i) A contratada deverá substituir, às suas expensas, os produtos recusados pelo contratante, observando que o mero recebimento não implica aceitação definitiva.

j) A contratada deverá assegurar que o recebimento provisório ou definitivo não exclui sua responsabilidade pela qualidade e validade dos produtos, nem seu dever profissional de executar o contrato dentro dos limites estabelecidos em lei.

k) A contratada deverá substituir imediatamente qualquer produto que não atenda às exigências contratuais, após comunicação formal da contratante.

l) A contratada deverá ceder à fiscalização do Setor de Vigilância Sanitária do Município, caso persista o fornecimento de produtos em desacordo com o contrato, sujeitando-se às penalidades previstas em lei e às responsabilidades legais decorrentes.

m) A contratada deverá fornecer verduras e legumes de boa qualidade, em tamanho médio padronizado, isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos, parasitas, larvas ou outros animais, umidade externa anormal, odores ou sabores estranhos, bem como de enfermidades.

n) A contratada deverá acondicionar verduras e legumes em embalagens novas e adequadas, que não provoquem danos ou lesões capazes de comprometer a aparência e utilização do produto.

o) A contratada deverá entregar os produtos em embalagens contendo, obrigatoriamente, a identificação do produto e a data de validade.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES: O quantitativo estimado para a contratação pretendida é o correspondente com a tabela abaixo:

ITEM	QUANTIDADE EMEF	QUANTIDADE EMEI	ESPECIFICAÇÕES
01	-	1500 uni.	**ABACAXI** **Características:** 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em caixa apropriada.
02	-	150 pct	**AÇAFRÃO (CURCUMA)** **Características:** em embalagens de peso liquido de 20 gramas. Açafrão em pó (100% natural, da espécie vegetal *Curcuma longa L.*), obtido através de raízes sadias, limpas, dessecadas e moídas. Aspecto de pó fino e homogêneo, coloração amarelo intenso, com cor, odor e sabor característicos. Isento de sujidades, matérias estranhas, amido ou misturas com outros corantes artificiais. O produto deve estar em conformidade com as legislações vigentes da ANVISA e normas de controle de qualidade de alimentos. Acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente e transparente.
03	200 pct	-	**AÇÚCAR CRISTAL** **Características:** Obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Isento de sujidades e parasitas. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. Acondicionado em pacotes de 5 kg.
04	50 kg	50 kg	**ALHO** **Características:** Aspecto físico em cabeça, in natura, tamanho grande, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, isento de sujidades, parasitas e larvas, sem presença de brotos.
05	-	200 pct	**AVEIA EM FLOCOS FINOS** **Características:** Pacote de 500gr. Rótulo isento de impurezas, mofos, umidade, grumos e odores estranhos, com qualidade e procedência

			definidas, dentro da embalagem original e atóxica, contendo informações claras de identificação, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura e datas de fabricação e validade.
06	80 kg	50 kg	**AMIDO DE MILHO** **Características:** Embalagem de 1 kg. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega.
07	350 pct	350 pct	**ARROZ TIPO 1** **Características:** Tipo 1, branco, longo fino, constituídos de grãos inteiros, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir data de entrega. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura. Embalagem de 5 Kg.
08	1000 kg	1000 kg	**BATATA INGLESA BRANCA** **Características:** Graúda, de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, sem brotação, machucados e sujidades. Com etiqueta de pesagem.
09	150 kg	150 kg	**BISCOITO DE POLVILHO DE BATATA-DOCE:** **Características:** Pacotes de 01 kg. Produto vegano, sem aroma, sem corante e sem lactose. Cada porção de 30g deverá conter aproximadamente: 91 kcal de valor energético, 0,2g de proteínas, 17g de carboidratos, 2,4g de gordura total, 1g de fibras alimentares. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
10	100 kg	100 kg	**BISCOITO DOCE SEM AÇÚCAR** **Características:** Pacotes de 01 kg. Produto vegano, sem aroma, sem corante e zero lactose. Biscoito de batata-doce, banana, uva passa e tâmara. Cada porção de 30g deverá conter aproximadamente: 101 kcal de valor energético, 0,2g de proteínas, 17g de carboidratos, 3,8g de gordura total, 0,7g de fibras alimentares. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
11	120 uni	-	**CAFE SOLÚVEL INSTANTÂNEO** **Características:** Granulado, acondicionado em embalagem com 200g, com aspecto, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades, parasitas e larvas, embalagem original bem fechada com todas as informações necessárias em rótulo.

12		100 uni	**CANELA EM PÓ:** **Características:** derivado de canela em casca moída, em pó fino, o produto deve ter no mínimo 06 meses de validade na entrega, sendo 100% canela em pó, sem amido ou outros aditivos. Embalagem de 10gr.
13	-	200 pct	**CANELA EM RAMO:** **Características:** Canela em ramo, cascas sãs, limpas e secas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 10 gramas.
14	2000 Kg	2000 Kg	**CARNE DE GADO MOÍDA** **Características:** De 1ª qualidade, aspecto próprio (cor, cheiro e sabor próprio), firme e superfície sem limosidade, sem gordura excessiva, livre de sujidades, larvas e parasitas. Não pode conter cartilagem, couro, pelos e ossos. **Acondicionada em embalagem plástica de 1 kg ou 2 kg cada**, flexível, atóxica, resistente, transparente, com rótulo contendo a identificação da empresa, registro no SIF ou SISPOA ou SIM e identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.
15	1000 kg	1000 kg	**CEBOLA** **Características:** Convencional ou ecológico, nova, sem réstia, seca, de 1° qualidade, tamanho médio, com casca sã e sem rupturas, uniformes, firmes, sem amolecimento e mofos, odor agradável.
16	-	100 pct	**COCO RALADO SECO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR.** **Características:** Embalagem de 500 gramas, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais (NÃO DEVE CONTER AÇÚCAR), marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade e rotulagem de acordo com a legislação.
17	-	150 pct	**CRAVO DA ÍNDIA** **Características:** Pacotes de 10 gramas. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
18	-	300 pct	**ERVA DOCE** **Características:** Pacotes de 10 gramas. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
19	-	100 pct	**FARINHA DE TRIGO**

			Características: Especial, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, cada porção de 50g deverá conter aproximadamente: 170 kcal de calor energético, 4,9g de proteínas, 36g de carboidratos, 0,7g de gordura total, 1,6g de fibras alimentares, pacotes de 5 kg. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
20	-	80 pct	**FARINHA DE TRIGO INTEGRAL** **Características:** Pacotes de 1 kg. 100% integral, cada porção de 50g deverá conter aproximadamente: 161 kcal de valor energético, 5,9g de proteínas, 32g de carboidratos, 1,2g de gordura total, 5,1g de fibras alimentares. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
21	300 kg	300 kg	**FARINHA DE MILHO, SEM GLÚTEN** **Características:** Média, enriquecida com ferro e ácido fólico, pacotes de 1 kg. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
22	2000 kg	2000 kg	**FRANGO (COXA E SOBRE COXA)** **Características:** De 1ª qualidade, sem dorço, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Deverá apresentar inspeção sanitária.
23	500 kg	2000 kg	**FRANGO (PEITO DE FRANGO)** **Características:** De 1ª qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Deverá apresentar inspeção sanitária.
24	2000 lit	-	**IOGURTE** **Características:** Fermentada, com polpa de fruta, em sabores sortidos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, deverá atender as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem de 1 litro.
25	50 lit	-	**IOGURTE ZERO LACTOSE** **Características:** deverá possuir como primeiro ingrediente leite. Sabores diversos, com polpa de fruta. Isento de lactose. Acondicionado em embalagem de 540g a 850g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. A

			entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado UN 80 12,12 969,60 24 ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto e não estando de acordo o produto será devolvido para troca. Destinado a atender alunos portadores de estado ou condição de saúde especifica.
26	1.000 litros	4.000 litros	**LEITE (Longa Vida)** **Características:** Tipo integral, UHT, embalagem longa vida, de 01 litro.
27	-	50 pct	**LEITE EM PÓ** **Características:** Embalagem de 400 gramas. Cada porção de 25 gramas deverá conter aproximadamente: 122 kcal de valor energético, 6g de proteínas, 10g de carboidratos, 6,5g de gordura total e 250mg de cálcio.
28	-	480 litros	**LEITE ZERO LACTOSE** **Características:** Tipo integral, UHT, embalagem longa vida, de 1 litro.
29	-	100 litros	**LEITE DE SOJA** **Características:** Original, com 0% de colesterol, livre de conservantes artificiais. Em embalagem longa vida, de 1 litro. Porção de 200 ml deve conter aproximadamente 78 kcal de valor energético e 5,2 g de proteínas.
30	400 pct	400 pct	**LENTILHA** **Características:** Embalagem de 400 gramas. Classe média, tipo 1, safra nova, 1ª qualidade, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso e sujidades. Porção de 60 gramas deverá conter aproximadamente 200 kcal de valor energético, 36 gramas de carboidratos, 14 gramas de proteínas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
31	1000 kg	2300 kg	**MANGA FRUTA** **Características:** fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física,

			mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.
32	400 pct	400 pct	**MASSA TIPO ESPAGUETE** **Características:** com ovos, pacotes de 500g. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais: urucum e cúrcuma. Deverá conter no mínimo 290 kcal de valor energético, no máximo 1,3g de gordura total.
33	-	200 pct	**MASSA TIPO CABELO DE ANJO** **Características:** com ovos, pacotes de 500g. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais: urucum e cúrcuma. Deverá conter no mínimo 290 kcal de valor energético, no máximo 1,0g de gordura total e no mínimo 2g de fibras alimentares.
34	1000 pct	1000 pct	**MASSA TIPO PARAFUSO** **Características:** com ovos, pacotes de 500g. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais. Deverá conter no mínimo 275 kcal de valor energético, no máximo 1,3g de gordura total e no máximo 8,6g de proteína.
35	-	20 pct	**MASSA DE ARROZ** **Características:** pacotes de 500gr. Sem glúten e sem ovos. **Tipo espaguete.**
36	2500 kg	3000 kg	**MAÇÃ NACIONAL:** **Características:** Gala, tipo 2 (unidade de 150 gramas em média, necessárias devidos os cálculos nutricionais). Produto in natura, espécie vermelha, nacional, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, deve apresentar-se íntegra, sem manchas, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades.
37	2000 kg	2600 kg	**MAMÃO FORMOSA** **Características:** Fruta in natura, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
38	1000 kg	2200 kg	**MELÃO**

			Características: De 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e maduro, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel.
39	700 uni.	700 uni.	**ÓLEO DE SOJA** **Características:** Extraído da soja por processo de refinamento, obtido de espécie vegetal, isento de substâncias estranhas. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto. Embalagem Pet com 900 ml.
40	50 pct	-	**ORÉGANO** **Características:** Embalagem 100g. Deverá ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio.
41	-	1500 Dúzias	**OVOS COLONIAIS** **Características:** de galinha, selecionados, de 1ª qualidade, com cascas limpas, intactas, sem trincas ou rachaduras; isentos de sujidades, parasitas ou larvas; livres de lesões de ordem física, mecânica ou biológica. Deverão ser acondicionados em embalagens apropriadas, limpas e resistentes (caixas plásticas ou de papelão próprias para transporte de ovos), contendo identificação do fornecedor e data da postura.
42	-	20 uni	**PÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE** **Características:** Ingredientes: produto a base de farinha de arroz. Não poderá conter lactose e glúten. Características técnicas: pães sem glúten fatiado, de variados sabores (batata, aipim, cenoura), com gergelim ou linhaça, indicado para alunos com doença celíaca. Embalagem: intacta, acondicionada em saco de polietileno transparente, 450 gramas por pacote.
43	-	200 pct	**POLVILHO DOCE** **Características:** Embalagem de 500 gramas contendo identificação e procedência, informações nutricionais e lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.

44	-	150 pct	**POLVILHO AZEDO** **Características:** Embalagem de 500 gramas contendo identificação e procedência, informações nutricionais e lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.
45	500 kg	500 kg	**PALETA BOVINA OU CARNE BOVINA:** **Características:** De 1ª qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Deverá apresentar inspeção sanitária. Não pode conter cartilagem, couro, pelos e ossos. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, com rótulo contendo a identificação da empresa, registro no SIF ou SISPOA ou SIM e identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.
46	700 kg	700 kg	**PERNIL SUÍNO** **Características:** De 1ª qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Deverá apresentar inspeção sanitária. Não pode conter cartilagem, couro, pelos e ossos. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, com rótulo contendo a identificação da empresa, registro no SIF ou SISPOA ou SIM e identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.
47	300 pct	100 pct	**SAGU** **Características:** Embalagem de 500 gramas. Origem de mandioca, tipo 1. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega.
48	200 kg	200 kg	**SAL** **Características:** Refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagem de sais de iodo de acordo com a legislação federal específica. Livre de sujidades e materiais não pertencentes à espécie. Pacotes de 1kg.
49	-	150 pcts	**TAPIOCA – GOMA DE MANDIOCA HIDRATADA** **Características:** Goma pronta para tapioca, embalagem de 500 gramas. Ingredientes: fécula de mandioca e água. Sendo 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem

			glúten. Não precisa peneirar. Solta. Macia. Embalagem plástica e resistente, com identificação, rótulo, informação nutricional, data de fabricação e de validade de no mínimo 6 meses.
50	-	350 pct	**UVA PASSA BRANCA** **Características:** sem sementes, composto 100% de uva passa branca, **sem adição de açúcar** e outros ingredientes. SEM GLUTEN. Embalagem peso líquido de 200g. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo liquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega.
51	200 uni	200 uni.	**VINAGRE DE MAÇÃ** **Características:** Garrafas de 750 ml. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega do produto.

4.1. O orçamento da Administração é sigiloso, com fundamento no art. 24 da Lei nº 14.133/2021, e será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances.

5. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO: Foram avaliadas as alternativas disponíveis no mercado para atendimento da demanda. A primeira possibilidade seria a aquisição direta, por dispensa de licitação em razão do valor, hipótese prevista no art. 75, II, da Lei nº 14.133/2021. Contudo, tal medida não se mostra adequada, pois o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar é contínuo, periódico e supera os limites legais, inviabilizando o uso dessa forma de contratação. Outra alternativa seria a realização de licitações pontuais a cada necessidade de compra, o que, embora juridicamente viável, resultaria em aumento de burocracia, maior tempo de tramitação dos processos e risco de desabastecimento nas unidades escolares. Também se avaliou a possibilidade de adoção do pregão convencional, sem utilização do Sistema de Registro de Preços, modalidade que permitiria a contratação em entrega única ou em lotes definidos previamente; no entanto, essa opção reduziria a flexibilidade de aquisições parceladas, podendo gerar desperdício de alimentos, dificuldades de armazenamento e maior comprometimento orçamentário. Diante disso, a alternativa mais adequada consiste na adoção do Sistema de Registro de Preços, que possibilita a seleção prévia de fornecedores e a formalização de ata para futuras aquisições de forma parcelada, conforme a demanda das escolas, garantindo maior planejamento, eficiência administrativa, economia de escala e regularidade no fornecimento dos alimentos.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO: A solução proposta para atender à necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar consiste na realização de procedimento licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, em forma de

Registro de Preços, com critério de julgamento do tipo menor preço por item. A adoção do Sistema de Registro de Preços permitirá que a Administração planeje e organize a contratação de forma centralizada, selecionando previamente fornecedores que atendam aos requisitos técnicos, higiênico-sanitários e de qualidade exigidos pela legislação vigente. A ata de registro possibilitará a realização de aquisições futuras, de maneira parcelada e conforme a demanda efetiva das unidades escolares, evitando desperdícios, reduzindo custos com armazenamento e assegurando maior eficiência orçamentária. Dessa forma, a solução contempla não apenas a garantia de fornecimento contínuo e regular dos alimentos, mas também a segurança alimentar dos estudantes, o atendimento às orientações técnicas das nutricionistas responsáveis e a observância dos princípios da economicidade, eficiência e planejamento, que regem a atuação administrativa.

7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

7.1. Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que devam ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado. No caso em análise, a natureza do objeto, aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar, revela-se perfeitamente compatível com a divisão em itens, de acordo com a especificidade de cada produto. Essa forma de parcelamento favorece a participação de um maior número de fornecedores, especialmente aqueles especializados em determinados gêneros alimentícios, ampliando a competitividade, assegurando melhores condições de preço e qualidade, e evitando a concentração do fornecimento em um único participante. Além disso, a adoção do Registro de Preços permite que as contratações sejam realizadas de forma parcelada, conforme a demanda das unidades escolares, garantindo maior eficiência administrativa, planejamento orçamentário e segurança no abastecimento contínuo da rede de ensino.

8. RESULTADOS PRETENDIDOS: Com a presente contratação, pretende-se assegurar o fornecimento contínuo, regular e de qualidade dos gêneros alimentícios necessários à preparação da merenda escolar da Rede Municipal de Ensino, garantindo que todos os estudantes tenham acesso diário a refeições nutritivas e adequadas, em conformidade com os cardápios elaborados pelas nutricionistas responsáveis. Busca-se, ainda, proporcionar maior eficiência administrativa, por meio da centralização das aquisições em sistema de Registro de Preços, o que possibilita economia de escala, planejamento orçamentário e flexibilidade nas entregas conforme a demanda real das unidades escolares. Outro resultado almejado é a ampliação da competitividade entre fornecedores, favorecendo a obtenção de melhores preços e condições de fornecimento, ao mesmo tempo em que se assegura o cumprimento de padrões higiênico-sanitários e de segurança alimentar. Dessa forma, o processo contribui diretamente para a promoção da saúde dos alunos, para a melhoria do rendimento escolar e para o cumprimento da função social da alimentação escolar como instrumento de inclusão e de garantia de direitos fundamentais.

9. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

a) Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração. Nos termos do art. 117, § 3º da Lei nº 14.133/2021, fica designada a Sra. Juliana Piaia – Nutricionista, para acompanhar e fiscalizar a entrega dos itens, e determinar o que for necessário para a regularização dos problemas localizados, ou outro servidor designado para a função.

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

a) elaboração de minuta do edital;

b) realização de certificação de disponibilidade orçamentária;

c) designação em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme o caso);

d) elaboração de minuta do contrato;

e) encaminhamento do processo para análise jurídica;

f) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;

g) publicação e divulgação do edital e anexos;

h) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;

i) realização do certame, com suas respectivas etapas;

j) realização de empenho; e

l) assinatura e publicação do contrato.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES: Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para o fornecimento e entrega dos gêneros alimentícios podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta. O fornecimento pretendido é autônomo e prescinde de contratações correlatas ou interdependentes, sendo suficiente, por si só, para assegurar o atendimento da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino.

11. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS: A contratação em questão pode gerar impactos ambientais relacionados, de forma geral, ao transporte, ao acondicionamento e ao descarte de embalagens. Tais efeitos, embora presentes, são considerados de baixa relevância e podem ser mitigados por meio da adoção de práticas adequadas de logística, armazenamento e destinação final dos resíduos. Assim, entende-se que não há impactos significativos que inviabilizem a contratação, desde que observadas medidas preventivas e corretivas usuais.

Frederico Westphalen/RS, 16 de outubro de 2026.

M Freitas

Maristela Piovesan Freitas
Secretaria Municipal de Educação e Cultura