

Estudo Técnico Preliminar

Processo administrativo Nº 05.010/2025



Unidade responsável
Secretaria de Educação
Prefeitura Municipal de Independência



Data
10/03/2025



Responsável
Comissão De Planejamento

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Administração enfrenta atualmente o desafio significativo de garantir o fornecimento adequado de gêneros alimentícios da agricultura familiar para a alimentação escolar, uma necessidade primária para o funcionamento eficiente da Rede Municipal de Ensino da Prefeitura Municipal de Independência/CE. Essa necessidade é derivada do crescente número de alunos e do compromisso institucional com a promoção de hábitos alimentares saudáveis, conforme estipulado pela legislação vigente, incluindo a Lei nº 11.947/2009. A insuficiência de recursos disponíveis para atender a essa demanda é evidente, uma vez que a estrutura atual é incapaz de satisfazer os requisitos técnicos atualizados de aprovisionamento, logística e distribuição dos alimentos necessários, impactando diretamente o rendimento escolar e a segurança alimentar dos alunos.

A ausência de contratação pode acarretar sérios impactos institucionais e sociais, como a interrupção do fornecimento de refeições escolares, comprometendo assim o rendimento e o desenvolvimento cognitivo dos alunos. Além disso, a não satisfação dessa demanda pode resultar no descumprimento de metas educacionais e de saúde pública, afetando negativamente o comportamento social e econômico da comunidade local. Dada a relevância central da alimentação escolar, a contratação dos gêneros alimentícios necessários É alimentação dos alunos, que cobre 200 dias letivos, torna-se medida estratégica de interesse público, garantindo a continuidade dos serviços essenciais de educação e saúde nutricional.

Espera-se que, com a contratação, os resultados pretendidos incluam a manutenção contínua e adequada do fornecimento de alimentos para escolas e creches, alinhando-se aos objetivos estratégicos da Administração de garantir uma educação básica de qualidade aliada É segurança alimentar. Ao proporcionar refeições que

respeitam a diversidade nutricional e cultural, busca-se o fortalecimento do PNAE, melhorando a eficácia operacional e assegurando a eficiência de recursos, conforme os princípios delineados nos arts. 5º e 11 da Lei nº 14.133/2021. Dessa forma, a contratação almeja adequar a oferta de alimentação escolar à legislação, promovendo a modernização e a eficácia dos serviços prestados.

Considerando o cenário atual e os objetivos institucionais em pauta, torna-se imprescindível a contratação para resolver de maneira robusta o problema identificado e alcançar os resultados planejados pela Administração. O processo administrativo em curso, consolidado com base nos Documentos de Formalizações da Demanda, fundamenta essa necessidade, atendendo aos preceitos de economicidade e interesse público estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021.

2. ÁREA REQUISITANTE

Área requisitante	Responsável
Fundo de Man.e Des.da Educacao Basica e	Wesley Cárdia Lima Coutinho

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A necessidade da contratação de gêneros alimentícios advém do compromisso da Prefeitura Municipal de Independência/Ceará em garantir a alimentação escolar adequada para alunos da rede municipal de ensino. Esta demanda decorre da obrigação de promover o desenvolvimento biopsicossocial e o rendimento escolar, assegurando a oferta de refeições equilibradas, conforme preconizado pela Lei nº 11.947/2009 e a Resolução nº 26 do FNDE. As refeições servidas devem atender às necessidades nutricionais de alunos durante o período letivo de 200 dias, sendo essenciais para evitar a insuficiência de insumos dietéticos diante da demanda contínua.

Os padrões mínimos de qualidade para os gêneros alimentícios abrangem a necessidade de segurança alimentar, diversificação e adequação nutricional, respeitando as faixas etárias e condições de saúde dos alunos. Estes requisitos técnicos são justificados pela necessidade de cumprir metas estabelecidas no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), promovendo hábitos alimentares saudáveis e garantindo eficiência no desenvolvimento cognitivo das crianças. A padronização dos alimentos se faz imprescindível para atender a padrões de qualidade e eficiência previstos em lei, conforme o Art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

A contratação não recorre ao catálogo eletrônico de padronização, pois os itens de alimentação escolar possuem especificidades nutricionais que não são contempladas, demandando individualização na seleção de fornecedores. A vedação É indicação de marcas é mantida, excetuando-se quando justificada tecnicamente pela necessidade de atender características essenciais de segurança ou nutrição alimentar, assegurando a competitividade do processo licitatório. Importante notar que os alimentos contemplados não se configuram como bens de luxo, alinhando-se ao propósito de economicidade da Administração.

A Administração estima a necessidade de execução eficiente do fornecimento e logística de distribuição dos gêneros alimentícios, derivando em suporte técnico quando necessário, sem que isso gere custos administrativos elevados. Estes critérios devem ser considerados no levantamento de mercado para garantir que os fornecedores possuam capacidade de atender aos requisitos mínimos, sem especificar prazos ou condições específicas, mas subentendendo essas exigências no contexto operacional.

Critérios de sustentabilidade serão integrados conforme Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, priorizando a utilização de matérias locais e menor geração de resíduos sempre que aplicável. Se certos requisitos técnicos puderem restringir a competição, será avaliada a possibilidade de flexibilização justificada em conformidade com a necessidade concreta. Todos os requisitos aqui delineados são ancorados na necessidade real do DFD, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, auxiliando na obtenção de uma solução economicamente sustentável e vantajosa, conforme previsto no art. 18.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado, conforme art. 18, §1º, inciso V da Lei nº 14.133/2021, desempenha papel fundamental no planejamento da aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para a alimentação escolar, conforme a descrição da necessidade da contratação. Este processo visa às melhores práticas contratuais, prevenindo práticas antieconômicas e alinhando-se aos princípios de eficiência, economicidade e interesse público, nos termos dos arts. 5º e 11.

Considerando a natureza do objeto da contratação, a análise documental identificou a aquisição de bens consumíveis, enfatizando a importância do fornecimento de alimentos em quantidade e qualidade adequadas para assegurar a nutrição e o desenvolvimento cognitivo dos alunos. A pesquisa de mercado abrangeu fornecedores de gêneros alimentícios da região, além de outros dados relevantes obtidos em fontes públicas confiáveis.

Em nossa pesquisa, consultamos três fornecedores locais representativos que indicaram uma faixa de preços compatível com o mercado regional e um prazo de entrega em conformidade com as exigências da alimentação escolar. Realizamos ainda a análise de contratações similares por outros órgãos de ensino, que demonstraram práticas consistentes em termos de valores e modalidades de aquisição. Informações adicionais foram obtidas em plataformas como o Comprasnet, reforçando a comparação de preços e o conhecimento das práticas de mercado.

Entre as inovações identificadas, destaca-se o fortalecimento de produção sustentável e orgânica, apresentando benefícios não apenas nutricionais, mas também socioeconômicos, para os pequenos produtores familiares. A análise das alternativas viáveis envolveu a comparação técnica, econômica e operacional entre fornecedores e estratégias de aquisição (ex.: compra direta, adesão a ARP), mantendo a neutralidade em relações aos prestadores.

A alternativa mais vantajosa selecionada envolve a contratação direta com

fornecedores locais qualificados. Esta abordagem é justificada pela sua eficiência em custos totais, pela sustentabilidade promovida pelo apoio à agricultura familiar, e pela viabilidade operacional devido à facilidade de entrega contínua e de acordo com o calendário escolar. O alinhamento com os resultados pretendidos é assegurado pela adequação aos padrões nutricionais exigidos e pela manutenção do desenvolvimento sustentável (art. 18, §1º, inciso VII).

Assim, recomenda-se a adoção da abordagem de contratação direta com foco no fortalecimento das parcerias locais, garantindo competitividade e transparência nos procedimentos contratuais, respeitando as diretrizes dos arts. 5º e 11, sem que seja antecipada a modalidade específica de licitações.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta visa a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, destinados à alimentação escolar, atendendo à demanda da rede de ensino do município de Independência, Ceará. Essa solução está diretamente alinhada com a necessidade de garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, conforme descrito na "Descrição da Necessidade da Contratação". A proposta busca contemplar em sua totalidade o fornecimento de gêneros perecíveis e não perecíveis, respeitando os requisitos de diversidade e adequação nutricional definidos na seção específica, e assegurando que as refeições oferecidas aos alunos atendam aos padrões de segurança alimentar durante os 200 dias letivos.

O desenvolvimento da solução envolve a contratação de organizações fornecedoras que se enquadrem nos requisitos da Lei nº 11.326/2006, com capacidade para realizar o aprovisionamento, logística e distribuição dos alimentos às creches e escolas municipais. Conforme detalhado no "Levantamento de Mercado", a viabilidade e a adequação dessa solução são corroboradas pela análise de mercado, que garante a capacidade de atender a demanda através de fornecedores locais devidamente habilitados. Essa estrutura permite a integração de aquisição, manejo e distribuição dos gêneros alimentares, garantindo a eficácia no atendimento das necessidades escolares identificadas.

Ao concluir, a solução proposta demonstrou ser plenamente adequada para solucionar a necessidade identificada, garantindo a melhoria do rendimento escolar e o desenvolvimento satisfatório dos alunos através de uma adequada alimentação escolar. Os elementos integrados desta solução atendem aos princípios de eficiência, economicidade, interesse público e sustentabilidade, conforme as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021 (arts. 5º e 11), representando a opção mais eficiente e vantajosa conforme evidenciado pelo estudo do "Levantamento de Mercado".

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
------	-----------	------	------

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	ABACAXI - fresco, de primeira, com coroa, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de enfermidades, material. Entregue em unidades pesados e etiquetados separadamente	230	Unidade
2	ALFACE – Folhas lisas, e primeira, sem lesões de origem física e mecânica, livre de agrotóxicos. Embalagem: Adequada, In natura em unidades "pàs" de 100 a 200 gramas.	230	PÀS
3	BANANA – Em pencas, de primeira qualidade, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanhos e colorações uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas e sinais de apodrecimento. Acondicionadas em caixas de polietileno.	230	Quilograma
4	BATATA DOCE – Lisa de primeira qualidade, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme, livre de agrotóxico. Acondicionadas, sem broca, para transporte em caixas ou sacos ou caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis. Embaladas individualmente em pacotes de 500g a 4 kg, em sacos transparentes resistentes.	220	Quilograma
5	BATATA INGLESA – de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes, deve ter casca firme, limpa, sem manchas verdes ou escuras, com a pele lisa, sem brotos. Acondicionadas para transporte em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Embaladas individualmente em pacotes de 500g a 4 kg, em sacos transparentes resistentes.	240	Quilograma
6	BETERRABA – Lisa de primeira, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Acondicionadas para transporte, em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Embaladas individualmente em pacotes de 500g a 4 kg, em sacos transparentes resistentes.	220	Quilograma
7	CENOURA – De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras e cortes com tamanho e colorações uniforme, devendo ser graúda. Acondicionada para transporte, em caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis. Embaladas individualmente em pacotes de 500g a 4 kg, em sacos transparentes resistentes.	230	Quilograma
8	CHEIRO-VERDE – Fresco, de primeira, cor verde, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, de tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, em maço de 150 a 200 gramas. Acondicionados em embalagens adequadas de forma individual, amarrados com barbante.	230	Maço
9	CHUCHU - Liso de primeira, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Acondicionadas para transporte, em caixas de polietileno de 10 a 20kg retornáveis. Embaladas individualmente em pacotes de 500g a 4 kg, em sacos transparentes resistentes.	220	Quilograma
10	CEBOLA – In natura, apresentando graus de maturações tal que lhe permita suportar a manipulações, o transporte e a conservações em condições adequadas para o consumo. Isento de parasitas, sujeiras e larvas. Embaladas individualmente em pacotes de 500g a 4 kg, em sacos transparentes resistentes.	240	Quilograma

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
11	FEIJÃO CAUPI (CORDA) – Feijão de corda, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Não misturar com outro feijão de cor diferente. Embalagem de 1 kg e 2 kg em sacos plásticos transparente reforçado e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em monoblocos de PVC frestados.	240	Folha
12	GOIABA – De primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada e separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg	230	Quilograma
13	JERIMUM (ABÓBORA) – de primeira e ótima qualidade, tamanho e colorações uniformes, isenta de enfermidades material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Com peso máximo de 5 kg. Transportados em monoblocos plásticos frestados, e/ou condicionados, para transportes, em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Unidade 1 kg	220	Quilograma
14	MAÇA – de primeira, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com talo, com polpa firme e intacta. Tamanho e colorações uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixa apropriada e separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sacos transparentes e resistentes.	220	Quilograma
15	LARANJA PÊRA – De ótima qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujeiras, tamanhos e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Acondicionadas em sacos de 20 kg. Separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sacos transparentes e resistentes.	230	Quilograma
16	MACAXEIRA – De primeira, sem ramo, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes, sem manchas escuras com tamanho e colorações uniforme. Acondicionadas em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sacos resistentes a rasgos e umidade.	240	Quilograma
17	MANGA – Fruta de boa qualidade, sem defeitos, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme. Fruta bem desenvolvida e madura. A casca pode apresentar manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Acondicionadas em caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis, monoblocos de PVC frestados.	220	Quilograma
18	MELÃO - Fresco, fruto com 70% a 80% de maturações, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, materiais terrosos e sujidades, sem danos físicos e mecânicos recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportados de forma adequada.	230	Quilograma
19	MELANCIA – Melancia fresca, frutos com 70% a 80% de maturações, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, com talo isenta de enfermidades, parasitas e larvas, materiais terrosos e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportados de forma adequada.	230	Quilograma
20	PEPINO - de primeira, fresco. Com tamanhos e colorações uniforme, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte. Separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sacos transparentes e resistentes a rasgos.	220	Quilograma

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
21	PIMENTÃO VERDE – Ótima qualidade, tamanho e colorações uniformes, isentos de enfermidades e material terrosos, com talo, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionados para transporte, em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sacos transparentes e resistentes.	200	Quilograma
22	PIMENTINHA DE CHEIRO– Espécie: de cheiro, Tipo: extra, Características adicionais: Firmes, de cor verde brilhante, com colorações e tamanho uniformes e típicos da variedade. Hortalça de primeira e boa qualidade, sem cor amarelada, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de materiais terrosos e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e a saúde dos estudantes. Acondicionados para transporte, em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sacos transparentes e resistentes.	190	Quilograma
23	REPOLHO - Cabeça de repolho, de primeira, com a cobertura de folhagem de colheita, com folhas rígidas sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho igual ou aproximado de no mínimo 500g e no máximo 1kg. Acondicionadas para transporte, em caixas de polietileno de 10 a 20kg retornáveis.	240	Quilograma
24	TOMATE – Aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de agrotóxicos, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em caixa polietileno de 20 kg retornáveis.	240	Quilograma
25	BOLO CASEIRO – Sem cobertura ou recheio. Acondicionados em embalagens com peso de até 800 gramas, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagens descartáveis padronizadas de plástico atóxico e transparente para bolos e tortas. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção do (a) agricultor(a) familiar. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo e com massa que não esfarele. Serão rejeitados, portanto, que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminações por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo: procedência, ingredientes, data de fabricações e data de validade. Validade não inferior a 3 dias, rótulo com data de fabricações, validade e informação nutricional.	800	Quilograma
26	POLPA DE FRUTA – Polpa de frutas de primeira qualidade, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado, sem adição de açúcar, congelada, selecionada, isenta de contaminações, o produto deverá ser embalado em embalagem primária, e acondicionada em saco plástico de polietileno, com conteúdo líquido de 1 kg. O produto deve conter no rótulo a identificação do produto e do fabricante, data de embalagem e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	1060	Quilograma
27	PÃO CASEIRO – Não deve apresentar queimaduras e sua colorações deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e colorações clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentações e de fumaça. Embalado em pacotes de 500 gramas com 10 unidades, em embalagem adequada, contendo data de validade.	850	Quilograma

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
28	CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO)– De primeira congelada, com no máximo 6% de gordura, embalagem média de 1KG. Embalagem primária plástica transparente a vácuo termo formada em filme PET + PE de alta barreira em pacotes de 1 kg, inviolados e íntegros. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com colorações vermelho-escuro, produzido de acordo com a legislação vigente. Em perfeito estado de conservações, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do serviço de inspeção fimAPA, selo de inspeção federal (SIF) ou o selo de inspeção estadual (SIE), rotulagem de acordo com a legislação vigente. Itens deverão ser transportados em carros refrigerados.	200	Quilograma
29	CARNE BOVINA DE 1ª CONGELADA (ISCAS DE COXÃO MOLE)– Cortes bovinos de coxão mole fatiado em iscas de 40 g, embalados em embalagem primária plástica transparente e vácuo termo formado em filme PET + PE de alta barreira em pacotes de 1 kg, inviolados e íntegros. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto sem osso com colorações vermelha-escura, em perfeito estado de conservações, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do serviço de inspeção fimAPA, selo de inspeção federal (SIF) ou o selo de inspeção estadual (SIE), rotulagem de acordo com a legislação vigente. Itens deverão ser transportados em carros refrigerados.	200	Quilograma
30	CARNE DE CARNEIRO CORTADA EM PEDAÇOS – De primeira qualidade, congelada ou resfriada, sem pele e sem aparas, magra e sem gordura aparente, com osso, sadio, congelado, apresentando com e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. O produto deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 a 2 kg. Procedente de abatedouro com inspeção sanitária. O produto deve ser transportado em meios próprios e bem higienizado, que garanta a conservações da temperatura do produto, como caixas térmicas de isopor ou carro refrigerado, conforme pedido feito núcleo de alimentação escolar. O produto deve conter com selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM). Prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da data de entrega. Contendo na embalagem a identificações do produto.	200	Quilograma
31	CARNE SUÍNA CORTADA EM PEDAÇOS – De primeira qualidade, congelada ou resfriada, sem pele e sem aparas, magra e sem gordura aparente, com osso, sadio, congelado, apresentando com e odor característico. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substâncias contaminante. O produto deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, SERRADA, resistente, peso líquido de 1 a 2 kg. Procedente de abatedouro com inspeção sanitária. O produto deve ser transportado em meios próprios e bem higienizado, que garanta conservações da temperatura do produto, como caixas térmicas de isopor ou carro refrigerado, conforme pedido feito pelo núcleo de alimentação escolar. O produto deve conter com selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM). Prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. Contendo na embalagem a identificações do produto.	200	Quilograma
32	FILE DE PEIXE – Tipo tilápia, congelado de acordo com as especificações da legislação, com peso de 80 a 120 gramas. Com colorações e odor característicos, livre de manchas, com textura não amolecida e não pegajosa, sem espinha, sem pele, teor de água até 10%. Embalagem primária de 1 a 2 kg e secundária de 5 kg. Deverá constar na embalagem dados de identificações, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, carimbo do SIF, SIM ou IMA, com prazo de validade mínima de 60 dias da data da entrega.	200	Bandeja

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
33	FILÉ DE PEITO DE FRANGO - De primeira qualidade, congelado, sem osso, cartilagem, sem pele e sem gordura consistência firme, não amolecida, e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, sem cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, cheiro desagradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). Acondicionada em embalagem própria 1 kg, em bandejas de isopor envolvidas em papel filme, sem água dentro da embalagem ou do filé. Deverá constar na embalagem dados de identificações, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, carimbo do SIF, SIM ou IMA, com prazo de validade mínima de 60 dias da data da entrega.	100	Quilograma
34	FRANGO DE GRANJA: congelado, sem pês, cabeça, pescoço, vísceras e sem miúdos livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alterações. Devendo possuir cheiro e sabor próprios, em porções individuais em embalagens atóxicas, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificações, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Com peso médio, por unidade, de 2kg. De acordo com as Portarias da ANVISA, no do registro no SIF, SIE, SIPOA ou SIM. Obrigatoriamente conter o Selo da Agricultura Familiar	9010	Quilograma
35	OVOS CAPIRA – De criações tipo caipira, tamanho grande, de primeira qualidade, frescos, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas, e organolépticas), com selos de inspeção: SIF, SIE ou SIM, acomodados cartelas de 30 unidades e embalados e caixas secundárias de papelão, sendo estas em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas, entregues semanalmente com prazo de 30 dias a partir da entrega.	610	Bandeja

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	ABACAXI - fresco, de primeira, com coroa, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de enfermidades, material. Entregue em unidades pesados e etiquetados separadamente	230	Unidade	9,30 R\$	2.139,00
2	ALFACE – Folhas lisas, e primeira, sem lesões de origem física e mecânica, livre de agrotóxicos. Embalagem: Adequada, In natura em unidades "pês" de 100 a 200 gramas.	230	PÊS	2,83 R\$	650,90
3	BANANA – Em pencas, de primeira qualidade, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanhos e colorações uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas e sinais de apodrecimento. Acondicionadas em caixas de polietileno.	230	Quilograma	9,20 R\$	2.116,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
4	BATATA DOCE – Lisa de primeira qualidade, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme, livre de agrotóxico. Acondicionadas, sem broca, para transporte em caixas ou sacos ou caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis. Embaladas individualmente em pacotes de 500g a 4 kg, em sacos transparentes resistentes.	220	Quilograma	5,41	R\$ 1.190,20
5	BATATA INGLESA – de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes, deve ter casca firme, limpa, sem manchas verdes ou escuras, com a pele lisa, sem brotos. Acondicionadas para transporte em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Embaladas individualmente em pacotes de 500g a 4 kg, em sacos transparentes resistentes.	240	Quilograma	6,33	R\$ 1.519,20
6	BETERRABA – Lisa de primeira, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Acondicionadas para transporte, em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Embaladas individualmente em pacotes de 500g a 4 kg, em sacos transparentes resistentes.	220	Quilograma	6,80	R\$ 1.496,00
7	CENOURA -- De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras e cortes com tamanho e colorações uniforme, devendo ser graúda. Acondicionada para transporte, em caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis. Embaladas individualmente em pacotes de 500g a 4 kg, em sacos transparentes resistentes.	230	Quilograma	8,46	R\$ 1.945,80
8	CHEIRO-VERDE – Fresco, de primeira, cor verde, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, de tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, em maço de 150 a 200 gramas. Acondicionados em embalagens adequadas de forma individual, amarrados com barbante.	230	Maço	2,66	R\$ 611,80

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
9	CHUCHU - Liso de primeira, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Acondicionadas para transporte, em caixas de polietileno de 10 a 20kg retornáveis. Embaladas individualmente em pacotes de 500g a 4 kg, em sacos transparentes resistentes.	220	Quilograma	5,46	R\$ 1.201,20
10	CEBOLA – In natura, apresentando graus de maturações tal que lhe permita suportar a manipulações, o transporte e a conservações em condições adequadas para o consumo. Isento de parasitas, sujeiras e larvas. Embaladas individualmente em pacotes de 500g a 4 kg. em sacos transparentes resistentes.	240	Quilograma	7,46	R\$ 1.790,40
11	FEIJÃO CAUPI (CORDA) – Feijão de corda, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Não misturar com outro feijão de cor diferente. Embalagem de 1 kg e 2 kg em sacos plásticos transparente reforçado e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em monoblocos de PVC frestados.	240	Folha	7,46	R\$ 1.790,40
12	GOIABA – De primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada e separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg	230	Quilograma	7,50	R\$ 1.725,00
13	JERIMUM (ABÓBORA) – de primeira e ótima qualidade, tamanho e colorações uniformes, isenta de enfermidades material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Com peso máximo de 5 kg. Transportados em monoblocos plásticos frestados, e/ou condicionados, para transportes, em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Unidade 1 kg	220	Quilograma	5,46	R\$ 1.201,20



INDEPENDÊNCIA

PAÇO MUNICIPAL DEP. ALCEU VIEIRA COUTINHO
GOVERNO MUNICIPAL DE INDEPENDÊNCIA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
14	MAÇA – de primeira, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com talo, com polpa firme e intacta. Tamanho e colorações uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixa apropriada e separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sacos transparentes e resistentes.	200	Quilograma	12,56	R\$ 2.512,00
15	LARANJA PÊRA – De ótima qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujeiras, tamanhos e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Acondicionadas em sacos de 20 kg. Separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sacos transparentes e resistentes.	230	Quilograma	6,50	R\$ 1.495,00
16	MACAXEIRA – De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes, sem manchas escuras com tamanho e colorações uniforme. Acondicionadas em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sacos resistentes a rasgos e umidade.	240	Quilograma	7,16	R\$ 1.718,40
17	MANGA – Fruta de boa qualidade, sem defeitos, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme. Fruta bem desenvolvida e madura. A casca pode apresentar manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Acondicionadas em caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis, monoblocos de PVC frestados.	220	Quilograma	5,16	R\$ 1.135,20
18	MELÃO - Fresco, fruto com 70% a 80% de maturações, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, materiais terrosos e sujidades, sem danos físicos e mecânicos recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportados de forma adequada.	230	Quilograma	6,50	R\$ 1.495,00



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
19	MELANCIA – Melancia fresca, frutos com 70% a 80% de maturações, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, com talo isenta de enfermidades, parasitas e larvas, materiais terrosos e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportados de forma adequada.	230	Quilograma	2,90	R\$ 667,00
20	PEPINO - de primeira, fresco. Com tamanhos e colorações uniforme, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte. Separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sacos transparentes e resistentes a rasgos.	220	Quilograma	5,10	R\$ 1.122,00
21	PIMENTÃO VERDE – Ótima qualidade, tamanho e colorações uniformes, isentos de enfermidades e material terrosos, com talo, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionados para transporte, em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sacos transparentes e resistentes.	200	Quilograma	9,30	R\$ 1.860,00
22	PIMENTINHA DE CHEIRO– Espécie: de cheiro, Tipo: extra, Características adicionais: Firmes, de cor verde brilhante, com colorações e tamanho uniformes e típicos da variedade. Hortaliça de primeira e boa qualidade, sem cor amarelada, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de materiais terrosos e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e a saúde dos estudantes. Acondicionados para transporte, em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sacos transparentes e resistentes.	190	Quilograma	12,30	R\$ 2.337,00
23	REPOLHO - Cabeça de repolho, de primeira, com a cobertura de folhagem de colheita, com folhas rígidas sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho igual ou aproximado de no mínimo 500g e no máximo 1kg. Acondicionadas para transporte, em caixas de polietileno de 10 a 20kg retornáveis.	240	Quilograma	6,63	R\$ 1.591,20



INDEPENDÊNCIA

PAÇO MUNICIPAL DEP. ALCEU VIEIRA COUTINHO
GOVERNO MUNICIPAL DE INDEPENDÊNCIA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
24	TOMATE – Aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de agrotóxicos, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em caixa polietileno de 20 kg retornáveis.	240	Quilograma	7,80	R\$ 1.872,00
25	BOLO CASEIRO – Sem cobertura ou recheio. Acondicionados em embalagens com peso de até 800 gramas, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagens descartáveis padronizadas de plástico atóxico e transparente para bolos e tortas. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção do (a) agricultor(a) familiar. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo e com massa que não esfarele. Serão rejeitados, portanto, que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminações por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo: procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Validade não inferior a 3 dias, rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional.	800	Quilograma	15,00	R\$ 12.000,00
26	POLPA DE FRUTA – Polpa de frutas de primeira qualidade, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado, sem adição de açúcar, congelada, selecionada, isenta de contaminações, o produto deverá ser embalado em embalagem primária, e acondicionado em saco plástico de polietileno, com conteúdo líquido de 1 kg. O produto deve conter no rótulo as identificações do produto e do fabricante, data de embalagem e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	1060	Quilograma	10,66	R\$ 11.299,60



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
27	PÃO CASEIRO – Não deve apresentar queimaduras e sua colorações deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e colorações clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentações e de fumaça. Embalado em pacotes de 500 gramas com 10 unidades, em embalagem adequada, contendo data de validade.	850	Quilograma	6,00	R\$ 5.100,00
28	CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO)– De primeira congelada, com no máximo 6% de gordura, embalagem média de 1KG. Embalagem primária plástica transparente a vácuo termo formada em filme PET + PE de alta barreira em pacotes de 1 kg, inviolados e íntegros. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com colorações vermelho-escuro, produzido de acordo com a legislação vigente. Em perfeito estado de conservações, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do serviço de inspeção do fimAPA, selo de inspeção federal (SIF) ou o selo de inspeção estadual (SIE), rotulagem de acordo com a legislação vigente. Itens deverão ser transportados em carros refrigerados.	200	Quilograma	27,33	R\$ 5.466,00
29	CARNE BOVINA DE 1ª CONGELADA (ISCAS DE COXÃO MOLE)– Cortes bovinos de coxão mole fatiado em iscas de 40 g, embalados em embalagem primária plástica transparente e vácuo termo formado em filme PET + PE de alta barreira em pacotes de 1 kg, inviolados e íntegros. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto sem osso com colorações vermelha-escura, em perfeito estado de conservações, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do serviço de inspeção do fimAPA, selo de inspeção federal (SIF) ou o selo de inspeção estadual (SIE), rotulagem de acordo com a legislação vigente. Itens deverão ser transportados em carros refrigerados.	200	Quilograma	29,66	R\$ 5.932,00



INDEPENDÊNCIA

PAÇO MUNICIPAL DEP. ALCEU VIEIRA COUTINHO
GOVERNO MUNICIPAL DE INDEPENDÊNCIA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
30	CARNE DE CARNEIRO CORTADA EM PEDAÇOS – De primeira qualidade, congelada ou resfriada, sem pele e sem aparas, magra e sem gordura aparente, com osso, sadio, congelado, apresentando com e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. O produto deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 a 2 kg. Procedente de abatedouro com inspeção sanitária. O produto deve ser transportado em meios próprios e bem higienizado, que garanta a conservações da temperatura do produto, como caixas térmicas de isopor ou carro refrigerado, conforme pedido feito núcleo de alimentação escolar. O produto deve conter com selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM). Prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da data de entrega. Contendo na embalagem a identificações do produto.	200	Quilograma	28,00	R\$ 5.600,00
31	CARNE SUÍNA CORTADA EM PEDAÇOS – De primeira qualidade, congelada ou resfriada, sem pele e sem aparas, magra e sem gordura aparente, com osso, sadio, congelado, apresentando com e odor característico. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substâncias contaminante. O produto deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, SERRADA, resistente, peso líquido de 1 a 2 kg. Procedente de abatedouro com inspeção sanitária. O produto deve ser transportado em meios próprios e bem higienizado, que garanta conservações da temperatura do produto, como caixas térmicas de isopor ou carro refrigerado, conforme pedido feito pelo núcleo de alimentação escolar. O produto deve conter com selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM). Prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. Contendo na embalagem a identificações do produto.	200	Quilograma	24,33	R\$ 4.866,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
32	FILÉ DE PEIXE – Tipo tilápia, congelado de acordo com as especificações da legislação, com peso de 80 a 120 gramas. Com colorações e odor característicos, livre de manchas, com textura não amolecida e não pegajosa, sem espinha, sem pele, teor de água até 10%. Embalagem primária de 1 a 2 kg e secundária de 5 kg. Deverá constar na embalagem dados de identificações, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, carimbo do SIF, SIM ou IMA, com prazo de validade mínima de 60 dias da data da entrega.	200	Bandeja	33,66	R\$ 6.732,00
33	FILÉ DE PEITO DE FRANGO - De primeira qualidade, congelado, sem osso, cartilagem, sem pele e sem gordura consistência firme, não amolecida, e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, sem cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, cheiro desagradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). Acondicionada em embalagem própria 1 kg, em bandejas de isopor envolvidas em papel filme, sem água dentro da embalagem ou do filé. Deverá constar na embalagem dados de identificações, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, carimbo do SIF, SIM ou IMA, com prazo de validade mínima de 60 dias da data da entrega.	100	Quilograma	23,50	R\$ 2.350,00
34	FRANGO DE GRANJA: congelado, sem pês, cabeça, pescoço, vísceras e sem miúdos livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alterações. Devendo possuir cheiro e sabor próprios, em porções individuais em embalagens atóxicas, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificações, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Com peso médio, por unidade, de 2kg. De acordo com as Portarias da ANVISA, no do registro no SIF, SIE, SIPOA ou SIM. Obrigatoriamente conter o Selo da Agricultura Familiar	9010	Quilograma	16,96	R\$ 152.809,60

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
35	OVOS CAPIRA – De criações tipo caipira, tamanho grande, de primeira qualidade, frescos, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas, e organolépticas), com selos de inspeção: SIF, SIE ou SIM, acomodados cartelas de 30 unidades e embalados e caixas secundárias de papelão, sendo estas em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas, entregues semanalmente com prazo de 30 dias a partir da entrega.	610	Bandeja	28,00	R\$ 17.080,00

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 266.417,10 (duzentos e sessenta e seis mil, quatrocentos e dezessete reais e dez centavos.)

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

O parcelamento do objeto da contratação, conforme art. 40, V, b da Lei nº 14.133/2021, visa ampliar a competitividade e deve ser considerado sob a perspectiva de viabilidade e vantagem para a Administração. Esta análise é obrigatória no Estudo Técnico Preliminar, conforme art. 18, §2º. Para a presente contratação, que visa a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar, a divisão por itens ou lotes é tecnicamente possível e alinha-se aos critérios de eficiência e economicidade estabelecidos no art. 5º. A fragmentação do objeto permite um atendimento mais adequado às diversidades do fornecimento e às especificidades locais.

Ao avaliar a possibilidade de parcelamento, observa-se que a divisão por itens pode ser vantajosa ao mercado, que dispõe de fornecedores capacitados para atender às várias partes do objeto contratado. Essa abordagem gera maior competitividade, conforme art. 11, e possibilita ganhos logísticos e administrativos, ao facilitar o aproveitamento do mercado local. A pesquisa de mercado e as demandas dos setores apontam que tal fragmentação pode otimizar processos operacionais e atender de forma mais eficiente às necessidades institucionais.

No entanto, ao comparar com a execução integral, reconhece-se que, embora o parcelamento seja viável, a execução integral pode trazer benefícios superiores. Conforme o art. 40, §3º, tal abordagem garante economia de escala e eficiência na gestão contratual, preserva a padronização e aproveitamento de um sistema único e integrado, e pode reduzir riscos operacionais e administrativos. Essas considerações sugerem que a consolidação do objeto como um todo pode ser preferível, maximizando os benefícios econômicos e administrativos.

Em termos de gestão e fiscalização, a execução consolidada simplifica os processos de controle e assegura a responsabilidade técnica centralizada. Embora o

parcelamento possa aprimorar o acompanhamento das entregas descentralizadas, ele aumenta a complexidade administrativa demandando maior capacidade institucional para fiscalização eficiente, respeitando os princípios de eficiência preconizados no art. 5º.

Em conclusão, recomenda-se a execução integral do objeto como a alternativa mais vantajosa para a Administração. Esta abordagem está alinhada com os resultados pretendidos, a economicidade e a competitividade previstos nos arts. 5º e 11, bem como aos critérios de planejamento do art. 40. Assim, prioriza-se a execução integral atendendo às necessidades da Administração de forma mais coesa e eficiente.

9. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

O alinhamento da contratação com os instrumentos de planejamento da Administração Pública é essencial para antecipar demandas e otimizar o orçamento, assegurando coerência, eficiência e economicidade, conforme disposto nos artigos 5º e 11 da Lei nº 14.133/2021. Esta contratação, conforme descrita na 'Descrição da Necessidade da Contratação', visa atender a Rede de Ensino com gêneros alimentícios da agricultura familiar, promovendo o desenvolvimento biopsicossocial e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos.

Apesar de não haver identificação de um Plano de Contratação Anual (PCA) para este processo administrativo, tal ausência pode ser justificada por se tratar de uma demanda imprevista e emergencial, indispensável ao correto funcionamento das políticas educacionais vigentes. Este alinhamento parcial será respaldado por medidas corretivas, como a inclusão na próxima revisão do PCA e a intensificação da gestão de riscos, conforme estipulado no art. 5º.

A adoção das medidas corretivas garantirá que a contratação contribua efetivamente para resultados vantajosos e competitivos, conforme o art. 11, promovendo a transparência no planejamento e assegurando a adequação aos 'Resultados Pretendidos'. Portanto, reforça-se que, mesmo com a ausência no PCA atual, as ações propostas garantirão que a Administração pública atue de maneira eficiente e econômica, maximizando os impactos positivos da contratação.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

Os benefícios diretos esperados da aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar incluem a maximizações da economicidade e o uso eficiente dos recursos humanos, materiais e financeiros, em conformidade com os artigos 5º e 18, §1º, inciso IX da Lei nº 14.133/2021. Esta contratação fundamenta-se na necessidade pública identificada e na solução selecionada, servindo de base para o termo de referência, conforme de/nido no artigo 6º, inciso XXIII. Pretende-se, com a contratação, promover uma redução dos custos operacionais através de práticas que favoreçam a aquisição direta junto ao produtor, eliminando intermediários e garantindo preços mais competitivos, conforme ilustrado na pesquisa de mercado que

destaca a competitividade como princípio fundamental, presente no artigo 11.

Ainda, espera-se aumentar a eficiência operacional na distribuição dos alimentos ao promover uma logística compartilhada com fornecedores, o que também contribuirá para a diminuição do retrabalho. Em termos de recursos humanos, haverá uma otimização pela capacitação direcionada de gestores de contratos e pessoal envolvido na logística, possibilitando um melhor planejamento e controle das etapas de fornecimento e recebimento dos insumos. Quanto aos recursos materiais, a conscientização sobre o correto armazenamento e manuseio dos alimentos deverá reduzir o desperdício e evitar a subutilização, enquanto o aproveitamento de técnicas modernas de cultivo possibilitará obter ganhos de escala e redução nos custos unitários, conforme identificado na pesquisa de mercado realizada.

Para contratações deste tipo, que envolvem serviços ou entregas contínuas, pretendemos utilizar um Instrumento de Medição de Resultados (IMR) para monitorar os resultados, aplicando indicadores quantificáveis, tais como o percentual de economia obtido ou as horas de trabalho reduzidas, a fim de corroborar os ganhos financeiros estimados e embasar o relatório final da contratação. Justifica-se o dispêndio público por meio da promoção da eficiência e do uso otimizado dos recursos, atendendo aos objetivos institucionais estabelecidos e conforme exigido pelo artigo 11. Em casos onde a natureza exploratória da demanda não permite a obtenção de estimativas precisas, será incluída uma justificativa técnica devidamente fundamentada, garantindo clareza e direcionamento estratégico na execução dos objetivos contratuais previstos.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

As providências internas antes da celebração do contrato, conforme art. 18, §1º, inciso X, serão imprescindíveis para o correto planejamento e execução contratual, assegurando que a contratação atenda ao interesse público e aos objetivos estabelecidos para os "Resultados Pretendidos". Com base na "Descrição da Necessidade da Contratação", estas ações buscarão garantir que a execução ocorra de maneira eficaz e alinhada aos propósitos da Administração, mitigando riscos operacionais e assegurando a eficiência e economicidade do processo licitatório, conforme preceituado no art. 5º da Lei nº 14.133/2021. Os ajustamentos necessários, sejam físicos, tecnológicos ou organizacionais, serão devidamente mapeados e descritos, destacando sua importância para a plena execução do objeto, seja por instalação de infraestrutura ou adequação de espaços físicos, e sua ausência potencialmente ocasionará riscos que poderão comprometer a operação segura ou a instalação apropriada de equipamentos. Todos esses ajustes estarão dispostos em um cronograma detalhado, indicando ações, responsáveis e prazos, o qual será anexado ao Estudo Técnico Preliminar (ETP) em conformidade com as normas da ABNT (NBR 14724:2011).

A capacitação dos servidores públicos para a gestão e fiscalização do contrato será explicitamente abordada. Essas ações visarão a preparar adequadamente gestores, fiscais e técnicos conforme suas atribuições e responsabilidades para a execução contratual, garantindo assim que todos os resultados esperados sejam alcançados conforme os objetivos do processo licitatório estabelecidos no art. 11. O treinamento incluirá, mas

não se limitará, a ensinamentos sobre o uso de ferramentas específicas, boas práticas de fiscalização e gestão contratual, com metodologias adequadas ao perfil dos respectivos colaboradores envolvidos, gerando um impacto direto sobre a qualidade e agilidade do cumprimento contratual. Sempre que necessário, listas e cronogramas poderão ser utilizados para a melhor distribuição das informações, também seguindo as diretrizes da ABNT (NBR 14724:2011).

Estas ações preparatórias terão um papel crucial, pois estarão integradas ao Mapa de Riscos como estratégias preventivas, articulando diretamente com a unidade de gestão de riscos ou controle interno sempre que possível, com a finalidade de evitar qualquer comprometimento dos prazos, qualidade da execução ou demais requisitos de conformidade legal. A ausência de qualquer medida específica será tecnicamente embasada, fundamentando-se na simplicidade do objeto em questão, dispensando assim ajustes prévios. Desta forma, as providências a serem adotadas garantirão a viabilidade da contratação, otimizando o uso de recursos públicos e promovendo uma governança eficiente, totalmente alinhadas aos "Resultados Pretendidos", conforme o previsto na legislação pertinente.

12. JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

Para a contratação de gêneros alimentícios da agricultura familiar destinados à alimentação escolar, considerar o Sistema de Registro de Preços (SRP) ou a contratação tradicional diretamente impacta na eficiência e otimização dos recursos públicos, conforme o art. 11 da Lei nº 14.133/2021. A análise revela que o SRP pode proporcionar benefícios significativos em termos de economia de escala, uma vez que possibilita preços pré-negociados e compras compartilhadas, reduzindo esforços administrativos ao longo dos meses de vigência de sua ata. Tal estrutura pode atender à entrega contínua de produtos perecíveis e não perecíveis, cuja demanda é condicionada ao calendário escolar anual.

Por outro lado, a contratação tradicional, pontual e direta, revela-se mais apropriada quando há demanda fixa e previamente conhecida, característica que pode ser associada ao fornecimento de itens específicos do cardápio escolar a serem adquiridos de acordo com o planejamento mensal detalhado. Este método é vantajoso para atender às exigências nutricionais específicas, garantindo segurança jurídica imediata e controle mais rígido de qualidade e entrega, em concordância com o art. 5º.

Considerando a ausência de um Plano de Contratação Anual (PCA), a adoção do SRP para tais aquisições não encontra suporte em previsões institucionais de longo prazo, podendo gerar incerteza sobre a adequação dos quantitativos. Além disso, apesar do potencial de planejar contratações futuras, como previsto no art. 18, §1º, inciso V, a ausência de registros de preços existentes para consulta limita a eficácia do SRP neste contexto.

A recomendação está orientada para uma contratação tradicional. Esta abordagem é mais adequada para otimizar recursos da Administração considerando a especificidade e frequência pontual das demandas, garantindo eficiência no abastecimento das escolas, e atendendo aos objetivos do art. 11 da Lei nº 14.133/2021. A utilização de licitações específicas será capaz de assegurar que as aquisições atendam

adequadamente ao interesse público e aos resultados pretendidos de forma eficiente e competitiva.

13. DA VEDAÇÃO DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS NA FORMA DE CONSÓRCIO

A participação de consórcios na contratação, conforme disposto no art. 15 da Lei nº 14.133/2021, é permitida como norma geral, desde que não haja uma vedação adequadamente fundamentada no Estudo Técnico Preliminar (ETP). Nesta análise, considera-se a viabilidade e a vantajosidade da participação dos consórcios com base em critérios técnicos, operacionais, administrativos e jurídicos, conforme os princípios de legalidade, eficiência, economicidade e interesse público estabelecidos no art. 5º, além do planejamento disposto no art. 18, §1º, inciso I. Dado o objeto da contratação que é a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar, é necessário avaliar a compatibilidade do objeto contratual com a formação de consórcios. O fornecimento contínuo de gêneros alimentícios, em sua natureza, pode se revelar como uma operação de caráter mais simples, que não exige a elevada complexidade técnica, o somatório de capacidades ou especialidades múltiplas que justificariam a formação de um consórcio. Assim, a participação em consórcio pode se mostrar incompatível, uma vez que a operação pode ser bem gerida por um único fornecedor especializado na logística de provisionamento, distribuição e abastecimento escolar, conforme demonstrado pelo levantamento de mercado e análise de vantagem.

Pode-se, ainda, considerar que a introdução de consórcios poderia aumentar a complexidade da gestão e fiscalização do contrato, sem oferecer uma contrapartida significativa em termos de capacidade financeira ou operacional, principalmente quando comparado à simplicidade na contratação de um fornecedor único. Essa simplicidade pode contribuir para uma melhor execução e eficiência contratual, alinhando-se aos objetivos de economicidade e segurança jurídica conforme os princípios do art. 5º. A participação de consórcios exige a demonstrações de compromisso de constituição, a escolha de uma empresa líder e responsabilidade solidária entre as partes, além de vedar a participação múltipla ou isolada, o que pode não ser necessário para atingir os resultados pretendidos com esta contratação. Com isso, considerando os princípios do art. 5º e as disposições do art. 18, §1º, inciso I, a vedação à participação de consórcios se apresenta como a alternativa mais adequada para garantir uma contratação eficiente, econômica, e que assegure os objetivos de política pública da Administração.

14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A avaliação de contratações correlatas e/ou interdependentes é essencial para garantir um planejamento eficiente e econômico das aquisições públicas, conforme preconizado pela Lei nº 14.133/2021. Ao analisar contratações com objetos similares ou que complementem a solução proposta, a Administração Pública pode evitar duplicidades, reduzir gastos e maximizar a eficiência operacional. Além disso, a

identificação de contratações interdependentes permite que sejam adotadas medidas prévias necessárias para a execução adequada do objeto pretendido, assegurando que todos os elementos estejam em harmonia com os objetivos da contratação.

No contexto atual, foi realizado um levantamento sobre contratações passadas, presentes ou planejadas que possam estar relacionadas à aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar. Durante essa análise, considerou-se a possibilidade de integrar ou padronizar contratos similares para otimizar custos e operacionalidade. Não foram identificadas contratações vigentes que exijam ajustes ou substituições imediatas, indicando que os atuais contratos não apresentam especificidades que interfiram diretamente neste processo. Observa-se ainda que não há exigência de infraestrutura adicional ou pré-requisitos técnicos antes da implementação desta solução, permitindo uma implantação autônoma e eficiente.

A análise realizada demonstra que não há contratações correlatas ou interdependentes que demandem adaptações nos quantitativos, requisitos técnicos ou na estratégia de contratação para a solução agora pretendida. Tal cenário simplifica a etapa de planejamento, dispensando alterações significativas no processo atual. No entanto, destaca-se a importância de manter registros atualizados para futuros alinhamentos de providências, conforme exigido pelo art. 18, inciso XI, qualificando a Administração para ações mais integradas. Em casos futuros, um plano de contratação anual deve considerar tais relevâncias, mesmo que, neste momento, não existam obstáculos ou necessidades de ajustes específicos.

15. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

Ao considerar o ciclo de vida da aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar destinada à alimentação escolar, identificam-se potenciais impactos ambientais, como geração de resíduos orgânicos e embalagens, além do consumo de energia no transporte e armazenamento. Com base no art. 18, §1º, inciso XII da Lei nº 14.133/2021, antecipam-se soluções que assegurem a minimizações desses impactos, promovendo práticas sustentáveis conforme o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis e considerando a eficiência e sustentabilidade ditadas no art. 5º da Lei. Observa-se a necessidade de adoção de práticas de manejo sustentável, tanto na produção agrícola quanto na logística de distribuição, priorizando fornecedores que adotem técnicas de cultivo orgânico ou agroecológicas, minimizando a emissão de gases de efeito estufa e evitando o uso intensivo de agrotóxicos. Neste sentido, o levantamento de mercado e a demonstrações da vantagem reforçam a opção por caminhos que integrem o selo Procel A ou similares para equipamentos, logística reversa para embalagens e insumos biodegradáveis. Tais medidas não apenas balanceiam as dimensões econômica, social e ambiental, mas são essenciais para o atendimento dos resultados pretendidos, conforme delineado no planejamento sustentável do art. 12. Dentro do termo de referência, mantido conforme art. 6º, inciso XXIII, essas diretrizes visam a competitividade e a obtenção da proposta mais vantajosa, conforme determina o art. 11, sem impor barreiras indevidas à implementação ou ao licenciamento ambiental planejado. Conclui-se que as medidas

mitigadoras propostas são essenciais para reduzir os impactos ambientais associados. É contratação, otimizando o uso de recursos e garantindo o alinhamento com os objetivos sustentáveis pretendidos, promovendo, assim, a eficiência e sustentabilidade requeridas pelo art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

16. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação proposta para a aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, destinada à alimentação escolar do Empreendedor Familiar Rural, configura-se como viável e razoável. Esta conclusão baseia-se na análise abrangente dos elementos técnicos, econômicos, operacionais e jurídicos consolidados ao longo do Estudo Técnico Preliminar (ETP). Sob a perspectiva técnica, a solução atende aos requisitos funcionais expressos na 'Descrição da Necessidade da Contratação', promovendo a segurança alimentar e nutricional exigidas para o desenvolvimento dos alunos da Rede de Ensino de Independência, Ceará.

Economicamente, a contratação está alinhada com a previsão de despesas dentro do orçamento estimado de R\$ 3.616.636, considerando-se a economicidade e eficiência estipuladas pelo art. 5º da Lei nº 14.133/2021. A viabilidade econômica foi corroborada por levantamentos da pesquisa de mercado, que confirmou valores compatíveis, garantindo o melhor benefício à Administração Pública, em adesão aos objetivos do processo licitatório previstos no art. 11 da referida lei.

Do ponto de vista operacional, a modalidade de credenciamento é apropriada para o contexto da agricultura familiar, permitindo flexibilidade e inclusão de múltiplos fornecedores locais, conforme identificado na análise de mercado. A legislação aplicável, em especial os arts. 18, §1º, inciso XIII, e 40 da Lei nº 14.133/2021, fundamenta que a contratação reforça o planejamento estratégico ao assegurar continuidade no fornecimento e atender às diretrizes de políticas educacionais relacionadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Conclusivamente, recomenda-se prosseguir com a contratação, pois esta atende plenamente aos critérios de vantagem e interesse público descritos no ETP, considerando ainda a inexistência de riscos não mitigados que possam comprometer o sucesso do fornecimento previsto. Caso se identifi/cem restrições futuras, sugere-se ações corretivas específicas para reforçar a execução contratual. Em suma, a concretização desta contratação apresenta-se como medida estratégica e indispensável para a efetividade das políticas alimentares escolares, cumprindo os princípios legais de economicidade, legalidade e eficiência estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021.



Independência / CE, 10 de março de 2025

EQUIPE DE PLANEJAMENTO



ANA NIVIA SAMPAIO SALES
PRESIDENTE