

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR  
Pregão Eletrônico- Merenda Escolar 2026  
2º Semestre

1. DO OBJETO:

O presente termo tem por objeto a aquisição, através de processo licitatório, de gêneros alimentícios para o 2º semestre/2026, para a produção da alimentação escolar aos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, deste Município, conforme as seguintes especificações:

Item	Quantidade Estimada	Unid.	Especificação dos Gêneros Alimentícios
1.	40	Un	<b>Açafrão da Terra</b> Pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, <b>embalagem plástica com 500 g</b> , com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
2.	46	Kg	<b>Alho</b> Graúdo, <b>bulbo inteiro</b> , sem brotos, sem grãos chochos, machucados, novo de 1ª qualidade, com prazo de validade semanal. Acondicionado em embalagem transparente e resistente.
3.	225	Un	<b>Amido de Milho</b> Em <b>embalagem de 1kg</b> , de acordo com a legislação vigente, com data de fabricação e validade.
4.	1.360	Pct	<b>Arroz</b> Tipo 1, classe longo, parbolizado, acondicionados em embalagens plásticas, boa qualidade, <b>embalagem de 2kg</b> .
5.	100	Pct	<b>Aveia em flocos</b> Fino, <b>embalagem plástica de 500 gramas</b> . Contém glúten.
6.	5.700	Kg	<b>Banana Prata</b> Peso médio: <b>50 g</b> . Originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", estar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabores característicos das variedades, com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento, permanecendo adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem lesões provocadas por insetos, doenças ou mecânicas, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não empedrada, tamanho médio e uniforme. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a LEGISLAÇÃO CABÍVEL.
7.	1.260	Kg	<b>Batata inglesa</b> Inteira, lisa, com polpa intacta e limpa, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca sem manchas ou outros defeitos que possam, alterar sua aparência e qualidade.
8.	100	Un	<b>Bicarbonato de Sódio</b> Embalagem <b>80g</b> .
9.	20	Pct	<b>Café em pó</b>

Doe órgãos, doe sangue: **SALVE VIDAS!**



			Produto devidamente selecionado, beneficiado, torrado e moído. <b>Embalagem de 500g.</b> Peso líquido, conforme determina a legislação. Prazo mínimo de validade de 4 meses.
10.	900	Kg	<b>Cebola</b> Lisa, firme, <b>tamanho médio</b> , sem brotos, nova, de 1ª qualidade, com casca sã, sem rupturas. Acondicionada em embalagem transparente e resistente, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.
11.	700	Kg	<b>Cenoura</b> Sem folhas, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e <b>tamanho médio</b> , nova, 1ª qualidade, com casca sã, sem rupturas. Acondicionado em embalagem transparente e resistente, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.
12.	290	Un	<b>Chá de frutas</b> Diversos sabores de frutas para infusão. Livre de parasitas, mofo e de quaisquer substâncias nocivas, odores estranhos, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. <b>Caixa com 10 sachês.</b>
13.	80	Un	<b>Cacau em Pó</b> Solúvel sem adição de açúcares. Ingredientes: 100% cacau em pó. Não pode conter traços de glúten. Embalados em caixa de papel com peso de <b>200g.</b>
14.	450	Kg	<b>Chuchu verde ou branco</b> De 1ª qualidade, em condições de consumo, <b>tamanho médio</b> , com casca sã, sem rupturas.
15.	180	Pct	<b>Coco Ralado</b> Sem adição de açúcar, acondicionado em <b>embalagem de 100g.</b> Contendo no corpo da embalagem identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde.
16.	470	Pote	<b>Creme de Leite Pasteurizado fresco (Nata)</b> Cremoso, com aspecto próprio. Acondicionado em <b>embalagem plástica peso 300g</b> com data de fabricação, validade e registro no órgão competente SIM, CISPOA ou SIF.
17.	200	Caixa	<b>Creme de leite uso culinário, UHT</b> Origem animal, embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, deve ser resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade de produto. <b>Embalagem 200g.</b>
18.	70	Pct	<b>Ervilha natural congelada</b> Embalagem intacta, isentos de matéria terrosa, parasitas e detritos de animais <b>pct 300g.</b>
19.	80	Pct	<b>Farinha de Trigo</b> Enriquecida com ferro e ácido fólico. Tipo Especial. Obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente, embalada em <b>pacotes de 5kg.</b> Prazo mínimo de validade de 4 meses e data de fabricação de até 30 dias.
20.	160	Un	<b>Fermento em pó químico</b>

Doe órgãos, doe sangue: **SALVE VIDAS!**

			Embalagem plástica de <b>200 gramas</b> . Ingredientes básicos: amido de milho, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não contém glúten.
21.	130	Pct	<b>Fermento Biológico instantâneo em pó</b> Ideal para pães, massas em geral. Embalada em <b>sachê 10g</b> .
22.	100	Pct	<b>Goma para tapioca</b> Goma de mandioca hidratada: goma pronta para tapioca, <b>embalagem de 500 gramas</b> . 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.
23.	20	Pote	<b>Iogurte zero lactose</b> Iogurte com polpa de frutas vários sabores para dietas com restrição de lactose. Embalagem plástica com <b>peso líquido 150g</b> com data de fabricação e validade e Registro no Ministério de Saúde.
24.	140	Un	<b>Iogurte Natural</b> Produto de sabor neutro, obtido por fermentação láctea mediante ação de culturas específicas. Ingredientes: leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Deve apresentar consistência cremosa, cor branca homogênea, sabor levemente ácido e odor característico, sem sinais de alteração ou separação excessiva de soro. Acondicionado em embalagem tipo <b>pote de 170g</b> , íntegra, atóxica e devidamente vedada, contendo rotulagem conforme legislação vigente e prazo de validade.
25.	16.100	Litro	<b>Leite integral longa vida</b> Embalagem tetrapack, <b>capacidade de 1 litro</b> .
26.	50	Litro	<b>Leite integral longa vida zero lactose</b> <b>Embalagem de 1 litro</b> tetrapack com tampa e data de fabricação e validade e registro no SIF, CISPOA OU SIM.
27.	200	Un	<b>Leite em pó, integral</b> Ingredientes: leite integral, carbonato de cálcio, fosfato de cálcio e vitaminas. Não Contém glúten. <b>Embalagem de 300g</b> com data de fabricação e validade.
28.	40	Litro	<b>Leite de soja, sabor original</b> <b>Embalagem de 1 litro</b> tetrapack com tampa e data de fabricação e validade e registro.
29.	100	Pct	<b>Lentilha</b> Obtido de grãos, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, <b>com peso de: 500g</b> . Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Suas condições deverão estar de acordo com as leis vigentes, devidamente identificado com número de registro no órgão competente, com rótulo contendo todas as informações do produto.
30.	110	Un	<b>Louro</b> Desidratada. Em embalagem de plástico atóxico. <b>Peso 15-20g</b> .
31.	4.100	Kg	<b>Maçã Gala</b> Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura",

Doe órgãos, doe sangue: **SALVE VIDAS!**



			devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estejam isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. <b>Tamanho médio e uniforme.</b> PADRÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.
32.	1.420	Pct	<b>Macarrão tipo Parafuso</b> Com ovos, vitaminado, composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em <b>pacotes com 500g</b> . Prazo de validade mínima de 6 meses e fabricação de até 30 dias da entrega.
33.	380	Pct	<b>Macarrão tipo spaguetti</b> Com ovos, vitaminado, composto de matéria – prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isenta de material terroso, parasitas. Embalado em <b>pacotes com 500g</b> . Com data de validade.
34.	2.200	Kg	<b>Mamão Formosa</b> De primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
35.	3.100	Kg	<b>Manga tipo Haden</b> <i>Fruto de <b>tamanho médio a grande</b></i> , 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.
36.	1.200	Kg	<b>Melão amarelo</b> 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.
37.	180	Pct	<b>Milho verde congelado</b> Embalagem intacta, isentos de matéria terrosa, parasitas e detritos de animais, <b>pct 300g</b> .
38.	820	Un	<b>Óleo de soja</b> Alimentício. Produto refinado e de acordo com os padrões legais. Deverá conter Vitamina E, e ser acondicionado em embalagens plásticas de <b>900ml</b> . Validade mínima de 4 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.
39.	150	Pct	<b>Orégano</b>

Doe órgãos, doe sangue: **SALVE VIDAS!**



			Embalagem de <b>50gr</b> com data de fabricação e validade.
40.	70	Kg	<b>Osso de gado</b> Tipo patinho com osso e carne (tipo ossobuco), picado e acondicionado em <b>embalagem de 1kg</b> , congelado. Com data de validade na etiqueta.
41.	750	Kg	<b>Pão fatiado</b> <b>Peso por fatia 25 gramas</b> , feito no dia da entrega. Contém glúten. Serão rejeitados pães mal assados, achatados, queimados, amassados e embatumados aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais.
42.	1.750	Kg	<b>Pão tipo cachorro quente</b> <b>Peso por unidade de 50g</b> , feito no dia da entrega. Contém glúten. Serão rejeitados pães mal assados, achatados, queimados, amassados e embatumados aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais.
43.	850	Kg	<b>Pão fatiado integral</b> Com farinha de trigo integral e fibras. <b>Peso médio por fatia 25g</b> . Feito no dia da entrega. Serão rejeitados pães mal assados, achatados, queimados, amassados e embatumados aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais.
44.	30	Un	<b>Pão fatiado isento de glúten, ovos e lactose, pacote 350g</b> Ingredientes: farinha de soja, fécula de mandioca, farinha de arroz, sal, fermento, óleo de soja. Fatia média 25g. Serão rejeitados pães mal assados, achatados, queimados, amassados e embatumados aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais.
45.	90	Kg	<b>Pimentão verde</b> De boa qualidade, conservada as características organolépticas do produto para o consumo humano. Deve apresentar etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.
46.	880	Un	<b>Polpa de Tomate</b> Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Embalagem tetrapack, asséptica, <b>peso líquido 260 gramas</b> . Não contém glúten. Validade mínima de 6 meses e fabricação de até 30 dias da data de entrega.
47.	1.200	Pct	<b>Polvilho azedo</b> <b>Pacote de 500g</b> , com data de fabricação e validade.
48.	360	Kg	<b>Queijo, tipo mussarela</b> Fatiado, de boa procedência, sem apresentar mofo ou incoformidades. Na embalagem deverá constar a data de fabricação, de validade e o número do lote. Deve estar registrado no Ministério de Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
49.	5	Kg	<b>Queijo, tipo mussarela sem lactose, fatiado</b> Na embalagem deverá constar data de fabricação e validade. Deve estar registrado no Ministério de Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
50.	280	Kg	<b>Sal</b> Refinado Iodado, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente. Embalagem primária: <b>pacotes com</b>

Doe órgãos, doe sangue: **SALVE VIDAS!**



			<b>1kg líquido.</b> O produto a ser entregue não poderá ter validade mínima de 6 meses a vencer.
51.	60	Kg	<b>Tempero verde</b> (salsinha, cebolinha), <b>em maço</b> , novo, brilhante, textura e consistência de vegetal fresco, de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem transparente e resistente, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.
52.	1.260	Kg	<b>Tomate</b> Tipo salada, <b>tamanho médio a grande</b> , de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.
53.	50	Kg	<b>Uva passa branca</b> Desidratada, tipo branca, sem sementes, livres de fungos. Embalagem primária, hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, <b>pacote contendo 1kg.</b>
54.	20	Kg	<b>Uva passa preta</b> Desidratada, tipo preta, sem sementes, livres de fungos. Embalagem primária, hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, <b>pacote contendo 1kg.</b>
55.	210	Un	<b>Vinagre de maçã</b> Produto translúcido e de cor, sabor e odor característico. Embalagem primária: Frascos plásticos de aproximadamente <b>750ml.</b> , devidamente rotulados, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.

## 2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

O objeto da presente contratação justifica-se pela necessidade de garantir a oferta de alimentação escolar aos alunos da rede pública de ensino. São ofertadas refeições como: café da manhã, lanche da manhã e da tarde, almoços e pré janta a todos os alunos.

Os alimentos solicitados, fazem parte do cardápio elaborado pela nutricionista responsável técnica, que segue a legislação 11.947/2009 do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE. Trata-se de uma política pública obrigatória e contínua, que assegura o fornecimento de alimentos em quantidade, qualidade e regularidade adequadas, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

## 3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

O objeto do presente instrumento é o fornecimento de gêneros alimentícios para a produção da alimentação escolar. Os interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação.

O licitante vencedor terá o prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da convocação, para devolução, do contrato assinado.

A referida aquisição tem natureza de bens/serviços comuns, 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.

Doe órgãos, doe sangue: **SALVE VIDAS!**

A contratação será realizada por meio de processo licitatório, na modalidade Pregão, de forma Eletrônica.

4. DA PREVISÃO DA DESPESAS NO PAC, PLANO PLURIANUAL, LDO e LOA:

A contratação pretendida, está prevista no Plano Anual de Contratações disponível no PNCP do Governo Federal e também está previsto em anexos próprios das Leis Municipais nºs 3.426/2025, 3.431/2025 e 3.435/2025 que tratam do Plano Plurianual, Lei de Diretrizes Orçamentárias e Orçamento Anual 2026, respectivamente.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM ADQUIRIDAS:

Para a estimativa de custos e a definição da necessidade para o exercício de 2026, foram consultados os registros das aquisições realizadas nos anos de 2023, 2024 e 2025, possibilitando a comparação dos valores pagos em exercícios anteriores, conforme podemos verificar, o detalhamento comparativo na tabela abaixo.

Item	Unid.	Descrição	Valor gasto ano 2023	Valor gasto ano 2024	Valor gasto ano 2025	Valor gasto ano 2026
1	Un	Aquisições de gêneros alimentícios	<p>Total anual R\$1.778.324,68</p> <p>Distribuídos em: R\$1.049.197,35 (3 chamadas pública) <b>R\$729.127,33</b> <b>(2 pregões presencial)</b></p>	<p>Total anual R\$1.820.981,31</p> <p>Distribuídos em: R\$1.210.155,60 (3 chamadas pública) <b>R\$610.825,71</b> <b>(1 pregão presencial e 1 pregão eletrônico)</b></p>	<p>Total anual R\$1.890.929,10</p> <p>Distribuídos em: R\$874.973,48 (2 chamadas pública) <b>R\$960.599,62</b> <b>(2 pregões eletrônico)</b> R\$55.356,00 (dispensas)</p>	<p>Total adquirido até <u>maio/2026</u> R\$1.046.307,30</p> <p>Distribuídos em: R\$566.810,70 (1 chamada pública) <b>R\$479.496,60</b> <b>(1 pregão eletrônico)</b></p>

Obs: recursos utilizados para as aquisições: FNDE/PNAE, verba livre e salário educação.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

Foi realizado levantamento preliminar de mercado junto a fornecedores potenciais do ramo de gêneros alimentícios, identificando ampla disponibilidade de fornecedores aptos a atender à demanda, com variações quanto à capacidade de produção, diversidade de produtos, logística e frequência de entrega.

No estudo técnico preliminar, foram analisadas diferentes alternativas para suprir a necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios às Escolas Municipais de Educação Infantil, Ensino Fundamental e instituições filantrópicas:

**Primeira alternativa:** não realizar nova contratação, mantendo o fornecimento por meio de contratos vigentes ou aquisições pontuais. Essa alternativa mostra-se inadequada, pois não garante a continuidade do fornecimento, podendo comprometer a regularidade da alimentação escolar, além de não assegurar condições vantajosas de preço, qualidade e planejamento logístico.

Doe órgãos, doe sangue: **SALVE VIDAS!**

**Segunda alternativa:** contratação direta por dispensa de licitação. Tal hipótese apresenta limitações, uma vez que a demanda anual de gêneros alimentícios possui valor estimado superior aos limites previstos no art. 75 da Lei Federal nº 14.133/2021, não se enquadrando, portanto, nas hipóteses legais de dispensa, além de não atender plenamente aos princípios da competitividade e da economicidade.

**Terceira alternativa:** contratação mediante **Pregão Eletrônico**, na forma da Lei Federal nº 14.133/2021. Essa modalidade possibilita ampla competitividade, transparência, isonomia entre os licitantes e obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração. O pregão eletrônico permite a participação de fornecedores de diversas regiões, desde que atendidos os requisitos legais, assegurando melhores condições de preço, qualidade dos produtos e eficiência na execução contratual.

#### 7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

Considerando a demanda estimada para o ano letivo de 2026, projeta-se para esse segundo semestre o valor de \_\_\_\_\_ para a contratação por meio de processo licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico.

A contratação tem como objetivo garantir o fornecimento regular de alimentos frescos, saudáveis e diversificados, atendendo ao cardápio escolar e às necessidades nutricionais dos estudantes.

#### 8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

Tendo em vista a necessidade da aquisição de gêneros alimentícios para o 2º semestre/2026, para a produção da alimentação escolar aos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, deste Município, a solução pretendida será a **abertura de Processo Licitatório**, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, em conformidade com a legislação vigente.

A aquisição de gêneros alimentícios através de licitação como a que está se sugerindo apresenta-se como a alternativa mais adequada para atender a finalidade pretendida. Os produtos alimentícios deverão ser adquiridos pelo **menor preço**, tendo como base os preços de referência, e entregues às escolas municipais conforme cronograma disponibilizado após a assinatura dos contratos.

Outras hipóteses se têm para suprir a necessidade da merenda escolar, como a aquisição de refeições prontas (tipo marmita) ou a comercialização de refeição por meio de barzinhos nas escolas, porém, essas alternativas mostram-se inviáveis considerando o custo-benefício, considerando as dificuldades relacionadas à logística de entrega, à limitação do controle sobre o preparo dos alimentos e ao fato de o Município já dispor de profissionais capacitados para a produção da merenda escolar.

#### 9. PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO:

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.

Doe órgãos, doe sangue: **SALVE VIDAS!**



Nesse caso, sugerimos a realização da licitação **por item**, onde o objetivo é dividido em partes específicas, cada qual representando um bem de forma autônoma, visando um aumento da competitividade do certame, pois possibilita a participação de vários fornecedores.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS:

A análise preliminar demonstrou que a compra de gêneros alimentícios para a produção da alimentação escolar aos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, deste Município, representa a solução mais vantajosa e adequada à Administração Pública.

A alternativa escolhida atende plenamente aos objetivos institucionais de garantir alimentação escolar saudável, nutritiva e diversificada. O pregão eletrônico assegura ampla competitividade, transparência e isonomia entre os participantes, permitindo à Administração a obtenção de melhores preços, condições contratuais mais vantajosas e produtos de qualidade.

Dessa forma, conclui-se que a solução proposta é tecnicamente adequada, economicamente viável e eficiente, atendendo às necessidades da Administração Municipal, aos princípios que regem as contratações públicas, bem como às diretrizes de promoção da segurança alimentar e da educação nutricional nas unidades escolares.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:

Será designado um servidor responsável para o recebimento dos produtos, o qual detém expertise para avaliar e realizar tarefas de fiscalização do contrato.

12. DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO:

Para a prestação dos serviços/fornecimento de bens pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar todos os documentos a título habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021, tais como:

- Para pessoa Jurídica: Contrato Social ou Ato Constitutivo;
- Para o produtor rural/agricultor: Extrato do CAF Pessoa Física do agricultor, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- Inscrição no CNPJ para as empresas ou no CPF para o produtor rural/agricultor
- Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e Dívida Ativa da União;
- Certidão Negativa de Tributos Estaduais expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual do domicílio ou sede da Licitante;
- Certidão Negativa de Tributos Municipais do domicílio ou sede da Licitante;
- Regularidade para com o Sistema de Seguridade Social – INSS (CND), somente se as contribuições sociais não estiverem englobadas na Prova de Regularidade com a Fazenda Federal;

Doe órgãos, doe sangue: **SALVE VIDAS!**



- Regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS (CRS);
- Regularidade perante a Justiça do Trabalho (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT);
- Certidão Negativa de feitos sobre falência.

13. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

a) Para empresa:

- Prova de Licença de Fiscalização Sanitária, ou equivalente, expedido pela Vigilância Sanitária Municipal. Caso não haja, deverá apresentar declaração do Poder Público local que comprove a não emissão deste documento.

b) Para o produtor rural/agricultor:

- Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria;
- e para os itens: 1, 3, 4, 5, 8, 9, 12, 13, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 32, 33, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 46, 47, 48, 49, 50, 53, 54, 55, Prova de Licença de Fiscalização Sanitária, ou equivalente, expedido pela Vigilância Sanitária Municipal.

14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS:

Não há contratações correlatas e ou interdependentes.

15. IMPACTOS AMBIENTAIS:

Os impactos ambientais associados a essa aquisição estão relacionados, principalmente, às etapas de produção, transporte, armazenamento e acondicionamento dos alimentos, podendo envolver o consumo de recursos naturais, a emissão de poluentes atmosféricos decorrentes do transporte e a geração de resíduos sólidos, especialmente embalagens e resíduos orgânicos.

A utilização dos gêneros alimentícios ocorrerá em estruturas já existentes (cozinhas das unidades escolares), não havendo necessidade de obras, supressão vegetal ou intervenções no meio ambiente, o que afasta a ocorrência de impactos ambientais significativos ou irreversíveis.

16. POSICIONAMENTO DE CONCLUSÃO:

Com base nas informações levantadas ao longo do Estudo Técnico Preliminar (ETP), declaramos a viabilidade para a aquisição de gêneros alimentícios para o 2º semestre/2026, para a produção da alimentação escolar aos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, deste Município.

Realizadas as tarefas pertinentes ao Estudo Técnico Preliminar, encaminho o presente documento para ciência e aprovação, com vistas à posterior elaboração dos Termos necessários para a realização dessa licitação.

Três de Maio, 07 de maio de 2026.

Doe órgãos, doe sangue: **SALVE VIDAS!**



## Assinaturas e Autenticidade

Documento assinado dia 26/05/2026 às 11:26 Horas, pelo Usuário ANDRESSA RAFAELA DA SILVA, , ID GESPAM 413149 IP 172.16.32.201 MAC Address 3AF8C0F72377.

Documento assinado dia 26/05/2026 às 14:40 Horas, pelo Usuário DANIELA DA ROSA, , ID GESPAM 413149 IP 172.16.34.20 MAC Address 3AF8C0F72377.

Documento assinado dia 26/05/2026 às 14:45 Horas, pelo Usuário DAMIELE CILENE ANDRADE, , ID GESPAM 413149 IP 172.16.36.107 MAC Address 3AF8C0F72377.

Documento assinado dia 26/05/2026 às 16:15 Horas, pelo Usuário JUSSARA MELLO HUBNER, , ID GESPAM 413149 IP 172.16.31.94 MAC Address 3AF8C0F72377.

Documento assinado dia 26/05/2026 às 16:15 Horas, pelo Usuário JUSSARA MELLO HUBNER, , ID GESPAM 413149 IP 172.16.31.94 MAC Address 3AF8C0F72377.



TRÊS DE MAIO - RS

Confira a autenticidade deste documento acessando o site  
<https://autenticador.abase.com.br/autenticidade-documentos> gerado pelo  
GESPAM Código de Autenticidade: a99e47566d06