

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

O presente estudo tem como objeto a formação de Ata de Registro de Preços, com vistas à eventual e futura contratação de empresa especializada na produção e no fornecimento da alimentação escolar destinada aos alunos da rede municipal de ensino, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e demais normas aplicáveis.

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Trata-se de um Estudo Técnico Preliminar (ETP) referente à futura contratação de empresa especializada para fornecer e produzir a alimentação escolar dos alunos da rede municipal. O objetivo principal é garantir a qualidade nutricional e a regularidade no fornecimento das refeições, por meio do uso de alimentos da merenda seca, em conformidade com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que valoriza a aquisição de produtos oriundos da agricultura familiar e de produtores locais.

O presente processo licitatório tem como objetivo a aquisição dos itens que restaram fracassados no Pregão Eletrônico nº 06/2025, referente ao Processo Licitatório nº 11/2025. A iniciativa visa suprir a demanda de gêneros alimentícios destinados ao fornecimento e à produção da alimentação escolar para os alunos da rede municipal de ensino.

Essa contratação é essencial para garantir uma alimentação escolar adequada, respeitando as normas nutricionais vigentes, a diversidade cultural e alimentar da região, além de fortalecer a economia local por meio da compra de gêneros alimentícios produzidos por pequenos agricultores. A medida contribui para a promoção da segurança alimentar e nutricional, o desenvolvimento sustentável e a inclusão social.

A oferta de uma alimentação de qualidade nas escolas é um fator determinante para o melhor desempenho escolar, o desenvolvimento integral dos estudantes e a permanência dos alunos na escola, refletindo diretamente na melhoria dos indicadores educacionais do município.









3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para definição e especificação dos requisitos da demanda foram feitos os seguintes levantamentos:

- a) O objeto deste processo consiste no fornecimento e produção de alimentação escolar (merenda seca) para os alunos da rede municipal de ensino de Gravatá/PE, atendendo à demanda estabelecida e garantindo um atendimento eficiente e de alta qualidade, com o objetivo de cumprir plenamente as obrigações deste órgão.
 - b) O fornecimento SERÁ DE FORMA PARCELADA, efetuado no prazo de até 20 (vinte) dias corridos, a contar da data de recebimento da Ordem de Fornecimento expedida pelo gestor do contrato.
 - c) A entrega deverá ser realizada, na forma, nos endereços determinados pela Secretaria de Educação e quantidades especificadas em Ordem de Fornecimento, dentro do expediente, sendo das 08h00min às 12h00min, mediante agendamento prévio com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, pelos seguintes canais de comunicação: e-mail: educacao@gravata.pe.gov.br, telefone: (031) 81 3299-1899 Ramal 5000.
 - d) A entrega deve ser acompanhada da nota fiscal contendo as especificações do objeto, bem como os quantitativos, preços unitários e o valor total.
 - e) O recebimento do objeto estará rigorosamente condicionado à verificação do atendimento às especificações contidas neste Estudo Técnico Preliminar e no Edital da licitação e, à contratada que deixar de entregar os bens ou entregá-los fora das especificações, deverão ser aplicadas as sanções estabelecidas no Estudo Técnico Preliminar e no Edital, além de arcar com todo o ônus proveniente do envio e devolução do objeto.
 - f) A entrega não exclui a responsabilidade civil pela perfeita execução do objeto contratado, cabendo à contratada sanar quaisquer irregularidades detectadas pelo prazo de garantia estipulado.
 - g) A contratante rejeitará no todo ou em parte a entrega do objeto em desacordo com o Edital e com este Instrumento.

O recebimento ocorrerá:



- a) Provisoriamente: para efeito de posterior verificação da conformidade do objeto com as especificações constantes neste Estudo Técnico Preliminar, mediante o recibo expedido pelo setor responsável pelo recebimento;
- b) Definitivamente: em até 15 dias corridos da entrega provisória, após a verificação qualitativa pelo Gestor do Contrato, da conformidade das especificações técnicas, mediante TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO e certificará a Nota Fiscal;

Nos casos de sinais externos de avaria de transporte ou o produto apresentado esteja em desarmonia com as exigências deste Estudo Técnico Preliminar, verificados na inspeção do mesmo, este deverá ser substituído por outro com características estabelecidas no presente Estudo Técnico Preliminar, no prazo de até 15 (quinze) dias corridos, a contar da data de realização da inspeção.

Findo o prazo de inspeção e comprovada a conformidade dos produtos com as especificações técnicas exigidas no Edital e aquelas oferecidas pela CONTRATADA, o Gestor do Contrato emitirá o TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO.

3.1. Requisitos do objeto

Requisitos Ambientais: Considerando que os recursos naturais não são inesgotáveis, a contratação pública deve balizar-se na integração sistemática dos critérios de sustentabilidade em todas as atividades e etapas da aquisição de serviços desta natureza, trazendo importantes reflexos às demais atividades institucionais. A Prefeitura de Gravatá tem buscado estabelecer critérios ambientais, como: realizar planejamento adequado das contratações; conhecer melhor o mercado; melhorar de forma continuada as especificações dos bens e serviços; otimizar os processos de contratações compartilhadas sustentáveis, etc. Enfim, o contratante e a contratada devem garantir que serão respeitados os parâmetros de proteção ao meio ambiente durante toda a fase de execução contratual.

Requisitos Sociais: As práticas de valores éticos e socioambientais que envolvam a licitação e se estendem na gestão contratual refletem a responsabilidade da Administração no desempenho do papel de consumidor. Assim, devem ser entendidas, por exemplo, a exigência de declarações de que o licitante encontra-se regular perante a Justiça do Trabalho, vedação à









contratação de fornecedores imposta em razão da prática de atos de preconceito de raça, de cor, de sexo ou de estado civil, etc., assim como exigências relativas ao atendimento às normas de saúde e segurança do trabalho.

Requisitos de capacitação: A empresa deverá comprovar que possui capacitação para a prestação do serviço (art. 67, parágrafo 5 da Lei 14.133/2021). A comprovação deverá ocorrer da seguinte forma:

- 1) ATESTADO(S) DE CAPACIDADE TÉCNICA, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado que, individualmente ou somados, comprove(m) ter a licitante executado fornecimento compatível em características, quantidades e prazo de no mínimo 30% (tinta por cento) do objeto desta licitação.
- Não serão aceitos atestados emitidos pelo licitante em seu próprio nome, nem nenhum outro que não tenha se originado de contratação;
- 3) Os atestados apresentados poderão ser diligenciados de acordo com o art. 63, da Lei 14.133/2021 e suas alterações posteriores.
- 4) A solicitação do atestado de capacidade, possui o fim de garantir a aptidão e habilidades técnicas específicas para atender às demandas cada vez mais exigentes do mercado. Este documento é essencial para comprovar a competência e preparação adequada para fornecer serviços de alta qualidade, atendendo às expectativas dos clientes.

4. OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

O objetivo é assegurar o fornecimento de refeições nutricionalmente equilibradas e de qualidade, com o intuito de promover o desempenho acadêmico e o bem-estar dos estudantes, mediante o uso de alimentos provenientes da merenda seca, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que prioriza a aquisição de produtos da agricultura familiar local.

5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO







Os bens têm natureza de bens 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. 6°, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Os itens a serem adquiridos devem atender aos seguintes requisitos técnicos e normativos:

1. Qualidade e Durabilidade:

- a. Os gêneros alimentícios que compõem a merenda escolar (categoria merenda seca) devem apresentar alto padrão de qualidade, estando dentro do prazo de validade e em conformidade com as normas sanitárias vigentes da Anvisa e do Ministério da Agricultura.
- b. Os produtos devem estar em perfeitas condições de consumo, livres de qualquer alteração de cor, odor, sabor ou textura, bem como acondicionados em embalagens originais, íntegras, lacradas e devidamente rotuladas.
- c. A durabilidade dos itens deve garantir condições adequadas de armazenamento, transporte e conservação, com validade conforme os itens citados na planilha a partir da data de entrega. A procedência dos produtos deve ser comprovada por meio de nota fiscal e demais documentos exigidos pela legislação.

2. Sustentabilidade Ambiental:

- a. Materiais recicláveis ou certificados ambientalmente, sempre que possível.
- Compromisso dos fornecedores em observar práticas sustentáveis na fabricação e entrega dos itens, reduzindo a geração de resíduos.

3. Logística de Entrega:

- a. Prazos de entrega de até 20 dias corridos após a emissão da Ordem de Fornecimento.
- Entregas em local definido pela contratante.
- c. A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço por item, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.
- d. Para a prestação dos serviços 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.



6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

A Secretaria Municipal de Educação tem em sua função organizacional e entre suas competências institucionais o provimento da infraestrutura de materiais de qualidade que viabiliza o atendimento às metas institucionais da Agência.

Neste contexto, o fornecimento de itens compatíveis com as necessidades atuais tornase imprescindível para a completa e correta execução de tais atividades.

6.1 Para a elaboração deste Estudo Técnico Preliminar (ETP), com o objetivo de realizar o levantamento de mercado e definir a solução mais adequada à contratação, considerase a necessidade de contratação de empresa especializada no fornecimento e na produção da alimentação escolar destinada aos alunos da rede municipal, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e demais normas aplicáveis.

6.1.1 SOLUÇÃO 1: GARANTIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

6.1.1.1 A alimentação escolar é essencial para assegurar que todos os alunos, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica, tenham acesso diário a refeições nutritivas. Para muitos estudantes, a merenda escolar pode ser a principal fonte de alimentação durante o dia, o que torna fundamental a contratação de serviços que garantam a oferta de refeições equilibradas e seguras. Sem um contrato adequado, há risco de interrupções no fornecimento, comprometendo a saúde e o desenvolvimento das crianças.

6.1.2 SOLUÇÃO 2: CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DO PNAE

6.1.2.1 O PNAE estabelece padrões e diretrizes que devem ser seguidos para a oferta de alimentação escolar, visando a promoção da saúde e a formação de hábitos alimentares saudáveis. A contratação de um fornecedor especializado é necessária para garantir que todas as refeições atendam aos requisitos nutricionais e legais estabelecidos pelo programa, evitando possíveis sanções e garantindo a qualidade do serviço prestado aos alunos.





6.1.3 SOLUÇÃO 3: IMPACTO POSITIVO NO DESEMPENHO ACADÊMICO E NA FREQUÊNCIA ESCOLAR

6.1.3.1 Estudos demonstram que a oferta de uma alimentação adequada e de qualidade está diretamente relacionada ao melhor desempenho acadêmico dos alunos e à redução das taxas de evasão escolar. Ao garantir a oferta contínua de refeições saudáveis, o município contribui para a melhoria das condições de aprendizado, aumentando a concentração e o rendimento dos estudantes. A ausência de uma alimentação adequada pode levar à queda no desempenho escolar e ao aumento da evasão, especialmente entre os alunos de famílias com menor renda.

6.2 Contratações Públicas Similares

- **6.2.1 SOLUÇÃO A:** ESTADO DE SANTA CATARINA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DO CEDRO SC PROCESSO LICITATÓRIO Nº 28/2024.
- **6.2.2 SOLUÇÃO B:** Não foram encontradas contratações públicas nessa modalidade.
- **6.2.3 SOLUÇÃO C:** Não foram encontradas contratações públicas nessa modalidade.

6.3 Vedação à participação de consórcios

- **6.3.1** Com base na análise realizada para a elaboração deste Estudo Técnico Preliminar (ETP), verificou-se que o objeto a ser licitado apresenta baixa complexidade técnica e operacional. Os bens/serviços em questão são amplamente ofertados no mercado por empresas que possuem capacidade técnica e financeira para atendê-los de forma independente, sem a necessidade de constituição de consórcios.
- **6.3.2** O levantamento realizado junto ao mercado indicou a existência de empresas qualificadas para fornecer os bens ou executar os serviços individualmente. Isso reforça a desnecessidade de consórcios, pois não foi





identificada a necessidade de somar capacidades técnicas, financeiras ou operacionais para atender ao objeto.

- **6.3.3** Nos termos do artigo 15, caput, da Lei Federal nº 14.133/2021, a vedação à participação de consórcios em licitações deve ser exceção e precisa ser devidamente fundamentada. Além disso, conforme o artigo 18, inciso IX, da mesma lei, a Administração Pública deve avaliar a viabilidade de execução do objeto licitado por empresas individuais antes de restringir ou autorizar consórcios. Nesse caso, a análise técnica e a pesquisa de mercado confirmam que o objeto pode ser plenamente atendido sem a necessidade de consórcios.
- **6.3.4** Portanto, conclui-se que a vedação à participação de consórcios é justificada pela simplicidade do objeto e pela capacidade comprovada do mercado em atender à demanda individualmente, garantindo a competitividade e a eficiência no processo licitatório.

6.4 Escolha e justificativa da solução

- **6.4.1** A solução proposta para o fornecimento e produção de alimentação escolar para os alunos da rede municipal de ensino visa garantir a oferta contínua e de alta qualidade de refeições balanceadas, que atendam às necessidades nutricionais e contribuem para o desenvolvimento integral das crianças e adolescentes.
- 6.4.2 Essa solução é justificada pela necessidade de assegurar que todos os estudantes tenham acesso a uma alimentação saudável e segura, essencial para o seu crescimento físico, desenvolvimento cognitivo, e desempenho acadêmico. A contratação de uma empresa especializada é fundamental para atender às exigências legais, como as estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que prevê a oferta de refeições diversificadas, com ingredientes frescos e preferencialmente orgânicos, respeitando as necessidades nutricionais de cada faixa etária.





7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Fornecimento e produção de alimentação escolar destinada aos alunos da rede municipal de ensino de Gravatá/PE, na modalidade merenda seca, considerando a elevada demanda estabelecida e a previsão de possíveis aumentos nessa demanda. O objetivo é garantir o funcionamento eficiente e o atendimento integral, assegurando o cumprimento das obrigações deste órgão com excelência.

A modalidade de Pregão Eletrônico, tipo Registro de Preço, seria a mais viável para a aquisição desses itens, tendo em vista atender as necessidades contínuas, recorrentes e incertas, durante o período de vigência da ata.

A Ata de Registro de Preço terá validade de 12 meses e o órgão público pode adquirir os produtos conforme a sua necessidade, respeitando os limites estabelecidos no registro de preços, sem a obrigação de adquirir uma quantidade mínima ou máxima dos itens.

7.1. Descontinuidade do fornecimento

A contratada será obrigada a providenciar a imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelo contratante referentes ao objeto deste contrato, a qual sujeita-se às disposições do Código de Proteção e Defesa do Consumidor, instituído pela Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. No mais, a contratada que não cumprir integralmente as obrigações assumidas, garantida a ampla e prévia defesa, estará sujeita as penalidades de advertência, multa, suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com este órgão, declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

8. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A quantidade de produtos da merenda seca foi determinada a partir de uma análise detalhada, considerando o número total de alunos matriculados nas escolas da rede municipal de ensino de Gravatá. Para isso, foi levado em conta o número de refeições diárias por aluno, bem como a estimativa de consumo mensal, com base na média de atendimentos por escola.





A quantidade de alimentos foi ajustada para abranger todas as unidades escolares atendidas, levando em consideração ainda variações sazonais ou eventuais aumentos no número de alunos ao longo do ano letivo.

CÓD.	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.
1	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 — Pré-cozido, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, 100 % natural, 0% de gordura trans, não precisa lavar, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em plástico atóxico em embalagem de 1 Kg. Validade mínima de 180 dias no ato da entrega.	KG	6.000
2	AMIDO DE MILHO — Produto amiláceo, extraído do milho. Fabricado a partir dematérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Não podendo o produto estar úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma em pó, deverão produzir ligeira crepitação. Embalagem primária: acondicionado em sacos de papel apropriados, fechados. Embalagem secundária: caixas emmaterial apropriado, contendo 500 gramas. E suas condições deverão estar de acordo a preservar as características do produto. Contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de validade com prazo mínimo de 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento.	UND	4.000
3	CAFÉ TORRADO MOÍDO EM PÓ – Devendo conter até 30% de grãos conilon, 20% pretos/verdes/ardidos, isento de grãos pretos verdes ou fermentados crus,sãos e limpos, na cor castanho claro a moderado escuro, sem amargor, em grãos inteiros torrados, aroma e sabor característico de regular a intenso, isento de gosto de rizoma, qualidade global mínimo aceitável maior que 3,5 pontos na escala sensorial de 0 a 10 contendo impurezas máximas de 1% e umidade até 5% acondicionado em embalagem apropriada. Embalagem primária: em pacotes impermeáveis lacrados que garantam integridade e impresso o selo da ABIC. Com peso líquido de 250 gramas. Validade mínima de 180 dias (6 meses), a partir do ato da entrega.	PCT	1.000
4	CANELA EM PÓ – Produto em pó fino, puro, homogêneo, com aspecto e cheiro aromático, de sabor próprio, sem adição de outros ingredientes na composição. Embalagem: em forma de tubetes, contendo 40 gramas do produto. Rotulagem: com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 1 ano no ato da entrega.	UND	1.000
5	COLORÍFICO SEM SAL EM PÓ – Produto obtido a partir da semente de urucum, sem adição de sal, com cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, com ingredientes em perfeito estado de conservação. Embalagem: em material plástico, contendo 100 gramas e suas condições devem estar de acordo com o decreto 12.486 de 20/10/78. Rotulagem: com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 5 meses, a contar da data de entrega.	KG	8.000
6	COMINHO EM PÓ – Tempero in natura, cominho em pó fino. Sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. Embalagem em polietileno, atóxica e transparente de 100G com identificação do produto, marca do fabricante, prazode validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 do CNNPA e RDCnº 40 – ANVISA.	KG	4.00









1.500	KG	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO: Produto obtido a partir do cereal, limpo, desgerminado, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Com a adição de fermento. Não podendo estar o produto úmido, fermentado ou apresentando sujidades. Embalagem primária: Tipo plásticatransparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 Kg. Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 150 dias (5 meses), a partir da data de entrega do produto.	7
4.000	KG	FEIJÃO TIPO MACASSAR (TIPO 1): Feijão macassar, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendoapresentar peso líquido de 1 Kg. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 90 dias (3 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução Anvisa CNNPA nº 12/78.	8
2.000	PCT	LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO: produto de aspecto em pó uniforme, sem grumos, sujidades, parasitos, larvas e outras substâncias estranhas, de coloração creme branco e claro, sem ranço, com sabor e odor características. Embalagem contendo 200 gramas, adequada, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Tendo em seu rótulo informação nutricional por porção com registros obrigatórios do órgãocompetente. Validade de no mínimo 6 meses a partir do ato da entrega.	9
40.000	PCT	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Produto de aspecto em pó uniforme, sem grumos, sujidades, parasitos, larvas e outras substâncias estranhas, de coloração creme branco e claro, sem ranço, com sabor e odor característicos. Embalagem primária de material laminado PET metalizado/PEDB, venda hermeticamente contendo 200 gramas, registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA ou pela Agência de Fiscalização Agropecuária do Estado – ADAGRO. Rotulagem: deve ser rotulado de acordo com as resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS. Validade mínima de 180 dias (6 meses) a contar da data da entrega.	10
500	UND	MARGARINA COM SAL: produzida exclusivamente de gordura vegetal, lipídeode 65%. Com adição de sal. Embalagem: em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote. Resistentes e que garantam a integridade do produto até o consumo. Contendo 250 gramas. Rotulagem: deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de6 meses, a partir da data de entrega do produto na unidade requisitante.	11
3.000		PÃO SEDINHA OU FRANCÊS: produto de panificação, utilizando farinha de trigo. Com sabor e aparência característicos próprios para o consumo. Ausentede umidade e bolores. Contendo cada unidade, o peso líquido de 50 gramas. Embalagem primária: embalagem plástica atóxica. Embalagem secundária: acomodada em caixas de papelão em perfeitas condições estruturaispadronizadas e lacradas. Rotulagem: deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade mínima de 8 dias a partir da data de entrega do produto.	12
3.000	KG	QUEIJO COALHO-Produto natural, de 1ª, pasteurizado, segundo o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, constante da Instrução Normativa nº 30, de 26/06/2011, do Ministério da Agricultura, Pecuária e	13







	Abastecimento, é o queijo que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, por processo tecnologicamente adequado de acordo com normas higiênico-sanitárias de elaboração, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, e comercializado normalmente com até 30 a partir da data da entrega de fabricação". Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. De acordo com as normas da ANVISA e MAPA (Ministério da Agricultura e Pecuária).		
14	SAL REFINADO IODADO: sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 95% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Embalagem tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 Kg.Rotulagem: com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. E suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 28 dde 28/03/2000. Registro no Ministério da Saúde e constituído de acordo com o decreto nº 75.697/75 – MS.	KG	1.500

9. PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

O objeto será parcelado, sendo a disputa menor preço por item, em razão do entendimento de ser técnica e economicamente viável, visando o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e a ampliação da competitividade sem perda da economia de escala. Dando ênfase nos processos anteriores de registro de preço de contratação de empresa especializada para fornecer e produzir a alimentação escolar dos alunos da rede municipal, bem como nas contratações de objetos similares realizados por outros órgãos e entidades da administração pública.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A análise da necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes no estudo técnico preliminar para a contratação de empresa especializada para fornecer e produzir a alimentação escolar dos alunos da rede municipal, para as avaliações externas evidencia que, neste contexto específico, não se identificam contratações complementares que sejam imprescindíveis antes da implementação da solução escolhida.





A escolha de não realizar contratações correlatas baseia-se na singularidade da demanda por contratação de empresa especializada para fornecer e produzir a alimentação escolar dos alunos da rede municipal, cuja aquisição pode ser considerada autossuficiente em relação às necessidades.

Com essa análise, conclui-se que a decisão de não considerar contratações correlatas é justificada pela autonomia e especificidade da contratação de empresa especializada para fornecer e produzir a alimentação escolar dos alunos das Unidades Escolares Municipais de Gravatá/PE.

11. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação está alinhada às metas estratégicas da Secretaria de Educação, que incluem a melhoria e a garantia de uma alimentação escolar de qualidade.

Dessa forma, percebe-se o alinhamento entre a referida contratação e o planejamento estratégico da instituição.

A Prefeitura de Gravatá-PE tem demandas dos serviços em suas Secretarias para atendimento aos munícipios. Por essa razão, a estratégia de contratação mais conveniente dáse por pregão eletrônico, conforme art. 6º da Lei 14.133/2021:

XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto.

Por se tratar de Sistema de Registro de Preços, para futuras e eventuais contratações, é mais viável e gera um custo menor, conforme art. 11º Decreto nº 11.462/2023:

Art. 11. Será adotado o critério de julgamento de menor preço ou de maior desconto sobre o preço estimado ou a tabela de preços praticada no mercado.

12. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

O fornecimento e a produção de alimentação escolar para os alunos da rede municipal visam garantir refeições que atendam aos padrões nutricionais legais, promovendo o



desenvolvimento saudável. O edital também assegura que os alimentos sejam preparados conforme as normas de segurança alimentar, prevenindo riscos de contaminação, e que as refeições sejam entregues de forma regular e pontual, garantindo acesso a alimentação adequada durante o período escolar.

A implementação eficiente desse serviço é essencial para o bem-estar dos estudantes e para um ambiente escolar propício ao aprendizado.

13. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

As decisões e providências que ultrapassarem a competência do servidor ou da Comissão deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para adoção das medidas convenientes.

Não obstante a CONTRATADA seja a única e exclusiva responsável por todos os produtos fornecidos, a Administração reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os produtos e o serviço de garantia, diretamente ou por prepostos designados.

A fiscalização será exercida no interesse exclusivo da CONTRATANTE e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inconsistência.

14. IMPACTOS AMBIENTAIS

Não se vislumbra a ocorrência de possíveis impactos ambientais gerados pela contratação em estudo, contudo, a contratada deverá conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, observando também a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente e a saúde dos trabalhadores e envolvidos na execução do objeto.

15. DECLARAÇÃO ACERCA DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação para o fornecimento e produção de alimentação escolar destinada aos alunos da rede municipal de ensino de Gravatá/PE – merenda seca – é viável e essencial para garantir o fornecimento contínuo de refeições de qualidade a todas as crianças matriculadas.



Essa contratação justifica-se pela necessidade de assegurar a segurança alimentar, atender aos requisitos nutricionais previstos por lei e apoiar o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos.

Gravatá, 14 de maio de 2025.

SANDRA MILENA MORAES DE SOUZA Coordenadora do Departamento de Merenda Escolar

CPF n° CTTT-01

SANDRA DOMINGOS DA SILVA Assistente Administrativo Educacional CPF nº (1996)-69

Olme Marganida da Dilva ALINE MARGARIDA DA SILVA

Nutricionista CRN nº 18010