



Protocolo Administrativo 4-735/2025

Remetente: Secretaria Municipal de Educação, Valentim Daniel Martins
Destinatário: Departamento de Licitações, Fernanda Silva Sousa Campos
Data: 09/01/2026 às 09:19:36
Departamentos: GP, SME, SMAP-DL
Assunto: Licitações e Contratos

Em atenção ao despacho retro, segue em anexo ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR elaborado com a finalidade de subsidiar o processo de contratação, nos termos da legislação vigente, passando o referido documento a integrar o presente processo administrativo para os devidos fins.



ESTUDO TECNICO PRELIMINAR – ETP

BASE LEGAL: LEI FEDERAL Nº 14.133/2021 (ART. 18, INCISO I, § 1º E § 2º).

SETOR REQUISITANTE:	Secretaria Municipal de Educação
RESPONSÁVEL PELO DEMANDA:	Valentim Daniel Martins
FORMA DE CONTRATAÇÃO SUGERIDA: PREGÃO ELETRÔNICO COM REGISTRO DE PREÇOS COM BASE NA LEI 14.133/2021.	

1. INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

2. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA, POR MEIO DO REGISTRO DE PREÇOS, PARA FORNECIMENTO DE MERENDA ESCOLAR PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE VERA MENDES-PI, durante o exercício de 2026.

3. NATUREZA E FINALIDADE DA AQUISIÇÃO

A presente contratação possui natureza administrativa, caracterizando-se como aquisição de bens de consumo contínuo, consistente no fornecimento de merenda escolar, destinada a atender, de forma regular e ininterrupta, as necessidades da Secretaria Municipal de Educação do Município de Vera Mendes-PI, durante o exercício financeiro de 2026.

Trata-se de contratação essencial ao cumprimento das políticas públicas educacionais, especialmente no que se refere à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), bem como às ações complementares de alimentação escolar custeadas com recursos próprios do Município, garantindo a oferta diária de refeições adequadas aos estudantes matriculados na rede pública municipal de ensino.

A finalidade da contratação é assegurar o suprimento contínuo, suficiente e de qualidade de gêneros alimentícios, respeitando os padrões nutricionais, sanitários e de segurança alimentar estabelecidos pela legislação vigente, pelas normas do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e pelos órgãos de controle competentes.

A alimentação escolar constitui direito fundamental dos alunos e dever do Poder Público, sendo instrumento indispensável para a promoção da segurança alimentar e nutricional, do desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, da permanência e do bom desempenho escolar, além de contribuir para a redução da evasão e do abandono escolar, especialmente em contextos de vulnerabilidade social.



A contratação visa, ainda, garantir que as unidades escolares do Município disponham, de forma planejada e organizada, de gêneros alimentícios variados, balanceados e adequados às diferentes faixas etárias, respeitando hábitos alimentares locais e, quando aplicável, necessidades nutricionais específicas, tais como dietas diferenciadas para alunos com restrições alimentares ou condições de saúde devidamente comprovadas.

4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

Do ponto de vista administrativo, a contratação mostra-se necessária diante da impossibilidade de execução direta pelo Município, uma vez que o fornecimento de merenda escolar demanda logística especializada, capacidade de armazenamento, transporte adequado, controle de qualidade dos produtos e atendimento contínuo às escolas, atividades que exigem estrutura técnica e operacional própria de empresas especializadas no ramo alimentício.

Assim, a contratação pretende assegurar a regularidade do serviço público educacional, evitando descontinuidade no fornecimento da alimentação escolar, prevenindo prejuízos ao calendário letivo e garantindo o atendimento pleno aos alunos durante todo o exercício de 2026, em observância aos princípios da legalidade, eficiência, continuidade do serviço público, interesse público e economicidade, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

Para atender as necessidades é necessário a realização de cardápios balanceados, com alimentos nutritivos e variados, respeitando as necessidades alimentares das diferentes faixas etárias. Observando a oferta de alimentos frescos e que atendam aos padrões nutricionais estabelecidos por órgãos competentes como o FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação). Ressalta-se que a merenda escolar deve ser adequada às preferências alimentares regionais e culturais, sempre observando as normas de segurança alimentar.

A contratação de empresa especializada, por meio de registro de preços, para fornecimento de merenda escolar para atender as necessidades da Secretaria de Educação do Município de Vera Mendes-PI, deverá atender aos seguintes requisitos:

- **Experiência e Capacidade Técnica:** A empresa contratada deverá comprovar experiência e capacidade no fornecimento do objeto, apresentando atestados de capacidade técnica fornecidos por entes públicos ou privados que demonstrem aptidão para o fornecimento em conformidade com as especificações exigidas. Além disso, deverá comprovar regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.
- **Qualidade e Certificação dos Produtos:** Todos os produtos fornecidos deverão atender às normas de qualidade e segurança vigentes, garantindo eficiência e conformidade com os padrões exigidos pela Administração Pública, e de acordo com as normas da Vigilância Sanitária e da ANVISA.
- **Armazenamento dos produtos:** deverá realizar o armazenamento adequado de todos os itens, respeitando a cadeia de frio e o controle de temperatura.
- **Transparência e Conformidade Legal:** O cumprimento das normas legais e regulamentares deverá ser rigorosamente observado, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, garantindo a transparência na execução do contrato e a prestação de contas junto aos órgãos de controle.

Em razão disso, a presente contratação e a obediência aos requisitos acima reforça a eficiência, transparência e legalidade da gestão pública, evita desperdícios e prejuízos, fortalece a confiança da população na administração municipal e promove o uso responsável dos recursos públicos, garantindo que cada estudante tenha acesso a uma alimentação adequada e que o Município cumpra integralmente suas responsabilidades legais e sociais.



5. REQUISITOS NORMATIVOS QUE DISCIPLINAM OS SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS

- Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei de Licitações e Contratos Administrativos
- E demais legislações vigentes, correspondem ao objeto a ser licitado.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades estimadas para o fornecimento de merenda escolar foram definidas com base na necessidade efetiva do município de Vera Mendes – PI, considerando o quantitativo aproximado de alunos atendidos, conforme mostra a seguir:

UNIDADE ESCOLAR	Nº DE ALUNOS MATRICULADOS (2025)	TEMPO INTEGRAL	REFEIÇÕES POR DIA
Unidade Escolar Matias Francisco do Nascimento	100	Sim	lanche da manhã, almoço e lanche da tarde
Ginásio Municipal José de Andrade Maia	266	Sim	lanche da manhã, almoço e lanche da tarde
Unidade Escolar Manoel Raimundo de Sousa	107	Não	lanche da manhã e almoço
Unidade Escolar Luís José de Sousa	146	Sim	lanche da manhã, almoço e lanche da tarde
Unidade Escolar José Antônio da Vera	177	Não	lanche da manhã e almoço
Unidade Escolar Maria Vitória	141	Não	lanche da manhã e almoço
TOTAL APROXIMADO DE ALUNOS	937		

- Os quantitativos presentes na tabela são relacionados ao censo escolar de 2025.

As estimativas foram definidas considerando o número aproximado de 937 alunos matriculados nas escolas municipais, distribuídos por turmas e séries, e o número aproximado de 205 dias letivos, contemplando a necessidade do fornecimento de pelo menos 2 (duas) refeições por dia letivo, levando em consideração as unidades escolares que funcionam de maneira integral com o fornecimento de no mínimo 3(três) refeições diárias. Ressalta-se também que os quantitativos foram elaborados levando em consideração os fornecimentos realizados no exercício anterior.

Segue abaixo as quantidades necessárias para suprir as demandas do município:

GRUPO 1- GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS			
ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UN.	QUANT.
1	CARNE BOVINA DE 2ª ACÉM , RESFRIADA OU CONGELADA EM BIFES COM REGISTRO NO SIF OU SISP. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	1.000



2	CARNE BOVINA DE 1ª COXÃO MOLE , RESFRIADA OU CONGELADA EM BIFES COM REGISTRO NO SIF OU SISP. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	1.000
3	CARNE BOVINA MOIDA MAGRA DE 1ª CONGELADA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. DEVE SER ISENTA DE CARTILAGENS E DE OSSOS, COM REGISTRO NO SIF OU SISP . EMBAGEM - PCT DE 1 KG	KG	600
4	CARNE SUINA LOMBO CONGELADA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. DEVE SER ISENTA DE CARTILAGENS E DE OSSOS, COM REGISTRO NO SIF OU SISP .	KG	600
5	CARNE SECA OU CARNE DE CHARQUE , CONGELADA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. DEVE SER ISENTA DE CARTILAGENS E DE OSSOS, COM REGISTRO NO SIF OU SISP EMBALADA EM PLASTICO ATOXICO PACOTES DE 1KG	KG	350
6	FRANGO INTEIRO -COM ASPECTO COR E CHEIRO PROPRIOS., SEM MANCHAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLASTICA COM 1 KG. COM SELO DO SIF OU SISPI. EMBALAGEM PLASTICA ATOXICA PACOTES DE 1KG.	KG	100



7	<p>CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRE-COXA E/ OU TIPO ASA, MEIO DA ASA OU COXINHA DA ASA CONGELADA COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO DE 6%. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. EMBALAGEM ATOXICO TRANSPARENTE EM PCT OU BANDEJA DE 1KG CADA. COM REGISTRO NO SIF OU SISF.</p>	KG	1.400
8	<p>PEITO DE FRANGO OU FILÉ DE FRANGO -CONGELADO, PEITO - FILE DE PEITO DE FRANGO, CONGELADO, SEM OSSO E SEM PELE, SEM TEMPERO, COM ASPECTO COR E SABOR PROPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS. EMBALADA, SELADA EM EMBALAGEM DE PLASTICO VIRGEM ATOXICO PACOTE OU BANDEJA DE 1 KG, TRANSPARENTE, - COM REGISTRO NO SIF OU SISF.</p>	KG	1.400
9	<p>FÍGADO BOVINO RESFRIADO OU CONGELADO EM BIFES COM REGISTRO NO SIF OU SISF. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. EMBALAGEM DE PLASTICO VIRGEM ATOXICO OU BANDEJA DE 1 KG, TRANSPARENTE, - COM REGISTRO NO SIF OU SISF.</p>	KG	20
10	<p>LINGUIÇA TIPO CALABRESA –COM REGISTRO NO SIF OU SISF. COM ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA OU GELO NO MÁXIMO 3%. EMBALAGEM DE PLASTICO VIRGEM ATOXICO DE 1 KG OU 2,5 KG , COM REGISTRO NO SIF OU SISF.</p>	KG	1.000



11	LINGUIÇA TIPO TOSCANA –COM REGISTRO NO SIF OU SISP. COM ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA OU GELO NO MÁXIMO 3%. EMBALAGEM DE PLASTICO VIRGEM ATOXICO DE 1 KG OU 2,5 KG , COM REGISTRO NO SIF OU SISP.	KG	100
12	OVO DE GALINHA, BRANCO, GRANDE, ISENTO DE SUJIDADES, FUNGOS E SUBSTANCIAS TÓXICAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA BANDEJA COM 30 UNIDADES GRANDES. CAIXA COM 360 UNIDADES.	CX	100
13	QUEIJO MUSSARELA- 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE.	KG	100
14	QUEIJO COALHO - 1ª QUALIDADE, A EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO.UNIDADE REQUISITANTE EMBALAGEM/PCT DE 500G	KG	20

GRUPO 2- GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UNID	QUANT.
1	AÇÚCAR CRISTAL DE 1ª , TIPO CRISTAL, OBTIDO DA CANA DE ACUCAR, COM ASPECTO COR,CHEIRO PROPRIOS, ISENTO DESUJIDADES,PARASITAS, EMBALAGEM FD 30PCT/ 1KG.	FD	80
2	ADOÇANTE DIETÉTICO STÉVIA- A BASE DE STEVIOSIDEO(STEVIA) INGREDIENTES: ÁGUA, EDULCORANTES NATURAIS GLICOSÍDEOS DE STEVIOL, CONSERVANTES: BENZO ATO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. SEM ASPARTAME, SEM CICLAMATO, SEM SACARINA, SEM ACESULFAME-K..	UNID.	30



3	ALHO BRANCO , GRAÚDO, DE 1ª QUALIDADE DO TIPO COMUM. CAIXA COM 10 KG	CX	20
4	AMIDO DE MILHO , NÃO TRANSGÊNICO. EMBALAGEM CAIXA DE 200G	PCT	50
6	AVEIA EM FLOCOS - SEM GLÚTEN - INTEGRAL 100% NATURAL, EM FLOCOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EMBALAGEM CAIXA DE 200 G	CX	350
7	ARROZ , GRÃO LONGO, TIPO 1, BRANCO , PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO EMBALAGEM 30 PCT X1 KG.	FD	30
8	ARROZ , GRÃO LONGO, TIPO 1, PARBOILIZADO , PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 30X1 KG.	FD	300
9	ARROZ INTEGRAL , TIPO 1, PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 30X1 KG	KG	240
10	AZEITE DE OLIVA - OLEO COMESTIVEL - AZEITE DE OLIVA, EXTRA VIRGEM , OBTIDO DE AZEITONAS SAS, COM SABOR E CHEIRO DE AZEITONA, ISENTO DE RANCO E SUBSTANCIAS ESTRANHAS, ACIDEZ IGUAL OU INFERIOR A 1% APTO PARA CONSUMO A MESA, EMBALAGEM VIDRO ESCURO OPACO DE 500 ML.	UNID.	60
11	BISCOITO DOCE, TIPO MARIA , ZERO DE GORDURA TRANS, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. PACOTE DE 400G. 20X400G	CX	200
12	BISCOITO TIPO INTEGRAL (SALGADO/DOCE) . -, ZERO DE GORDURA TRANS , FARINHA DE TRIGO, AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE, PACOTE COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. PACOTE DE 400G. CAIXA COM 20 PACOTES	PCT	180



13	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER , ZERO GORDURA TRANS, DUPLA EMBALAGEM, CAIXA COM 20PCTX400G	CX	300
14	BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA (SABORES VARIADOS) EMBALAGEM CAIXA 20 X 400 G.	CX	30
15	BISCOITO DOCE E SALGADO SEM LACTOSE/ Sem gluten - BISCOITO DOCE SEM RECHEIO - TIPO BOLACHA, SEM LACTOSE, COMPOSTA DE FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL, ACUCAR E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM 400 G.	UND	200
16	BISCOITO TIPO SEQUILHOS OU TIPO POVILHO SEM GLUTEN E SEM LACTOSE - BISCOITO SEM RECHEIO- DO TIPO SEQUILHO, COMPOSIÇÃO BÁSICA AMIDO DE MILHO E/OU MANDIOCA, ACUCAR, GORDURA VEGETAL, OVOS, SAL E AROMATIZANTE, NÃO CONTEM GLUTEN, NÃO CONTEM LACTOSE, SABOR LEITE, COCO OU NATA. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM COM 400G	KG	200
17	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM 250G. FARDO COM 20 PCT DE 250G. 20X 250	FD	70
18	CANELA EM PÓ NATURAL. CAIXA COM 12 PACOTES DE 50G.	PCT	24



19	AÇAFRÃO - ACAFRAO, CURCUMA EM PÓ. EMBALADO CONVENCIONALMENTE EM EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO, COM PRAZO DE VALIDADE PARA NO MÍNIMO 06MESES. <i>PACOTE DE 200G.</i>	PCT	60
20	COLORAU - COLORAU - (URUCUM) PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO VERMELHO INTENSA. EMPACOTADO CONVENCIONALMENTE COM PRAZO DE VALIDADE PARA NO MÍNIMO 01 (UM) ANO A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. FARDO COM 20 X DE 500 GR.	PCT	500
21	ERVAS FINAS –CONDIMENTO NATURAL, COMPOSTA DE PIMENTA CALABRESA, TEMPERO BAIANO, TOMILHO, SALSA, MANJERICAO, E OREGANO... EMBALAGEM DE 200GR.	UND	500
22	CONDIMENTO PRONTO DE PIMENTA DO REINO , LIVRE DE UMIDADE E SUJIDADES,- EMBALAGEM 500 G.	PCT	300
23	COCO RALADO - COCO PURO,PARCIALMENTE DESIDRATADO, SEM AÇUCAR , OBTIDO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, COM UMIDADE MÁXIMA DE 4% P/P E LÍPIDIOS ENTRE 35% A 60%, ISENTO DE IMPUREZAS,SUJIDADES E RANCO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA DE 200GR	UNID.	50
24	CACAU EM PO SOLUVEL - CACAU EM PÓ 70%, - 100%CHOCOLATE,EM PO,PREPARADO COM CACAU EM PO, SOLUVEL,SEM AÇUCAR,PARCIALMENTE DESENGORDURADO , EMBALADO EM CAIXA DE 200G COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO. FD COM 15 CX X 200G	UND	750



25	FARINHA DE MANDIOCA SECA, FINA, BENEFICIADA, AMARELA, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO, EMBALAGEM PACOTES DE 1 KG.	FD	150
26	GOMA DE TAPIOCA - FARINHA DE MANDIOCA - TIPO GOMA DE TAPIOCA, FECULA EXTRAIDA DA MANDIOCA, SUBSTANCIA FARINACEA, NA COR BRANCA, ISENTA DE SUJIDADES. EMBALAGEM DE 500 GR	KG	700
27	IOGURTE – BEBIDA LACTEA PARCIALMENTE DESNATADO COM PREPARADO DE MORANGO, COM LEITE PASTEURIZADO, SEMIDESNATADO, SEM AÇUCAR , SORO DE LEITE, PREPARADO DE MORANGO, AROMA NATURAL DE MORANGO, ESPESSANTES [PECTINA E GOMA GUAR]), FERMENTO LÁCTEO, ESTABILIZANTE PECTINA, AROMA NATURAL, SEM CONSERVANTES. EMBALAGEM 170G	UNID.	3500
28	IOGURTE NATURAL, INTEGRAL , COM APENAS 2 INGREDIENTES (LEITE INTEGRAL E FERMENTO LÁCTEO.) EMBALAGEM 170G	UNID.	200
30	IOGURTE - BEBIDA LÁCTEA SEM LACTOSE SABOR MORANGO - BEBIDA LACTEA - PROTEINA ISOLADA DE SOJA, ISENTO DE LACTOSE, ACRESCIDO DE VITAMINAS E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS, EMBALAGEM DE 170 G	UNID	80
31	FEIJÃO DE CORDA TIPO 1, DE 1ª QUALIDADE – EMBALAGEM . 30X1KG	FD	40
32	FEIJÃO PRETO TIPO 1 PCTE. C/ EMBALAGEM . 30X1KG	FD	15



33	FLOCÃO DE MILHO PRÉ-COZIDO , COZIMENTO INSTANTÂNEO, NA COR AMARELA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. FARDO 30PCTS DE500G.NÃO TRANGENICO.30X500	FD	300
35	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO EMBALAGEM DE 10X1KG	FD	60
36	FERMENTO QUIMICO - FERMENTO QUIMICO PARA BOLO - TIPO EM PO,COMPOSTO DE PIROFOSFATO ACIDO DE SODIO, BICARBONATO DE SODIO,FOSFATO MONOCALCICO,ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA. POTE DE 200G	UNID.	200
37	LEITE EM PÓ INTEGRAL DE BOA QUALIDADE , OBEDECENDO TODAS A LEGISLAÇÃO VINGENTE DO PRODUTO OFERTADO – FARDO COM 50PCT DE 200G.	FD	300
38	LEITE EM PÓ DESNATADO , DE BOA QUALIDADE , OBEDECENDO TODAS A LEGISLAÇÃO VINGENTE DO PRODUTO OFERTADO – FARDO COM 50PCT DE 200G.	FD	5
39	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE - LEITE EM PO INTEGRAL - INSTANTANEO, ZERO LACTOSE , , INGREDIENTE : LEITE INTEGRAL , ENZIMA LACTASE , VITAMINAS A E D E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA , SEM GLUTEN. EMBALAGEM:LATA CONTENDO 400 G	LATA	50
40	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SÊMOLA/SEMOLINA PRODUTO INDUSTRIALIZADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA COM VIGÊNCIA PERTINENTE AO PRODUTO OFERTADO. EMBALAGEM DE 500G. FARDO COM 10PCT DE 500G.	FD	400
41	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - MASSA ALIMENTICIA - TIPO SECA PARA MACARRONADA, FORMATO PARAFUSO, COR AMARELA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS E DEMAIS SUBSTANCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS, ADMITINDO UMIDADE MAXIMA 13%, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICOTRANSARENTE,ATOXICO. EMBALAGEM DE 500G.	UND	700



42	MACARRÃO SEM GLUTEN, SEM LACTOSE SEM OVOS, SEM GORDURA TRANS OU HIDROGENADA. ROTULAGEM DE ACORDO COM RESOLUÇÃO VIGENTE COM ASPECTO CARACTERÍSTICO. NÃO DEVEM APRESENTAR PERFURAÇÕES –CARUNCHOS, INSETOS, PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO, CHEIRO FORTE OU INTENSO, COLORAÇÃO ESCURA OU CLARA NÃO CARACTERÍSTICA. PCT DE 500G.	UND	100
42	MACARRÃO TIPO INTEGRAL - MASSA ALIMENTÍCIA - SECA PARA MACARRÃO, INSTANTÂNEA E INTEGRAL, TIPO ESPAGETE, COR MARRON, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA MISTURA COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, SEM GLUTEM, SEM SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS , EMBALADA DE FORMA ADEQUADA. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM DATA DE VALIDADE. SENDO A VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 500G .	PCT	100
43	MARGARINA VEGETAL SEM SAL 65% OU 80% DE LÍPIDIOS - MARGARINA VEGETAL - COM SAL, COMPOSTO DE NO MÍNIMO 65% DE GORDURA E LEITE (LÍPIDIOS), PODENDO CONTER VITAMINA E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, LIVRE DE GORDURAS TRANS. COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. CAIXA COM 20 POTES DE 500G .	CX	100
44	MANTEIGA DE PRIMEIRA , ACONDICIONADA EM POTE PLÁSTICO, ATÓXICO, EMBALAGEM CONTENDO 500G, REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA. EMBALAGEM 500 G	UND	60
45	MARGARINA ESPECIAL, TIPO LIGHT E MARGARINA ZERO LACTOSE - MARGARINA VEGETAL -, LIVRE DE GORDURAS TRANS. NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS ANORMAIS. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER AS LEGISLAÇÕES. CX COM 20X 500.	UND	40



46	MILHO VERDE EM CONSERVA, DE 1ª QUALIDADE, NÃO TRANGENICO, EM EMBALAGEM E ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO. CAIXA COM 20 PCT DE 200G.	CX	20
47	EXTRATO DE TOMATE - MOLHO DE TOMATE SIMPLES, EMBALAGEM FECHADA. CONTENDO CONCENTRADO, PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSOTECNOLOGICO, PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE, SEM SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADO PACOTE DE 300G.	UND	720
48	ÓLEO COMESTÍVEL VEGETAL DE SOJA, REFINADO, SEM COLESTEROL, PRODUTO INDUSTRIALIZADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA COM PRAZO DE VALIDADE PERTINENTE AO PRODUTO OFERTADO. EMBALAGEM CX 20X900ML	CX	60
49	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA BRANCA OU VERMELHA . FD 20X400GR.	FD	3
50	PÃO DE FORMA – TIPO INTEGRAL, , SEM ACUCAR, SEM GLUTEN, SEM LACTOSE FABRICADO COM MATERIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE MATERIA TERROSA, PARASITOS, EMBALAGEM DE 400 A 550GRAMAS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. UNIDADE DO PACOTE DE 500G	PCT	200
51	SAL REFINADO, IODADO, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL ESPECÍFICA – FARDO COM 30X1KG	FD	15



52	SARDINHA ENLATADA CONSERVADA EM ÓLEO , EM EMBALAGEM , EM EMBALAGENS ÍNEGRAS, SEM ESTUFAMENTO E LIVRE DE FERRUGEM. EMBALAGEM DE 130G	UND	2500
53	SEMENTE DE CHIA E/ OU LINHAÇA , GRÃOS INTEGRAIS DE BOA QUALIDADE, ROTULO DE INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO. PACOTE DE 200G	UNID.	10
54	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE - - OBTIDA POR PERDA PARCIAL DE AGUA DA FRUTA MADURA PRETA,S/CAROÇO,DE CONSISTENCIA PROPRIA AUSENCIA DE SUJIDADES,PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO,TRANSPARENTE,ATOXICO	UNID.	100
55	VINAGRE DE ÁLCOOL ; EMBALAGEM DE 12X500 ML.	CX	30
56	CREME DE LEITE	FARDO	30
57	COUVE FOLHA	MOLHO	50
58	MAÇÃ	KG	540

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

O levantamento de mercado consiste em um processo sistemático de pesquisa e análise das alternativas disponíveis antes da tomada de decisão sobre a contratação. Esse procedimento envolve a coleta de informações sobre fornecedores, produtos, serviços e soluções aplicáveis ao objeto em questão. O objetivo é garantir uma escolha fundamentada, eficiente e alinhada com as necessidades da administração pública.

Dessa forma, a contratação de empresa, por meio de registro de preços, para fornecimento de merenda escolar visando as necessidades da Secretaria de Educação do Município de Vera Mendes-PI, apresenta diversas vantagens e se mostra a alternativa mais adequada para a administração municipal, conforme os seguintes fatores:

- **Flexibilidade e Adaptação às Demandas:** O sistema de registro de preços permite que a administração municipal solicite os produtos conforme a necessidade, garantindo maior flexibilidade para atender às demandas.
- **Economicidade e Planejamento Orçamentário:** A utilização do registro de preços possibilita uma gestão financeira mais eficiente, permitindo que os pagamentos sejam efetuados conforme os produtos



forem fornecidos. Isso evita a necessidade de contratações emergenciais, que costumam ter custos mais elevados, otimizando os recursos públicos e garantindo previsibilidade orçamentária.

- **Ampliação da Competitividade:** A ampla divulgação do edital e a adoção do critério de menor preço, aliado às especificações técnicas rigorosas, incentivam a participação de um maior número de fornecedores qualificados, promovendo concorrência saudável e resultando na seleção da proposta mais vantajosa para a administração pública, em conformidade com os princípios da isonomia e da transparência previstos na Lei nº 14.133/2021.
- **Garantia de Continuidade e Regularidade:** A modalidade permite que o fornecimento dos produtos ocorra de maneira contínua e ininterrupta.
- **Atendimento às Exigências Legais:** A modalidade de registro de preços proporciona segurança jurídica à administração municipal, garantindo que a contratação seja realizada em conformidade com a legislação vigente, com fiscalização contínua e controle rigoroso sobre a execução do contrato. Além disso, assegura que os produtos fornecidos estejam de acordo com os padrões exigidos pelos órgãos de controle e fiscalização.

Dessa forma, a contratação por meio de registro de preços representa uma solução estratégica para o Município de Vera Mendes-PI, garantindo a prestação dos serviços públicos de forma contínua e eficiente.

7.1 DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO “PREGÃO ELETRÔNICO”

A escolha da modalidade “Pregão Eletrônico” se justifica pela ampla publicidade na contratação da empresa que irá fornecer os produtos previstos, mas também pela possibilidade de atestar previamente que as empresas interessadas em participar do certame possuem os requisitos mínimo de qualificação exigidos para execução do objeto a ser licitado, contido na Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021.

O Pregão Eletrônico caracteriza-se como modalidade de licitação, sendo definida no art. 6, inciso XLI, pela Lei n.14.133/2021, como adequada para contratação de bens e serviços comuns. No Pregão a disputa de preços acontece entre quaisquer interessados, desde que comprovem preencher os requisitos de qualificação nos termos exigidos pelo edital.

A nova lei de licitações em seu art. 29, determina que a Concorrência e o Pregão seguem o rito procedimental comum, ou seja, possuem as fases: **preparatória, de divulgação de edital de licitação, de apresentação de propostas e lances**, quando for o caso, de julgamento, de habilitação, recursal e de homologação.

Para a escolha da modalidade apropriada, na fase de planejamento, deve-se considerar a aplicação do Pregão sempre que o objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, sendo que não se aplicará o Pregão às contratações de serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual e de obras e serviços de engenharia, desde que estes não se qualifiquem como comuns.

7.3. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO “MENOR PREÇO”

Nos termos do art. 6º, inciso XLI, da Lei nº 14.133/21, a concorrência enquanto modalidade de Pregão Eletrônico para contratação de bens e serviços comuns, poderá ter como critério de julgamento os seguintes:

- a) menor preço;
- b) maior desconto;

Diante das possibilidades apresentadas pelo regramento de licitações, considerando todo o ciclo de vida do contrato e a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, o critério de julgamento a ser adotado será o de menor preço.



A escolha do tipo “**Menor Preço**” se justifica por ser esse o tipo mais vantajoso à Administração Pública, aumentando a competição entre as empresas participantes do certame, possibilitando assim, que a proposta vencedora seja realmente aquela de menor preço, dentro das especificações constantes no edital, gerando com isso, economia aos cofres públicos.

7.4 DO FRACIONAMENTO DO LOTE

A justificativa para o fracionamento do objeto por itens, pode ser apresentada com base no seguinte ponto:

A licitação pública representa um mecanismo fundamental no qual a administração pública proporciona igualdade de oportunidades a todos os interessados em contratar com ela, assegurando a imparcialidade no tratamento dos interesses coletivos. O processo busca comparar propostas para selecionar aquela ou aquelas que melhor atendam aos requisitos estabelecidos. No contexto específico deste caso, cada item deve ser licitado separadamente, fragmentada por item, visto que os itens licitados não precisam obrigatoriamente ser fornecidos pela mesma empresa.

O fracionamento por itens amplia a participação de empresas, especialmente de pequeno e médio porte, que podem não ter capacidade técnica, logística ou financeira para fornecer todos os itens de um lote, mas que têm plenas condições de atender de forma eficiente itens específicos, além de promover os princípios da isonomia, da eficiência e da economicidade, estabelecidos na Lei nº 14.133/2021, ao assegurar que diferentes fornecedores possam competir de forma justa e oferecer as melhores condições para cada item. Dessa forma, a opção pela licitação por lote atende ao interesse público, assegura maior eficiência na execução contratual, reduz riscos operacionais e administrativos, e se mostra mais vantajosa para a Administração, em plena conformidade com a legislação vigente e com a jurisprudência dos Tribunais de Contas.

A Licitação será realizada através do Sistema de Registro de Preços, uma vez que os produtos serão solicitados conforme a demanda da Administração Pública.

7.5 DA PARTICIPAÇÃO DE ME E EPP

A participação de Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) em processos de contratação pública, pode ser justificada com base na Lei Complementar nº 123/06, também conhecida como Lei Geral das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte. Abaixo estão algumas justificativas fundamentadas nessa legislação:

- **Estímulo à competitividade:** A Lei 123/06 visa a promover a competitividade e o desenvolvimento sustentável das micro e pequenas empresas, reconhecendo sua importância na economia nacional. Ao permitir a participação de MEs e EPPs em processos de contratação pública, como a prestação de serviços para as secretarias e órgãos municipais, a administração municipal contribui para o fortalecimento desses empreendimentos e para a diversificação de fornecedores.
- **Reserva de cota:** A Lei 123/06 estabelece a reserva de cota de até 25% do valor total licitado para a contratação de MEs e EPPs, conforme o artigo 48, inciso I. Essa reserva visa a assegurar a participação dessas empresas em processos de contratação pública, mesmo em situações em que a competição possa ser mais acirrada.



- Simplificação de processos: A legislação também prevê medidas para simplificar a participação de MEs e EPPs em processos licitatórios, como a preferência na contratação em caso de empate, desde que atendidas as condições estabelecidas na lei (artigo 44).
- Estímulo ao desenvolvimento local: Ao priorizar a contratação de MEs e EPPs locais, a administração municipal contribui para o fortalecimento da economia local, gerando empregos e renda na comunidade. Isso está alinhado com os objetivos de desenvolvimento regional e sustentável estabelecidos pela Lei 123/06.

Portanto, a participação de MEs e EPPs não apenas está respaldada pela legislação vigente, mas também representa uma oportunidade para promover a competitividade, o desenvolvimento econômico local e a eficiência na contratação pública.

7.6 DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS

Nesta licitação não será admitida a possibilidade de Consórcio de empresas, para garantia de maior competitividade entre os participantes.

7.7. DA SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida subcontratação.

7.8 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Após determinar uma estimativa do volume necessário para contratação, é fundamental conduzir uma pesquisa de mercado abrangente. Será realizada pesquisas de preço nos painéis de preços e contratações públicas, assim como de fornecedores do ramo do objeto licitado. Com base nas pesquisas realizadas calcularemos o valor médio da contratação, assegurando uma análise abrangente e criteriosa das opções disponíveis no mercado, que será detalhado no Mapa de Preços acostado aos autos do processo licitatório.

7.9 DA EXIGÊNCIA DE GARANTIA (CONFORME DISPOSTO NO ART.96 E SEQUENTES DA LEI Nº 14.133/21)

Não será exigida garantia na contratação, vez que a garantia contratual somente será exigida quando a complexidade do valor da contratação importar em consideráveis riscos de prejuízos à Administração Pública em razão do inadimplemento do contratado, o que não é o caso em questão, visto que o objeto de consumo é comum.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O objetivo deste ETP é proporcionar a escolha da melhor solução possível em termos de eficácia, efetividade e eficiência, além de economicamente viável, atendendo adequadamente às necessidades de negócio que motivaram a demanda.

A licitação pública é um processo seletivo mediante o qual a administração pública oferece igualdade de oportunidade a todos os que com ela queiram contratar, preservando a equidade no trato do interesse público, tudo a fim de cotejar propostas para escolher uma ou algumas delas. Neste caso, o objeto deve ser licitado por item, não sendo separado por lote, pois o objeto a ser licitado não necessariamente precisa ser do mesmo fornecedor.



A licitação será realizada por Sistema de Registro de Preços, pois os produtos serão demandados de acordo com a necessidade da Administração Pública e o valor a ser pago a empresa registrada será por fornecimentos realizados, que poderão ser contados individualmente.

Do ponto de vista qualitativo e econômico mostra-se viável o fornecimento parcelado conforme ordem de fornecimento. A aquisição integral apresenta desvantagens quanto ao acondicionamento dos produtos bem como impacto no fluxo do recurso financeiro.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação o município almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais, e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes benefícios:

- **Qualidade nutricional:** A merenda escolar deve ser balanceada, oferecendo uma alimentação adequada que atenda às necessidades nutricionais dos alunos, com ênfase em alimentos frescos e de boa qualidade.
- **Variedade de alimentos:** A alimentação deve incluir uma diversidade de alimentos, como frutas, legumes, verduras, proteínas (como carne, ovos, leguminosas). Isso garante que os alunos recebam todos os nutrientes necessários.
- **Segurança alimentar e higiene:** As escolas precisam seguir padrões de higiene na preparação e armazenamento dos alimentos. A segurança alimentar é uma prioridade para evitar doenças e garantir o bem-estar dos estudantes.
- **Cardápios equilibrados:** Os cardápios devem ser planejados com a ajuda de nutricionistas, que devem seguir as diretrizes de alimentação saudável e considerar a idade e as necessidades específicas de cada faixa etária.
- **Acessibilidade e inclusão:** Alimentos devem ser preparados de acordo com as necessidades específicas de alunos com restrições alimentares (como intolerância à lactose, alergias alimentares, ou necessidades especiais).

Desta forma, a instituição deverá cumprir seu dever com eficiência e eficácia, oferecendo merenda de qualidade, com o melhor aproveitamento possível dos alimentos e dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis

10. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E CONTRATADA

10.1 As observâncias quanto as obrigações da contratante e da contratada são aquelas estabelecidas no edital do certame e seus anexos, em especial, minuta de contrato, em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Antes de formalizar o contrato com a empresa é essencial tomar algumas providências prévias para garantir a transparência, legalidade e eficiência do processo. Algumas das principais providências incluem:

Elaboração de Termo de Referência ou Projeto Básico: É fundamental elaborar um Termo de Referência ou Projeto Básico que descreva detalhadamente as necessidades do município, incluindo especificações técnicas dos produtos fornecidos, quantidades estimadas, prazos de entrega, critérios de aceitação, entre outros detalhes relevantes. Esse documento servirá de base para o processo de contratação e garantirá que todas as partes envolvidas tenham um entendimento claro das expectativas.



Publicação do Edital de Licitação: Caso o processo de contratação seja realizado por meio de licitação, é necessário elaborar e publicar o edital de licitação conforme as exigências da legislação vigente. O edital deve conter informações detalhadas sobre o objeto da contratação, critérios de seleção, prazos, forma de apresentação das propostas, entre outros aspectos relevantes.

Realização de Estudo de Viabilidade Financeira: Antes de formalizar o contrato, é importante realizar um estudo de viabilidade financeira para garantir que o município tenha recursos suficientes para arcar com os custos da contratação da empresa especializada. Isso inclui avaliar o impacto orçamentário da contratação e verificar a disponibilidade de recursos financeiros.

Análise de Documentação da Empresa: É necessário realizar uma análise detalhada da documentação da empresa interessada em participar do processo de contratação, incluindo comprovação de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, certidões negativas de débitos, comprovante de capacidade técnica, entre outros documentos exigidos pelo edital de licitação ou pela legislação aplicável.

Avaliação de Propostas: Durante o processo de contratação, é fundamental avaliar as propostas apresentadas pelas empresas concorrentes com base nos critérios estabelecidos no edital de licitação. Isso pode incluir a análise do preço oferecido, qualidade dos produtos fornecidos, prazos de entrega, condições de pagamento, entre outros aspectos relevantes.

Negociação de Condições Contratuais: Após a seleção da empresa vencedora, é importante negociar as condições contratuais, incluindo prazos, formas de pagamento, garantias, penalidades por descumprimento de cláusulas contratuais, entre outros aspectos. Essa etapa é essencial para garantir que o contrato atenda aos interesses do município e estabeleça obrigações claras para ambas as partes.

12. CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Inicialmente, não existem em andamento contratações correlatas ou interdependentes que venham a interferir ou merecer maiores cuidados no planejamento da futura contratação.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

O objeto não apresenta impactos ambientais relevantes, limitando-se à geração comum de resíduos de embalagens e ao transporte dos itens, considerados de baixa significância. Eventuais efeitos são facilmente mitigáveis mediante descarte adequado e práticas rotineiras de sustentabilidade.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO QUANTO A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Conclui-se que a contratação de empresa, por meio de registro de preços, para fornecimento de merenda escolar, para atender as necessidades da Secretaria de Educação de Vera Mendes-PI, é plenamente viável.

Essa conclusão fundamenta-se em critérios técnicos, econômicos e de mercado amplamente descritos neste **Estudo Técnico Preliminar**, demonstrando a necessidade dos fornecimentos para garantir a qualidade dos serviços prestados à população.

Vera Mendes -PI, na data de sua assinatura

Valentim Daniel Martins
Secretária Municipal de Educação

Manifesto

Verificação de Autenticidade e Integridade

Este documento foi assinado digitalmente, assegurando sua autenticidade, integridade e validade jurídica, conforme estabelecido pela Lei nº 14.063/2020 e pela Medida Provisória nº 2.200-2/2001. Para verificar a validade das assinaturas digitais e confirmar a integridade do documento, por favor, acesse o seguinte link:

<https://app.0paper.com.br/organization/8/signature-validation>

Download De Cópia Original

Para baixar cópias originais do **Protocolo Administrativo 735/2025** assinado acesse o link abaixo utilizando o código fornecido:

<https://app.0paper.com.br/organization/8/original-document-download>

96f658b94e8c4bdb6a05731be503d352f92bfc4bb2eacdf6feaa371b31356644

Assinaturas Digitais

Lista de assinaturas digitais realizadas neste documento: