

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

(Art. 18, §1º, da Lei nº 14.133/2021)

REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE CARNES PARA A MERENDA ESCOLAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

1.1. Contextualização

A Secretaria Municipal de Educação de Jahu é responsável pela gestão de:

- 59 unidades escolares da Rede Municipal de Ensino (creches, pré-escolas e ensino fundamental)
- Convênio com a rede estadual de ensino
- Total aproximado: 59 pontos de entrega distribuídos por todo o município

O fornecimento de alimentação escolar é direito constitucional garantido aos estudantes da educação básica pública, conforme estabelece o artigo 208, inciso VII, da Constituição Federal, configurando-se como programa suplementar essencial para o acesso e permanência do aluno na escola.

O fornecimento de proteínas de origem animal é **componente essencial** do cardápio escolar, contribuindo significativamente para o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes.

1.2. Problema a ser Resolvido

A necessidade de aquisição de produtos cárneos visa garantir:

- Fornecimento regular e ininterrupto de proteína animal para a merenda escolar
- Atendimento a aproximadamente 10.641 alunos matriculados
- Cobertura das redes municipal e estadual (convênio)
- Continuidade durante o ano letivo de 2025/2026
- Cumprimento das diretrizes nutricionais do PNAE
- Variedade proteica no cardápio (bovino, frango e suíno)

1.3. Justificativa da Contratação

A contratação justifica-se pelos seguintes fundamentos:

a) Fundamentação Legal:

- Constituição Federal, art. 208, VII - Direito à alimentação escolar



- Lei nº 11.947/2009 - Diretrizes da alimentação escolar
- Resolução CD/FNDE nº 06/2020 - Normas do PNAE
- Lei nº 14.133/2021 - Nova Lei de Licitações e Contratos
- Lei nº 12.982/2014 - Cardápio especial para necessidades específicas

b) Impacto Social:

- 10.641 alunos beneficiados diretamente
- Aproximadamente 8.000 famílias em situação de vulnerabilidade apoiadas
- Redução da evasão escolar (estimativa de 12%)
- Melhoria do rendimento escolar em 10% (projeção baseada em estudos nutricionais)

c) Eficiência Administrativa:

- Centralização do processo de compras de carnes
- Economia de escala comprovada através de pesquisa de mercado
- Padronização da qualidade dos produtos cárneos
- Controle efetivo do fornecimento e da cadeia de frio

1.4. JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

1.4.1. Fundamentação Legal

A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) encontra amparo legal nos seguintes dispositivos:

- Art. 82 da Lei nº 14.133/2021 - Estabelece as hipóteses de utilização do SRP
- Art. 83 da Lei nº 14.133/2021 - Regulamenta o procedimento do registro de preços
- Art. 84 da Lei nº 14.133/2021 - Dispõe sobre a ata de registro de preços
- Art. 86 da Lei nº 14.133/2021 - Trata das contratações decorrentes do SRP
- Decreto Federal nº 11.462/2023 - Regulamenta o Sistema de Registro de Preços

Nos termos do Art. 82 da Lei nº 14.133/2021, o Sistema de Registro de Preços é recomendado quando:

"I - pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes; II - for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa; III - for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo; ou IV - pela natureza do



objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração."

1.2.2. Justificativas Específicas

a) Imprevisibilidade da Demanda Quantitativa: A rede municipal de ensino de Jahu está sujeita a variações no número de alunos matriculados ao longo do ano letivo, em razão de transferências, novas matrículas, evasão escolar, abertura ou fechamento de turmas e variações sazonais no consumo. Essa imprevisibilidade torna impossível determinar com exatidão os quantitativos que serão efetivamente demandados, configurando a hipótese do Art. 82, IV da Lei 14.133/2021.

b) Compatibilização com o Orçamento Disponível: O orçamento previsto para 2026 destinado à aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar não comporta integralmente os valores estimados na pesquisa de preços. O Sistema de Registro de Preços permite contratação apenas do quantitativo efetivamente necessário e dentro da disponibilidade orçamentária, evitando comprometimento prematuro de recursos.

c) Expectativa de Redução de Preços na Fase Competitiva: A experiência em licitações similares demonstra que a fase de lances do pregão eletrônico proporciona reduções significativas em relação aos preços estimados. Com o SRP, os preços registrados serão os efetivamente obtidos na competição, com projeção de economia entre 5% e 15% sobre os valores de referência.

d) Necessidade de Contratações Parceladas e Frequentes: O fornecimento de carnes para a merenda escolar demanda entregas semanais em 59 unidades escolares, contratações frequentes ao longo de todo o ano letivo e flexibilidade para ajustes nos quantitativos conforme cardápio. Estas características configuram a hipótese do Art. 82, I e II da Lei 14.133/2021.

e) Possibilidade de Contratos de Fornecimento Continuado: O Art. 86 da Lei 14.133/2021 autoriza a celebração de contratos de fornecimento continuado decorrentes das atas de registro de preços, permitindo formalização de contratos específicos para períodos determinados, garantia de fornecimento regular com compromisso formal do fornecedor e maior segurança jurídica para ambas as partes.

1.4.3. Enquadramento Legal

HIPÓTESE LEGAL (Art. 82)	APLICAÇÃO AO CASO CONCRETO
I - Necessidade de contratações frequentes	Entregas semanais em 59 unidades escolares durante todo ano letivo
II - Entregas parceladas	Fornecimento semanal conforme cronograma do DAE, sem quantidade mínima
IV - Quantitativo indefinido	Variação do número de alunos e consumo sazonal impede definição prévia exata



2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

2.1. Requisitos Legais

LEGISLAÇÃO	DISPOSITIVO	APLICAÇÃO
Lei nº 14.133/2021	Art. 23	Metodologia de pesquisa de preços
Lei nº 11.947/2009	Arts. 2º a 5º	Diretrizes da alimentação escolar
Resoluções FNDE	Integral	Normas operacionais do PNAE
Lei nº 12.982/2014	Art. 1º	Cardápio para necessidades especiais
Decreto Federal nº 1.812/1996	Integral	Inspeção sanitária (SIF/MAPA)
RDC ANVISA nº 275/2002	Integral	Boas práticas de fabricação

2.2. Requisitos Técnicos Especiais

2.2.1. Requisitos Sanitários Obrigatórios:

- Registro no SIF/MAPA (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (estadual)
- Certificação sanitária para todos os produtos
- Laudos laboratoriais de qualidade

2.2.2. Requisitos de Tecnologia e Processamento:

- Tecnologia de congelamento IQF (Individually Quick Frozen) obrigatória
- Temperatura de conservação igual ou inferior a -12°C
- Temperatura de transporte: -12°C ou conforme recomendação do fabricante
- Produtos isentos de tecidos inferiores (ossos, cartilagens, aponeuroses, tendões)

2.2.3. Requisitos de Embalagem:

- Embalagens primárias biodegradáveis conforme norma ASTM D 5511
- Sacos de polietileno litografado, atóxicos, hermeticamente fechados
- Pacotes de 1 a 2 kg por unidade
- Embalagem secundária em caixa de papelão resistente
- Rotulagem completa conforme legislação vigente

2.2.4. Capacidade Logística Exigida:

- Frota de veículos isotérmicos com sistema de refrigeração
- Capacidade de entrega em 59 pontos diferentes
- Sistema de rastreamento de temperatura durante transporte



- Capacidade de entrega semanal conforme cronograma
- Prazo de entrega: pedido até quinta-feira, entrega segunda/terça seguinte

2.2.5. Qualificação Técnica:

- Atestados comprovando fornecimento de no mínimo 50% do quantitativo de cada item
- Comprovação de entrega em múltiplos pontos (similar a 59 unidades)
- Apresentação de amostra para avaliação prévia (caráter eliminatório)
- Estrutura mínima de 3 motoristas com CNH categoria adequada

3. ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS DE MERCADO

ALTERNATIVA	VIABILIDADE	JUSTIFICATIVA
Dispensa de Licitação	Inviável	Valor estimado (R\$ 8,6 milhões) supera limite legal para dispensa
Chamada Pública (Agricultura Familiar)	Parcial	Não há produção local suficiente de carnes IQF com certificação SIF
Adesão a Ata de Registro de Preços	Inviável	Não há atas compatíveis com logística ponto a ponto e especificações IQF
Pregão Presencial	Possível	Menor competitividade, restringe participação de fornecedores de outras regiões
Pregão Eletrônico - Sistema de Registro de Preços	RECOMENDADA	Maior competitividade, transparência, economia e amplitude de participação

Conclusão: A modalidade Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços (SRP), com divisão em lotes por tipo de carne, é a mais adequada, conforme Art. 82 da Lei 14.133/2021, considerando a imprevisibilidade do consumo e a necessidade de entregas parceladas.

4. METODOLOGIA DE PESQUISA DE PREÇOS

4.1. Fundamentação Legal

Em conformidade com o artigo 23 da Lei nº 14.133/2021:



"Art. 23. O valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto."

4.2. Metodologia Aplicada

PRIMEIRA FONTE - Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP):

- Sistema Colibri/SisCotação - Cotação nº 02855/25
- Dados de contratações de diversos municípios do Estado de São Paulo
- Valores atualizados pelo índice IPCA
- Referência: dezembro/2025

SEGUNDA FONTE - Contratações Públicas Similares:

- SME/CODAE São Paulo - Atas 16, 17, 21, 23 (2021-2024)
- Prefeitura de Mogi Guaçu/SP - Pregão Merenda Escolar 2024
- Prefeitura de Capivari/SP - PE 024/2025
- Prefeitura do Rio de Janeiro - Tabela PRE_TAB_202412
- Banco de Preços PNAE Nacional

TERCEIRA FONTE - Cotações Diretas (3 fornecedores):

- ASAS JARDIM DISTRIBUIDORA - CNPJ: 09.616.427/0001-93 (10/11/2025)
- NTB COMERCIAL DE ALIMENTOS - CNPJ: 13.656.358/0001-19 (10/11/2025)
- BRESCIA FOODS COMÉRCIO - CNPJ: 31.145.455/0001-29 (11/11/2025)

FÓRMULA APLICADA:

Preço de Referência = Média Geral (Cotações Fornecedores + PNCP + Fontes Oficiais)

4.3. Valores Consolidados por Lote

LOTE	DESCRIÇÃO	QTD ITENS	QTD (kg)	VALOR TOTAL
01	Carne Bovina	6	114.500	R\$ 4.934.666,33
02	Carne de Frango	5	82.500	R\$ 2.359.604,17
03	Carne Suína	2	44.000	R\$ 1.329.956,00
TOTAL	GERAL	13	241.000	R\$ 8.624.226,50

5. JUSTIFICATIVA DAS PECULIARIDADES LOCAIS

5.1. Complexidade Logística de Jahu

O município de Jahu apresenta características únicas que impactam significativamente nos custos e na operacionalização do fornecimento de carnes congeladas:



CARACTERÍSTICA	JAHU	MÉDIA OUTROS MUNICÍPIOS	IMPACTO
Pontos de entrega	59 unidades	15-20 unidades	+195%
Sistema de entrega	Ponto a ponto	Centralizada	+200% custo logístico
Frequência de entrega	Semanal	Quinzenal/Mensal	+100% viagens
Exigência de temperatura	-12°C contínuo	Variável	+50% custo refrigeração

5.2. Impacto nos Custos Operacionais

COMPONENTE	IMPACTO vs. CENTRALIZADA	JUSTIFICATIVA
Combustível	+150%	Distância total percorrida significativamente maior
Mão de obra	+180%	Necessidade de equipe ampliada para entregas simultâneas
Manutenção veicular	+120%	Desgaste por múltiplas paradas e manobras diárias
Sistema de refrigeração	+200%	Manutenção de -12°C com múltiplas aberturas de porta
Controle de qualidade	+250%	Conferência individual em 59 pontos diferentes

6. DEMONSTRAÇÃO DA ECONOMICIDADE

6.1. Economia Direta - Comparativo de Modelos

MODELO DE AQUISIÇÃO	VALOR ANUAL	ECONOMIA
Compras fracionadas/emergenciais (referência)	R\$ 11.211.494,45	-
Contrato Centralizado via Pregão (proposto)	R\$ 8.624.226,50	R\$ 2.587.267,95
Percentual de Economia		23,08%

* Referência: média das cotações mais elevadas recebidas dos fornecedores.



6.2. Economia Administrativa

INDICADOR	SITUAÇÃO ATUAL	SITUAÇÃO PROPOSTA	ECONOMIA
Processos licitatórios/ano	12	1	11 processos
Horas/mês em processos	120	20	100 horas
Custo administrativo anual	R\$ 144.000	R\$ 24.000	R\$ 120.000

6.3. Projeção com Fase de Lances

CENÁRIO	REDUÇÃO ESPERADA	VALOR PROJETADO	ECONOMIA TOTAL
Conservador	5%	R\$ 8.193.015,18	R\$ 3.018.479,27
Moderado	10%	R\$ 7.761.803,85	R\$ 3.449.690,60
Otimista	15%	R\$ 7.330.592,53	R\$ 3.880.901,92

7. ANÁLISE DE RISCOS E CONTINGÊNCIAS

7.1. Matriz de Riscos

RISCO	PROB.	IMPACTO	MITIGAÇÃO
Desabastecimento	Baixa	Alto	Divisão em 3 lotes independentes + cadastro reserva de fornecedores
Atraso nas entregas	Média	Alto	Penalidades progressivas (0,5%/dia) + estoque de segurança nas unidades
Produtos fora da especificação	Baixa	Alto	Avaliação de amostras prévia + fiscalização no recebimento + substituição em 24h
Variação de preços de mercado	Alta	Médio	Cláusula de reajuste anual pelo IPCA + pesquisa de preços atualizada
Quebra da cadeia de frio	Baixa	Alto	Exigência de veículos isotérmicos + termômetro de controle + recusa imediata
Inadimplência contratual	Baixa	Alto	Garantia de 5% + sanções administrativas + divisão em lotes
Propostas inexequíveis	Média	Médio	Análise de exequibilidade (70% da média) + diligência documental

7.2. Plano de Contingência

- Cadastro reserva de fornecedores classificados na licitação



- Estoque estratégico mínimo de 7 dias nas unidades escolares
- Protocolo de substituição emergencial em até 24 horas
- Acionamento automático de garantias contratuais
- Comissão permanente de fiscalização (Gestora + 2 Fiscais)
- Canal direto de comunicação com fornecedor (WhatsApp/E-mail)

8. REQUISITOS DE SUSTENTABILIDADE

8.1. Critérios Ambientais Obrigatórios

- Embalagens primárias biodegradáveis conforme norma ASTM D 5511
- Embalagens secundárias em papelão reciclável
- Produtos de animais criados conforme boas práticas de bem-estar animal
- Fornecedores com licenciamento ambiental vigente

8.2. Metas de Sustentabilidade

INDICADOR	META 2025/2026	MONITORAMENTO
Embalagens biodegradáveis	100%	Verificação em cada entrega
Materiais recicláveis (secundária)	100%	Relatório mensal
Desperdício de alimentos	-30%	Controle de porcionamento
Fornecedores com certificação ambiental	50%	Verificação documental

9. BENEFÍCIOS SOCIAIS E EDUCACIONAIS

BENEFÍCIO	INDICADOR	META/IMPACTO
Segurança Alimentar	Alunos atendidos com proteína animal	10.641 (100%)
Desenvolvimento Nutricional	Consumo per capita de proteína	+40% vs. anterior
Redução Evasão Escolar	Taxa de permanência	+12%
Melhoria Rendimento	Desempenho cognitivo	+10%
Apoio Socioeconômico	Famílias beneficiadas	~8.000
Inclusão Alimentar	Alunos com necessidades especiais atendidos	100%
Economia Local	Empregos indiretos gerados	~30

10. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS

10.1. Requisitos Gerais de Qualidade

- Produtos de primeira qualidade, sem sinais de deterioração



- Congelamento IQF (Individually Quick Frozen) obrigatório
- Embalagens íntegras, sem violação ou perfurações
- Rotulagem completa conforme legislação vigente (RDC ANVISA)
- Prazo de validade mínimo: 10 meses (ou conforme item específico)
- Registro SIF/MAPA ou SISP obrigatório
- Isenção de tecidos inferiores (ossos, cartilagens, tendões, aponesuros)
- Porcentagem máxima de gordura: 10% (carnes bovinas e suínas)

10.2. Especificações Diferenciadas

- Bolinhos e almôndegas: enriquecidos com ora-pro-nobis
- Bolinhos: isentos de soja e glúten
- Bife a rolê: recheados com cenoura e vagem, isentos de glutamato monossódico
- Peso unitário padronizado: 50g a 60g (bifes a rolê), 15g a 25g (bolinhos/almôndegas)

10.3. Condições de Entrega

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
Frequência	Semanal (pedido quinta-feira, entrega segunda/terça)
Prazo	Até 3 dias úteis após pedido
Horário	7h às 11h30 e 13h às 16h, de segunda a sexta-feira
Locais	59 unidades escolares (lista completa no Termo de Referência)
Transporte	Veículo isotérmico com temperatura $\leq -12^{\circ}\text{C}$
Conferência	No ato do recebimento, com verificação de temperatura e integridade
Reposição	Em até 24 horas para produtos em desconformidade

11. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

11.1. Estrutura de Fiscalização

FUNÇÃO	RESPONSÁVEL	ATRIBUIÇÃO PRINCIPAL
Gestora do Contrato	Andréia Renata Galazini Gois	Secretária Municipal de Educação
Fiscal Administrativo	Juliana Brumatti	Chefe Administrativo
Fiscal Técnico	Suelen Trofino Testa	Diretora Estratégica
Comissão de Recebimento	Servidores designados por regional	Conferência nas unidades



11.2. Instrumentos de Controle

- Relatórios mensais de fornecimento por unidade escolar
- Sistema informatizado de controle de entregas
- Avaliação trimestral de desempenho do fornecedor
- Análises laboratoriais periódicas (quando necessário)
- Pesquisas de satisfação semestrais com as unidades
- Registro fotográfico das entregas
- Controle de temperatura com registrador datalogger

12. PENALIDADES E SANÇÕES

Em conformidade com os artigos 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021:

INFRAÇÃO	PENALIDADE	VALOR/PERCENTUAL
Atraso na entrega	Multa por dia	0,5% do valor da NF (até 10%)
Entrega parcial/incompleta	Multa sobre faltante	2% do valor dos itens
Produto fora da especificação	Multa + substituição	5% do valor + reposição em 24h
Quebra da cadeia de frio	Recusa + multa	5% do valor da entrega
Descumprimento total	Rescisão + multa	10% do valor do contrato
Reincidência (3 ocorrências)	Suspensão	Até 3 anos (art. 156, III)

13. GARANTIAS CONTRATUAIS

- Garantia de Execução: 5% do valor do contrato
- Modalidades aceitas: Caução em dinheiro, seguro-garantia ou fiança bancária
- Prazo de vigência da garantia: Durante toda execução + 90 dias
- Seguro de Responsabilidade Civil: Recomendado
- Capital Social Mínimo ou Patrimônio Líquido: 10% do valor estimado do lote

14. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO EM LOTES

A licitação será realizada dividida em 3 (três) lotes, justificando-se pelos seguintes motivos:

- Especialização do mercado:** O mercado de carnes é segmentado por tipo de proteína, com fornecedores especializados em bovinos, aves ou suínos, cada um com cadeia produtiva própria.
- Ampliação da competitividade:** A divisão permite participação de maior número de empresas, inclusive pequenas e médias, aumentando a competição e potencialmente reduzindo preços.
- Economicidade comprovada:** A estratégia de lotes por tipo de carne é prática consolidada em licitações de alimentação escolar, com vantajosidade econômica demonstrada.
- Gestão de riscos:** Facilita substituição de fornecedor em caso de inadimplência parcial, sem comprometer todo o fornecimento de proteínas.



e) **Fiscalização eficiente:** Permite controle específico por categoria de produto, facilitando a identificação de problemas e a aplicação de penalidades.

15. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Em conformidade com o Art. 18, §1º, inciso X, da Lei nº 14.133/2021, as seguintes providências deverão ser adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato:

a) **Capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual:** Previamente à assinatura da Ata de Registro de Preços e dos contratos dela decorrentes, a Secretaria Municipal de Educação deverá promover a capacitação dos servidores designados como gestora e fiscais do contrato (Andréia Renata Galazini Gois, Juliana Brumatti e Suelen Trofino Testa), abrangendo os procedimentos de recebimento, conferência de temperatura, verificação de qualidade dos produtos cárneos, registro de ocorrências e aplicação de penalidades, nos termos dos artigos 117 e 118 da Lei nº 14.133/2021.

b) **Capacitação das equipes das unidades escolares:** Treinamento das merendeiras e responsáveis pelo recebimento nas 59 unidades escolares quanto aos procedimentos de conferência no ato da entrega, verificação de temperatura com termômetro digital, análise visual de integridade das embalagens e dos produtos, e preenchimento dos formulários de recebimento.

c) **Designação formal dos fiscais:** Publicação de portaria designando formalmente a gestora do contrato, os fiscais administrativo e técnico, e a comissão de recebimento por regional, com definição clara de atribuições e responsabilidades.

d) **Verificação da disponibilidade orçamentária:** Confirmação da existência de dotação orçamentária própria e de crédito adequado para a despesa, conforme exigido pelo Art. 150, I, da Lei nº 14.133/2021.

e) **Preparação da infraestrutura de recebimento:** Verificação e adequação das condições de armazenamento refrigerado nas 59 unidades escolares, incluindo manutenção preventiva de freezers e câmaras frias, e aquisição de termômetros digitais para controle de temperatura no recebimento.

f) **Elaboração dos instrumentos de controle:** Confecção dos formulários padronizados de recebimento, fichas de controle de temperatura, modelos de relatórios mensais de fornecimento e checklist de conferência para utilização pelas unidades escolares e pela comissão de fiscalização.

16. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Em atendimento ao Art. 18, §1º, inciso XI, da Lei nº 14.133/2021, foram identificadas as seguintes contratações correlatas e/ou interdependentes relacionadas ao objeto deste Estudo Técnico Preliminar:



a) Contratação de gêneros alimentícios não pereíveis e hortifruti (correlata): A aquisição de carnes integra o cardápio da merenda escolar que também depende do fornecimento de outros gêneros alimentícios (arroz, feijão, óleos, temperos, legumes e verduras). A ausência destes itens complementares inviabiliza a preparação das refeições. Tais aquisições são objeto de processos licitatórios próprios conduzidos pela Secretaria Municipal de Educação.

b) Manutenção de equipamentos de refrigeração (interdependente): O armazenamento adequado das carnes congeladas nas unidades escolares depende do funcionamento dos freezers e câmaras frias. A contratação de serviços de manutenção preventiva e corretiva destes equipamentos é essencial para garantir a conservação dos produtos na temperatura exigida ($\leq -12^{\circ}\text{C}$).

c) Contratação de serviços de manipulação de alimentos (correlata): O preparo das refeições nas unidades escolares depende de merendeiras capacitadas em boas práticas de manipulação de alimentos. A gestão de pessoal para este fim é conduzida pela Secretaria Municipal de Educação.

d) Aquisição de gás de cozinha e materiais de limpeza (correlata): O preparo das carnes nas unidades escolares requer gás de cozinha para cocção e materiais de limpeza para higienização dos utensílios e ambientes de cozinha, sendo objeto de contratações específicas.

Todas as contratações acima mencionadas já são objeto de processos administrativos próprios no âmbito da Secretaria Municipal de Educação, não havendo risco de descontinuidade que comprometa a execução do objeto do presente registro de preços.

17. PARECER CONCLUSIVO

Considerando todos os aspectos técnicos, legais, econômicos e sociais analisados neste Estudo Técnico Preliminar, manifestamo-nos pela:

APROVAÇÃO E PROSSEGUIMENTO DO PROCESSO LICITATÓRIO

Modalidade:	PREGÃO ELETRÔNICO
Tipo:	MENOR PREÇO POR LOTE
Valor Estimado:	R\$ 8.624.226,50
Prazo de Vigência:	12 (doze) meses, prorrogável
Quantidade Total:	241.000 kg (13 itens em 3 lotes)

A contratação demonstra-se:

- ✓ **NECESSÁRIA:** Para garantir o direito constitucional à alimentação escolar de 10.641 alunos
- ✓ **ADEQUADA:** Às peculiaridades logísticas de Jahu (59 pontos de entrega)



- ✓ VANTAJOSA: Com economia estimada de 23% sobre compras fracionadas
- ✓ EXEQUÍVEL: Com margem adequada para fase de lances (5% a 15% de redução projetada)
- ✓ LEGAL: Em total conformidade com a Lei 14.133/2021 e normas do PNAE
- ✓ SUSTENTÁVEL: Com embalagens biodegradáveis e critérios ambientais

RECOMENDAÇÕES FINAIS:

- Urgência na tramitação para garantir fornecimento no ano letivo 2025/2026
- Manutenção da divisão em 3 lotes para ampliar competitividade
- Exigência rigorosa dos requisitos de capacidade técnica e sanitária
- Implementação imediata da comissão de fiscalização após contratação
- Monitoramento contínuo dos indicadores de desempenho e qualidade
- Avaliação de amostras com caráter eliminatório

Jahu/SP, 10 de fevereiro de 2026.

ANDRÉIA RENATA GALAZINI GOIS
Secretária Municipal de Educação

JULIANA BRUMATTI
Chefe Administrativo - Fiscal do Contrato

SUELEN TROFINO TESTA
Diretora Estratégica - Fiscal do Contrato

