
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

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 nele 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. OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

O presente ETP tem como objetivo: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE PACUJÁ/CE

3. ÁREA REQUISITANTE

Prefeitura Municipal de Pacujá, através da Secretaria Municipal de Educação, em atendimento ao programa de alimentação escolar, tendo como responsável o Secretário / Ordenador de Despesas o Sr. Raimundo de Moura Oliveira.

4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Secretaria Municipal de Educação de Pacujá/CE necessita assegurar o abastecimento regular dos gêneros alimentícios empregados no preparo das refeições ofertadas aos estudantes matriculados na educação em tempo integral, no ensino fundamental, na educação de jovens e adultos, na pré-escola, na creche e no atendimento educacional da comunidade quilombola. O Documento de Formalização de Demanda contempla 37 itens, distribuídos entre alimentos secos, panificados, carnes, aves, pescado, ovos, leite em pó, polpas de frutas e produtos sujeitos a condições específicas de conservação e transporte, com quantitativos segmentados por modalidade de ensino.

A necessidade administrativa decorre do dever de manter a execução contínua do serviço de alimentação escolar durante o calendário letivo, mediante oferta de refeições preparadas segundo os cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico. Os alimentos constituem insumos indispensáveis ao funcionamento das unidades escolares, não sendo possível executar adequadamente o planejamento nutricional sem que os produtos estejam disponíveis nas quantidades, datas e condições sanitárias estabelecidas pela Secretaria Municipal de Educação.

O problema a ser resolvido consiste no risco de insuficiência, irregularidade ou interrupção do abastecimento das unidades escolares. A ocorrência de atrasos, entregas incompletas, produtos deteriorados, embalagens violadas ou alimentos em desacordo com as especificações pode impedir o preparo das refeições, provocar substituições não planejadas no cardápio, elevar perdas de estoque e comprometer o atendimento dos estudantes durante os dias letivos.

A demanda possui caráter rotineiro, previsível e diretamente relacionado ao número de estudantes atendidos, aos dias de funcionamento das escolas, à frequência de utilização de cada alimento nos cardápios e ao consumo per capita definido pelo setor de nutrição. Os quantitativos deverão ser confirmados mediante memória de cálculo que considere matrículas atualizadas, frequência escolar estimada, calendário letivo, cardápios, rendimento dos alimentos, histórico de consumo, saldos existentes e margem tecnicamente justificável para perdas, em atendimento ao **Art. 18, § 1º, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021**. A adequada estimativa das quantidades constitui elemento indispensável à avaliação da viabilidade econômica e à prevenção de aquisições insuficientes ou excessivas.

A previsibilidade do consumo permite estruturar uma contratação ordinária com quantitativos previamente dimensionados e período certo de execução, sem necessidade de formação de ata destinada a contratações futuras e incertas. Embora as entregas devam ocorrer de forma parcelada, a necessidade global é conhecida, integra o planejamento anual da alimentação escolar e deverá ser atendida de maneira regular durante a vigência contratual, mediante cronograma compatível com os cardápios, a capacidade de armazenamento e os prazos de validade dos produtos.

O fornecimento parcelado não descaracteriza a unidade da contratação nem transforma a demanda em aquisição eventual. O parcelamento temporal das entregas constitui mecanismo de execução destinado a evitar armazenamento excessivo, deterioração, vencimento e comprometimento da cadeia de frio. A contratada deverá assumir obrigação de fornecer os quantitativos adjudicados durante o período estabelecido, observando as ordens de fornecimento, o cronograma, os locais indicados e as condições definidas no Termo de Referência.

Os gêneros deverão ser recebidos mediante verificação quantitativa e qualitativa, com análise da integridade das embalagens, identificação do fabricante, lote, prazo de validade, condições de transporte, temperatura, peso, composição e registros sanitários aplicáveis. Produtos desconformes deverão ser recusados e substituídos no prazo contratual, sem prejuízo da apuração de responsabilidade, de modo a impedir que falhas do fornecedor afetem a execução dos cardápios ou exponham os estudantes a riscos sanitários.

A contratação deverá ser estruturada de forma a preservar a competição, permitindo a participação de empresas que atuem nos diferentes segmentos do comércio de alimentos. O parcelamento por itens deverá ser adotado sempre que técnica e economicamente viável, admitindo-se o agrupamento apenas quando houver demonstração concreta de que a reunião de produtos semelhantes produz vantagem logística ou econômica sem restringir indevidamente o mercado, conforme o Art. 40, inciso V, alínea b, da Lei nº 14.133/2021 e as orientações do TCU sobre parcelamento.

A contratação ordinária, precedida de pregão e formalizada por contrato administrativo, permitirá vincular o fornecedor às quantidades, aos preços, aos prazos e às condições de entrega durante o período planejado. Esse modelo proporciona maior segurança quanto à disponibilidade dos alimentos, permite responsabilização por atrasos ou inexecução e assegura base contratual suficiente para a fiscalização do fornecimento.

5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Natureza da Contratação:

A presente contratação possui natureza de **aquisição de bens**, consistindo no fornecimento de **gêneros alimentícios**, destinados ao atendimento contínuo das necessidades administrativas.

Trata-se de contratação cuja obrigação principal é a de entrega de bens, segundo especificações técnicas padronizadas, quantitativos estimados, requisitos mínimos de qualidade, condições de acondicionamento, prazos de entrega, garantia e demais exigências definidas neste Estudo Técnico Preliminar e no futuro Termo de Referência.

A utilidade administrativa almejada será alcançada mediante o abastecimento regular da unidade requisitante com bens necessários ao desenvolvimento de suas atribuições institucionais, de forma que a contratação não se caracteriza como prestação de serviço, mas sim como relação jurídica de fornecimento de bens.

A natureza do objeto, portanto, é de aquisição de bens voltada ao suprimento recorrente da Administração, indispensável à manutenção da atividade administrativa e à continuidade dos serviços públicos correlatos.

Classificação do Objeto:

O objeto da presente contratação classifica-se como bem comum, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pela Administração por meio de especificações usuais de mercado.

Além disso, a contratação enquadra-se como fornecimento contínuo, por se destinar à manutenção da atividade administrativa e decorrer de necessidade permanente ou prolongada da Administração, cuja interrupção poderá comprometer a regular execução das ações institucionais da unidade demandante.

No caso concreto, o enquadramento como fornecimento contínuo justifica-se porque os bens a serem adquiridos são indispensáveis ao funcionamento ordinário da Administração, apresentam demanda reiterada ao longo do exercício e sua indisponibilidade pode ocasionar prejuízo à continuidade administrativa, à eficiência da gestão e à adequada prestação das atividades públicas vinculadas ao órgão requisitante.

Dessa forma, a modelagem jurídica da contratação como aquisição de bem comum com fornecimento contínuo mostra-se compatível com a necessidade pública identificada, desde que mantidas, durante toda a execução, a efetiva necessidade administrativa, a vantajosidade das condições pactuadas e a disponibilidade orçamentária correspondente.

Duração do Contrato:

O prazo de vigência da contratação será de **12 (doze) meses**, contado da data da sua assinatura, podendo ser adotada vigência compatível com a natureza de fornecimento contínuo, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Considerando o enquadramento do objeto como **fornecimento contínuo**, poderá a contratação, desde que haja expressa previsão no edital e no instrumento contratual, observar prazo inicial mais alongado e admitir prorrogações sucessivas, respeitados os limites legais, condicionadas, em cada período, à demonstração da manutenção da necessidade administrativa, da vantajosidade contratual e da existência de disponibilidade orçamentária.

O fornecimento será executado de forma **parcelada e continuada**, conforme cronograma de consumo estimado e ordens de fornecimento expedidas pela Administração, de modo a assegurar o abastecimento regular da unidade demandante, evitar descontinuidade das atividades administrativas e ajustar o fornecimento à necessidade real do órgão contratante.

A adoção de vigência compatível com fornecimento contínuo revela-se mais eficiente no caso concreto, por possibilitar melhor planejamento do abastecimento, racionalização procedimental, redução do risco de descontinuidade e maior estabilidade no atendimento da demanda pública, sem prejuízo da reavaliação periódica da vantajosidade e da necessidade da contratação.

Requisitos Necessários:

Os requisitos da contratação deverão assegurar que os gêneros alimentícios descritos no Documento de Formalização de Demanda sejam fornecidos em condições compatíveis com o planejamento nutricional, o calendário letivo e a capacidade de armazenamento da Secretaria Municipal de Educação de Pacujá/CE. As exigências deverão guardar relação direta com os 37 itens demandados, contemplando alimentos secos, industrializados, panificados, refrigerados, congelados e de origem animal, sem incorporar condições estranhas ao objeto ou requisitos que reduzam injustificadamente a participação de fornecedores aptos. Essa delimitação atende ao Art. 18, § 1º, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, segundo o qual o ETP deve registrar os requisitos necessários e suficientes à escolha da solução, e observa a orientação do TCU de que as condições de contratação e habilitação sejam motivadas, proporcionais e limitadas ao indispensável para o adequado cumprimento das obrigações.

Os produtos deverão corresponder integralmente às especificações técnicas estabelecidas para cada item, incluindo denominação, composição, classificação, apresentação, unidade de fornecimento, peso líquido, tipo de embalagem, características sensoriais, prazo mínimo de validade e condições de conservação. As unidades de medida, os pesos e as apresentações comerciais deverão ser harmonizados no Termo de Referência, eliminando divergências entre a descrição do produto e a unidade indicada, de modo que os licitantes possam formular propostas comparáveis e que o recebimento seja realizado por critérios objetivos. Não serão admitidas substituições de composição, peso, tipo, categoria ou apresentação sem prévia avaliação e autorização da Secretaria Municipal de Educação.

Os gêneros alimentícios deverão ser próprios para o consumo humano, de qualidade compatível com a classificação exigida, isentos de contaminações, substâncias estranhas, insetos, parasitas, fungos, odores impróprios, alterações de cor, sabor ou textura e quaisquer condições que comprometam sua segurança ou aceitação. Os alimentos deverão atender aos padrões microbiológicos, aos limites de contaminantes e aos requisitos sanitários aplicáveis à respectiva categoria, inclusive aqueles consolidados pela RDC Anvisa nº 724/2022 e pela RDC Anvisa nº 722/2022, sem prejuízo de normas posteriores que venham a substituí-las ou modificá-las. A exigência decorre da destinação dos produtos à alimentação de crianças, adolescentes e demais estudantes da rede pública, público que demanda controle rigoroso da segurança sanitária.

As embalagens primárias e secundárias deverão ser adequadas à natureza do alimento, constituídas de material permitido para contato com produtos alimentícios, resistentes às operações de transporte, manuseio e armazenamento e capazes de proteger o conteúdo contra umidade, contaminação, deterioração e adulteração. Não serão aceitas embalagens abertas, violadas, rasgadas, perfuradas, enferrujadas, estufadas, excessivamente amassadas, sujas ou sem identificação legível. A rotulagem deverá observar a RDC Anvisa nº 727/2022 e as demais regras aplicáveis, contendo as informações obrigatórias relativas ao produto, fabricante, composição, conteúdo líquido, lote, fabricação, validade, conservação, preparo, origem e advertências sobre alergênicos, lactose ou glúten, quando cabíveis. A pertinência do requisito está relacionada à necessidade de rastreabilidade dos alimentos, à conferência de sua composição e à prevenção de riscos para estudantes com restrições alimentares.

Os produtos refrigerados e congelados deverão ser transportados e entregues em veículos apropriados, higienizados e dotados de equipamentos capazes de conservar as temperaturas adequadas durante todo o percurso. A cadeia de frio deverá ser mantida até a conclusão do recebimento, não sendo admitidos alimentos com sinais de descongelamento e recongelamento, excesso de gelo, exsudação anormal, textura flácida, odor incompatível ou temperatura inadequada. A contratada deverá disponibilizar, sempre que solicitado, informações sobre a temperatura de transporte e as condições de conservação, uma vez que falhas nessa etapa podem provocar deterioração sem alteração imediatamente perceptível na embalagem.

As carnes, aves, pescados, ovos, leite e demais produtos de origem animal deverão proceder de estabelecimentos submetidos ao serviço de inspeção competente, apresentando selo ou identificação de inspeção compatível com a abrangência de comercialização do produto. A exigência não deverá se limitar exclusivamente ao Serviço de Inspeção Federal quando a legislação admitir produtos fiscalizados por serviço estadual, municipal ou integrante de sistema reconhecido de equivalência, desde que sua comercialização alcance regularmente o Município de Pacujá/CE. O requisito incide sobre a procedência e a regularidade sanitária dos produtos, não podendo ser convertido em restrição territorial ou preferência por determinado sistema de inspeção.

O desempenho da solução será medido pela entrega dos produtos nas quantidades, frequências, locais, horários e condições estabelecidas nas ordens de fornecimento e no cronograma contratual. A contratada deverá manter capacidade logística suficiente para atender simultaneamente aos itens adjudicados, inclusive nos períodos de maior consumo, sem interrupções ou reduções unilaterais. Os custos de transporte, acondicionamento, carregamento, descarregamento, pessoal, equipamentos e demais

recursos necessários ao fornecimento deverão estar compreendidos nos preços contratados, não cabendo cobrança adicional à Administração.

Os produtos deverão ser entregues com prazo remanescente de validade suficiente para seu armazenamento e consumo dentro do planejamento dos cardápios, respeitados os prazos mínimos definidos individualmente nas especificações. A fixação desses prazos deverá considerar a natureza do alimento, a frequência de utilização, o intervalo entre as entregas e o período usual de validade praticado pelo mercado, evitando tanto o recebimento de produtos próximos do vencimento quanto a imposição de condições excessivas capazes de reduzir a competitividade. O lote e a data de validade de cada produto deverão permanecer legíveis durante todo o período de armazenamento, permitindo o controle pelo sistema de primeiro que vence, primeiro que sai.

Os alimentos entregues em desacordo com as especificações, com avarias, validade inferior à exigida, temperatura inadequada, peso divergente, ausência de inspeção ou qualquer irregularidade sanitária deverão ser recusados, total ou parcialmente. A contratada deverá realizar a substituição no prazo definido no Termo de Referência, sem ônus para o Município e sem comprometer o preparo das refeições programadas. A aceitação provisória da entrega não afastará a responsabilidade por vícios ocultos, deterioração precoce, adulteração ou desconformidade identificada durante o armazenamento ou o preparo dos alimentos.

A apresentação de amostras pelo licitante provisoriamente vencedor é imprescindível para assegurar o fornecimento de qualidade. A análise deverá observar critérios previamente definidos quanto à embalagem, composição, peso, aspecto, textura, rendimento e demais características objetivas, com registro formal do resultado pelo nutricionista ou por comissão designada. A exigência deverá restringir-se aos produtos efetivamente sujeitos a dúvida técnica e ocorrer após a classificação das propostas, conforme permite o Art. 17, § 3º, da Lei nº 14.133/2021, evitando custos desnecessários para todos os participantes e restrições desproporcionais à competição.

A habilitação jurídica deverá comprovar a existência regular do licitante, sua representação legítima e a compatibilidade de suas atividades econômicas com o fornecimento dos produtos disputados, mediante apresentação dos atos constitutivos, registros empresariais e documentos de representação pertinentes à natureza jurídica da empresa. Não será exigida atividade econômica descrita com redação idêntica ao objeto, sendo suficiente que o ramo de atuação compreenda o comércio, a distribuição ou o fornecimento dos gêneros alimentícios correspondentes. Esse requisito decorre do Art. 66 da Lei nº 14.133/2021 e permite verificar se a pessoa jurídica possui capacidade legal para assumir as obrigações contratuais, sem estabelecer formalismo que restrinja empresas regularmente atuantes no setor.

A regularidade fiscal, social e trabalhista será demonstrada mediante inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica, regularidade perante as Fazendas federal, estadual e municipal, regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e certidão de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, observada a possibilidade de comprovação diferenciada concedida às microempresas e empresas de pequeno porte pela legislação específica. As certidões exigidas deverão possuir relação com o domicílio ou a sede do licitante e com os tributos incidentes sobre sua atividade, em conformidade com o Art. 68 da Lei nº 14.133/2021. A

exigência permite verificar a regularidade do futuro contratado perante obrigações públicas essenciais e sua aptidão para contratar com a Administração.

A qualificação técnica deverá ser comprovada por um ou mais atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, demonstrando experiência anterior no fornecimento de gêneros alimentícios com características operacionais compatíveis com os itens disputados. A compatibilidade deverá ser aferida pela natureza dos produtos, pelas quantidades fornecidas, pela necessidade de entregas parceladas e, para os itens correspondentes, pela logística de alimentos refrigerados ou congelados. Não será exigida experiência específica com alimentação escolar, fornecimento anterior para órgão público, execução em determinada localidade ou apresentação de atestado com todos os itens da contratação, pois essas condições não são indispensáveis à comprovação da capacidade operacional.

Não se mostra pertinente exigir responsável técnico registrado em conselho profissional para a atividade ordinária de distribuição e fornecimento de gêneros alimentícios, salvo quando determinada categoria de produto ou atividade desenvolvida pelo próprio fornecedor estiver legalmente submetida a essa obrigação. A contratação não envolve produção de refeições, elaboração de cardápios ou prestação de serviços de nutrição pela empresa fornecedora, razão pela qual a qualificação técnico-profissional seria desproporcional para os licitantes que apenas comercializam e entregam produtos industrializados ou adquiridos de fabricantes regulares. Essa delimitação preserva o caráter competitivo e separa a capacidade técnica do fornecedor dos critérios de conformidade aplicáveis aos produtos.

O licitante deverá apresentar licença ou alvará sanitário vigente do estabelecimento responsável pelo armazenamento, distribuição ou expedição dos produtos, quando esse documento for exigido pela legislação aplicável à atividade efetivamente exercida. A exigência deverá considerar a competência da autoridade sanitária do local do estabelecimento e poderá ser satisfeita por documento equivalente regularmente expedido, não sendo admissível exigir que os atestados de capacidade técnica ou os respectivos contratos estejam acompanhados de licenciamento sanitário. A pertinência do requisito decorre do risco inerente ao armazenamento e à circulação de alimentos e encontra amparo no Art. 67, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, que admite a comprovação de requisitos previstos em legislação especial, desde que aplicáveis ao objeto e motivadamente inseridos no edital.

A contratada deverá observar, durante toda a execução, as normas sanitárias, de rotulagem, inspeção, transporte, armazenamento, defesa do consumidor e segurança dos alimentos aplicáveis aos produtos fornecidos, mantendo válidos os documentos cuja vigência constitua condição legal para o exercício de sua atividade. A perda, suspensão ou cancelamento de licença indispensável deverá ser comunicada imediatamente à fiscalização, podendo impedir novas entregas dos produtos alcançados até a regularização, sem afastar as responsabilidades contratuais da empresa.

Os requisitos definidos deverão ser reproduzidos no Termo de Referência e no edital com redação objetiva, critérios verificáveis e correspondência clara entre a exigência, o risco tratado e o documento de comprovação. Não deverão ser solicitados certificados privados de qualidade, cartas de exclusividade, declarações de fabricantes ou documentos sem previsão legal e sem demonstração de imprescindibilidade, pois a qualificação do

fornecedor não pode ser confundida com a avaliação da conformidade do produto ofertado. O TCU registra que exigências de habilitação desnecessárias ou excessivamente específicas podem restringir a competição, elevar preços e provocar impugnações ou anulação do procedimento.

Relevância dos Requisitos Estipulados:

Os requisitos definidos para a aquisição dos gêneros alimentícios guardam correspondência direta com a natureza, a diversidade e os riscos do objeto, que abrange 37 itens entre alimentos secos, industrializados, panificados, refrigerados, congelados e de origem animal, destinados ao preparo da alimentação dos estudantes da rede municipal de ensino de Pacujá/CE. A delimitação adotada procura assegurar a qualidade sanitária dos produtos, a continuidade do abastecimento e a capacidade efetiva dos fornecedores, sem introduzir condições alheias à execução contratual. Essa conformação observa o Art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, que admite somente exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações, bem como os princípios da razoabilidade, proporcionalidade e competitividade previstos no Art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

A proporcionalidade dos requisitos deve ser aferida pela relação de adequação entre a exigência e o risco que se pretende controlar, pela necessidade de inexistência de medida menos restritiva capaz de produzir o mesmo resultado e pela ponderação entre o benefício esperado e o impacto sobre o universo de competidores. Não basta que uma condição possa ser útil à Administração; ela deve ser indispensável ou objetivamente relevante para a execução do fornecimento. A redação adotada atende a esse critério porque associa cada requisito às características dos alimentos, à segurança dos estudantes, à regularidade das entregas ou à demonstração da capacidade jurídica e operacional do futuro contratado, afastando exigências meramente formais, excessivas ou sem repercussão sobre o adimplemento. O Art. 9º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021 veda a inclusão de condições que comprometam, restrinjam ou frustrem o caráter competitivo sem fundamento pertinente e suficiente.

A exigência de correspondência integral entre os produtos fornecidos e as especificações de denominação, composição, classificação, apresentação, unidade, peso, embalagem, validade e conservação é adequada porque permite comparar objetivamente as propostas e conferir os produtos entregues. A ausência desses parâmetros poderia gerar ofertas relativas a alimentos de categorias, rendimentos ou apresentações distintas, comprometendo o julgamento pelo menor preço e dificultando o recebimento. A exigência não direciona a contratação a fabricante ou marca específica, pois estabelece características funcionais e sanitárias disponíveis no mercado, admitindo a participação de qualquer fornecedor que apresente produto compatível com o padrão mínimo definido.

A harmonização das unidades de medida, pesos e apresentações comerciais também possui relevância econômica, pois impede que propostas aparentemente mais baratas correspondam, na realidade, a embalagens com menor quantidade ou a produtos com rendimento inferior. A vedação à substituição unilateral da composição ou apresentação preserva o planejamento nutricional e evita que alterações promovidas pelo fornecedor comprometam os cardápios. Trata-se de controle objetivo sobre o produto contratado, e não de barreira de habilitação, razão pela qual não interfere na participação dos licitantes, mas apenas exige que a proposta e o fornecimento correspondam à necessidade definida pela Administração.

Os requisitos de segurança sanitária, ausência de contaminação, preservação das características sensoriais e atendimento aos padrões microbiológicos e limites de contaminantes são indispensáveis em razão da destinação dos alimentos ao consumo humano. A aplicação das normas sanitárias não representa escolha discricionária ou preferência administrativa, mas observância de padrões gerais incidentes sobre todos os produtos e agentes econômicos do setor. As RDC Anvisa nº 722/2022 e nº 724/2022 estabelecem parâmetros relacionados a contaminantes e padrões microbiológicos dos alimentos, de modo que exigir seu cumprimento apenas reproduz obrigações regulatórias aplicáveis ao mercado, sem estabelecer condição diferenciada em favor ou prejuízo de determinado concorrente.

A integridade das embalagens e a observância das regras de rotulagem são requisitos proporcionais porque protegem o alimento durante o transporte e o armazenamento, possibilitam sua identificação e asseguram a rastreabilidade de fabricante, lote, fabricação e validade. As informações sobre composição, alergênicos, lactose e glúten são relevantes para a prevenção de reações adversas e para o atendimento de estudantes submetidos a dietas especiais. A RDC Anvisa nº 727/2022 disciplina a rotulagem dos alimentos embalados, de maneira que a exigência não cria padrão exclusivo para a contratação municipal, limitando-se a assegurar que os produtos ofertados estejam regularmente disponíveis para comercialização.

A exigência de transporte apropriado e manutenção da cadeia de frio para alimentos refrigerados ou congelados está vinculada ao risco de deterioração decorrente da oscilação de temperatura. Carnes, aves, pescados, polpas e demais produtos dessa natureza podem perder qualidade e segurança antes que a alteração seja identificada externamente, justificando a utilização de veículos higienizados e adequados à conservação. O requisito alcança somente os itens que dependem de temperatura controlada e não obriga todos os fornecedores a manter estrutura frigorífica indistintamente, preservando a proporcionalidade entre a obrigação logística e os produtos efetivamente adjudicados.

A exigência de que os produtos de origem animal procedam de estabelecimentos submetidos ao serviço de inspeção competente é igualmente necessária, pois comprova que sua produção ou processamento se encontra sujeito ao controle sanitário legalmente estabelecido. A redação preserva a competitividade ao não limitar a aceitação ao Serviço de Inspeção Federal, admitindo sistemas de inspeção municipais, estaduais ou reconhecidos por equivalência, desde que a abrangência da autorização permita a comercialização regular no Município. A Administração controla a procedência sanitária do produto sem instituir preferência territorial, exigência de origem geográfica específica ou reserva de mercado.

Os parâmetros de desempenho relacionados ao cumprimento das quantidades, frequências, locais, horários e condições de entrega são indispensáveis para garantir a continuidade da alimentação escolar. A capacidade logística não é presumida apenas pela apresentação da proposta, devendo ser mantida durante toda a execução para que atrasos ou fornecimentos incompletos não interrompam o preparo das refeições. A inclusão dos custos de transporte, acondicionamento, carregamento, descarregamento, pessoal e equipamentos no preço ofertado assegura comparabilidade entre as propostas e impede

cobranças posteriores não previstas, sem estabelecer estrutura empresarial específica ou exigir sede, filial ou instalações no Município.

Os prazos remanescentes de validade possuem pertinência porque os alimentos serão recebidos de forma parcelada e armazenados até sua utilização nos cardápios. A definição deverá ser individualizada conforme a natureza, o ciclo de consumo e o prazo usualmente praticado pelo mercado, evitando a fixação de períodos artificialmente elevados. Esse critério protege a Administração contra o recebimento de produtos próximos do vencimento e, simultaneamente, preserva a competição ao afastar exigências incompatíveis com a realidade comercial de cada gênero.

A recusa de produtos desconformes e sua substituição sem ônus constituem consequências naturais da obrigação de entregar o objeto nas condições contratadas. A medida protege o erário contra o pagamento por alimentos inadequados e impede que o risco empresarial da desconformidade seja transferido ao Município. O prazo de substituição deverá ser compatível com a urgência do abastecimento e com a logística do produto, evitando tanto a interrupção das refeições quanto a imposição de obrigação materialmente impossível ao fornecedor. A responsabilidade por vícios ocultos permanece pertinente porque determinados defeitos somente podem ser identificados durante o armazenamento, a abertura da embalagem ou o preparo.

A apresentação de amostras pelo licitante provisoriamente vencedor é relevante para os produtos cuja conformidade não possa ser satisfatoriamente verificada apenas pela descrição da proposta, ficha técnica ou rótulo. A avaliação de embalagem, composição, peso, aspecto, textura e rendimento permite impedir a contratação de produto formalmente descrito como adequado, mas materialmente incompatível com o padrão mínimo estabelecido. O Art. 17, § 3º, da Lei nº 14.133/2021 autoriza a análise de conformidade do licitante provisoriamente vencedor, desde que prevista no edital e vinculada às especificações do Termo de Referência.

A proporcionalidade da amostra decorre de sua exigência somente após a classificação das propostas e apenas para os itens efetivamente sujeitos a avaliação material. Esse procedimento evita impor custos de aquisição, transporte e apresentação a todos os participantes e impede que a amostra se transforme em condição generalizada de ingresso no certame. Os critérios de análise deverão ser prévios, objetivos e registrados formalmente pelo nutricionista ou pela comissão designada, vedada a rejeição fundada em preferência subjetiva, aparência de marca ou atributo não previsto. O TCU reconhece que amostras podem ser exigidas para comprovar a aderência do produto, mas ressalta que medidas com potencial restritivo dependem de motivação e delimitação compatível com a necessidade administrativa.

A habilitação jurídica é necessária para verificar a existência regular da empresa, a legitimidade de sua representação e sua aptidão legal para assumir o contrato. A exigência permanece restrita aos atos constitutivos e documentos correspondentes à forma jurídica do licitante, conforme o Art. 66 da Lei nº 14.133/2021, sem impor tempo mínimo de constituição, capital social como condição jurídica ou descrição literal do objeto no cadastro empresarial. A compatibilidade do ramo de atividade com o comércio ou a distribuição dos gêneros disputados é suficiente, permitindo a participação de empresas que atuem regularmente no setor ainda que utilizem classificações econômicas ou redações societárias distintas.

A regularidade fiscal, social e trabalhista encontra fundamento no Art. 68 da Lei nº 14.133/2021 e integra o conjunto ordinário de condições para contratação com o Poder Público. Os documentos exigidos referem-se às Fazendas e obrigações relacionadas à sede ou ao domicílio do licitante, não sendo admitidas certidões sem pertinência com sua atividade ou exigências tributárias estranhas ao rol legal. A aplicação do tratamento próprio às microempresas e empresas de pequeno porte preserva a competitividade e impede que eventual irregularidade fiscal passível de regularização produza exclusão prematura, conforme a legislação específica.

A qualificação técnica por meio de um ou mais atestados é pertinente porque o fornecimento envolve quantitativos expressivos, entregas parceladas e, para determinados produtos, logística refrigerada ou congelada. A Administração necessita verificar se o licitante já executou fornecimento operacionalmente compatível e possui experiência suficiente para cumprir o cronograma. A exigência, contudo, não demanda experiência anterior com o PNAE, alimentação escolar, órgão público ou Município específico, nem impõe atestado que reúna todos os itens disputados. Essa abertura permite que fornecedores com experiência no mercado privado ou em objetos equivalentes demonstrem sua capacidade, ampliando o universo competitivo sem eliminar o controle sobre o risco de inexecução.

A possibilidade de apresentação de mais de um atestado e a análise da compatibilidade conforme os itens efetivamente disputados evitam concentração indevida da licitação em empresas de grande porte. A demonstração deverá recair sobre atividades similares em complexidade operacional, quantidades e condições logísticas, sem exigir identidade absoluta entre o fornecimento anterior e o objeto licitado. O TCU orienta que as exigências de habilitação técnica sejam proporcionais à dimensão e à complexidade da contratação, admitindo o somatório de atestados quando a comprovação por documento único não seja imprescindível e vedando limitações temporais ou geográficas sem fundamento.

A não exigência generalizada de responsável técnico registrado em conselho profissional reforça a observância da proporcionalidade. O objeto consiste no fornecimento e na entrega de alimentos, não abrangendo elaboração de cardápios, prestação de serviços de nutrição ou produção de refeições pela contratada. A vinculação obrigatória de nutricionista ou outro profissional a todos os comerciantes e distribuidores produziria custo adicional e excluiria empresas regularmente habilitadas sem aumentar, por si só, a segurança dos produtos. A exigência somente poderá incidir quando a legislação especial aplicável à atividade efetivamente exercida pelo licitante determinar essa responsabilidade, em conformidade com o Art. 67 da Lei nº 14.133/2021.

A licença ou o alvará sanitário do estabelecimento responsável pelo armazenamento, distribuição ou expedição é relevante porque demonstra que a atividade sujeita ao controle sanitário está sendo exercida em local regularmente fiscalizado. A exigência deverá ser dirigida apenas ao licitante cuja atividade demande licenciamento, admitindo documento equivalente expedido pela autoridade competente de sua sede. Não se exige licença emitida pelo Município de Pacujá/CE, instalação local, acompanhamento do alvará nos atestados ou documento incompatível com a posição ocupada pelo fornecedor na cadeia comercial. A condição decorre de legislação especial e encontra suporte no Art. 67, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, sem representar restrição territorial à participação.

A manutenção das licenças e o cumprimento contínuo das normas de transporte, armazenamento, rotulagem, inspeção e segurança dos alimentos são necessários porque a regularidade não deve existir apenas no momento da habilitação. A suspensão ou perda de autorização indispensável durante a execução pode comprometer a legalidade das entregas e a segurança sanitária, justificando o dever de comunicação à fiscalização e a interrupção do recebimento dos produtos alcançados até a regularização. A obrigação aplica-se de maneira uniforme a todos os contratados e corresponde às condições legais ordinárias do mercado alimentício.

A vedação a certificados privados de qualidade, cartas de exclusividade, declarações de fabricantes e documentos sem previsão legal ou demonstração de imprescindibilidade evita barreiras artificiais à competição. A conformidade dos alimentos será verificada pelas especificações, documentos sanitários, rotulagem, inspeção, amostras justificadas e controles de recebimento, não havendo fundamento para transferir a entidades privadas a definição de quem pode participar do certame. O TCU considera irregular a exigência de certificações, declarações ou laudos sem demonstração concreta de sua essencialidade para a qualidade e o desempenho do objeto.

O conjunto dos requisitos apresenta equilíbrio entre proteção do interesse público e preservação da ampla disputa, pois não exige marca determinada, origem territorial específica, experiência exclusiva com a Administração, atestado único, responsável técnico sem imposição legal, certificação privada ou instalação no Município. As condições estabelecidas concentram-se na segurança dos alimentos, na capacidade de fornecimento, na regularidade jurídica e sanitária e no cumprimento do cronograma, correspondendo às cautelas indispensáveis para garantir a execução contratual. Dessa forma, não se identifica restrição injustificada ao caráter competitivo, mas diferenciação objetiva entre fornecedores aptos e agentes que não demonstrem condições mínimas para atender ao objeto, em consonância com o Art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal e com os Arts. 5º e 9º da Lei nº 14.133/2021.

Sustentabilidade:

A aquisição dos gêneros alimentícios destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar deverá incorporar práticas de sustentabilidade compatíveis com a natureza dos produtos, com as exigências sanitárias e com a capacidade operacional do Município de Pacujá/CE. A solução abrange alimentos secos, industrializados, panificados, refrigerados, congelados e de origem animal, cuja produção, embalagem, transporte, armazenamento, preparo e descarte podem gerar consumo de energia, emissões atmosféricas, resíduos orgânicos e materiais recicláveis. O tratamento desses impactos integra o planejamento da contratação e atende ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável previsto no Art. 5º da Lei nº 14.133/2021, bem como ao objetivo estabelecido no Art. 11, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021.

O principal benefício ambiental direto decorre do dimensionamento adequado das quantidades e da programação parcelada das entregas. A correlação entre cardápios, número de estudantes, dias letivos, consumo per capita, estoques existentes e frequência de utilização dos alimentos reduzirá aquisições excessivas, vencimentos, deterioração e descarte prematuro. O fornecimento parcelado permitirá que os produtos sejam recebidos em volumes compatíveis com a capacidade de armazenamento e com o período previsto

para consumo, contribuindo para a prevenção da geração de resíduos, que ocupa posição prioritária na ordem de gestão estabelecida pela Política Nacional de Resíduos Sólidos.

A regularidade do abastecimento também produzirá benefício socioambiental indireto ao assegurar alimentos adequados e seguros aos estudantes, reduzir substituições improvisadas de cardápio e preservar o aproveitamento nutricional das refeições. O controle de validade, temperatura, integridade das embalagens e condições de transporte diminuirá perdas decorrentes de desconformidades sanitárias e evitará que produtos impróprios ingressem nos estoques escolares. A sustentabilidade da solução, portanto, não se restringe à redução de resíduos, alcançando a proteção da saúde dos estudantes, a utilização eficiente dos recursos públicos e a continuidade de uma política pública essencial.

Os critérios relativos aos materiais deverão priorizar embalagens dimensionadas de forma compatível com o conteúdo, resistentes ao transporte e ao armazenamento, sem camadas, invólucros ou acondicionamentos secundários desnecessários. Sempre que tecnicamente possível e sem prejuízo da segurança sanitária, deverão ser aceitas embalagens fabricadas com materiais recicláveis, reutilizáveis ou passíveis de recuperação pelos sistemas locais de coleta e triagem. A exigência não poderá comprometer a conservação, a inviolabilidade, a rastreabilidade ou a vida útil do alimento, uma vez que embalagens inadequadas podem gerar perdas superiores ao benefício ambiental pretendido.

A Administração deverá evitar especificações que imponham embalagens exclusivas, formatos incomuns ou materiais sem justificativa técnica, pois tais condições podem ampliar o consumo de recursos, elevar custos e restringir a competição. A escolha das apresentações comerciais deverá considerar a quantidade utilizada em cada preparação, o período entre a abertura e o consumo e a capacidade de armazenamento das unidades escolares. Embalagens demasiadamente pequenas podem aumentar a geração de resíduos por unidade consumida, enquanto apresentações excessivamente grandes podem ocasionar deterioração após a abertura, devendo prevalecer a alternativa que proporcione equilíbrio entre conservação, segurança, rendimento e menor produção de resíduos.

Os produtos refrigerados e congelados deverão ser transportados em veículos e equipamentos capazes de manter a temperatura adequada durante todo o percurso, com funcionamento eficiente e manutenção compatível com as exigências sanitárias. A preservação da cadeia de frio reduz perdas, impede descongelamentos indevidos e evita o descarte de produtos deteriorados. O critério de eficiência energética será aplicado de maneira funcional, mediante exigência de equipamentos em condições regulares de operação e conservação, sem imposição de marca, tecnologia exclusiva, idade máxima do veículo ou certificação privada que não seja indispensável à execução do fornecimento.

A redução das emissões associadas ao transporte será promovida por meio da organização prévia dos cronogramas, consolidação das entregas compatíveis, definição racional dos pontos de recebimento e comunicação antecipada das quantidades requisitadas. A contratada deverá planejar rotas e cargas de modo a evitar deslocamentos desnecessários, entregas fragmentadas sem justificativa e permanência prolongada de veículos em funcionamento durante o descarregamento. Essas medidas favorecem menor consumo de combustível e redução indireta das emissões, sem estabelecer preferência por

fornecedores sediados em determinada localidade ou criar limitação territorial incompatível com a competitividade.

A Administração deverá compatibilizar a frequência das entregas com a natureza de cada alimento. Produtos perecíveis, panificados, refrigerados ou congelados poderão demandar recebimentos mais frequentes, enquanto gêneros secos e de maior durabilidade poderão ser entregues em intervalos mais amplos. A adoção de cronograma uniforme para todos os itens poderia gerar tanto deslocamentos excessivos quanto armazenamento desnecessário, razão pela qual a logística deverá ser diferenciada conforme validade, consumo, volume, temperatura e capacidade física das unidades receptoras.

A gestão dos resíduos observará a ordem de prioridade composta pela não geração, redução, reutilização, reciclagem, tratamento e disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, prevista no Art. 9º da Lei nº 12.305/2010. As embalagens secundárias, caixas de papelão, plásticos, recipientes metálicos e demais materiais recicláveis deverão ser segregados dos resíduos orgânicos e encaminhados aos serviços municipais de coleta seletiva, associações ou cooperativas regularmente habilitadas, quando houver disponibilidade operacional. Somente os materiais que não apresentem possibilidade técnica ou econômica de recuperação deverão ser encaminhados à disposição final ambientalmente adequada.

A responsabilidade pelo ciclo de vida dos produtos deverá ser observada conforme a posição ocupada por fabricantes, importadores, distribuidores, comerciantes, consumidores e titulares dos serviços públicos de limpeza urbana, nos termos da Política Nacional de Resíduos Sólidos. A contratada deverá cumprir os sistemas de logística reversa e as obrigações ambientais legalmente aplicáveis aos produtos e embalagens que comercializar, sem que lhe sejam transferidas responsabilidades pertencentes exclusivamente a outros agentes da cadeia. A Administração poderá exigir comprovação de destinação ou devolução quando houver obrigação normativa específica, vedada a imposição genérica de logística reversa para materiais não abrangidos por sistema legal, regulamento ou instrumento setorial aplicável.

Os resíduos orgânicos provenientes do armazenamento e do preparo deverão ser minimizados mediante controle de estoques, conferência periódica de validade, utilização prioritária dos produtos com vencimento mais próximo e preparação das quantidades compatíveis com a frequência dos estudantes. A Secretaria Municipal de Educação deverá acompanhar as perdas por unidade escolar e por categoria de alimento, identificando causas relacionadas a armazenamento, cardápio, preparo, aceitação ou dimensionamento. Quando existir estrutura municipal tecnicamente adequada, resíduos orgânicos não contaminados poderão ser destinados à compostagem ou a outra forma ambientalmente regular de aproveitamento, observadas as condições sanitárias e operacionais pertinentes.

A Administração adotará procedimentos de recebimento capazes de prevenir a incorporação de produtos avariados, vencidos, contaminados ou transportados inadequadamente. A recusa imediata de alimentos desconformes, acompanhada da substituição pela contratada, impedirá que o Município suporte custos de tratamento ou descarte decorrentes de falha do fornecedor. Quando a desconformidade decorrer de responsabilidade da empresa, caberá a ela recolher os produtos recusados e promover sua

destinação ambientalmente adequada, sem abandono nas unidades escolares, lançamento na rede pública, queima ou descarte em local irregular.

As unidades responsáveis pelo armazenamento deverão manter ambientes limpos, ventilados, protegidos de umidade, pragas e incidência solar incompatível com a conservação dos produtos. Os equipamentos de refrigeração deverão ser utilizados de maneira racional, com controle de temperatura, manutenção preventiva, fechamento adequado das portas e organização interna que favoreça a circulação do ar. Essas práticas reduzem consumo desnecessário de energia, prolongam a vida útil dos equipamentos e preservam os alimentos, evitando perdas financeiras e ambientais.

Os agentes encarregados do recebimento, armazenamento e fiscalização deverão ser orientados quanto à segregação dos resíduos, controle de validade, preservação da cadeia de frio, registro de perdas e comunicação de ocorrências. A fiscalização contratual acompanhará o cumprimento das condições ambientais relacionadas ao transporte, acondicionamento, recolhimento de produtos recusados e destinação de resíduos atribuídos à contratada. As ocorrências deverão ser registradas para subsidiar medidas corretivas, aplicação das consequências contratuais e aperfeiçoamento das futuras contratações.

Os critérios de sustentabilidade não deverão ser formulados como exigências genéricas ou certificações privadas sem relação comprovada com o objeto. Cada condição deverá possuir parâmetro objetivo de verificação e guardar proporcionalidade com o impacto ambiental que pretende reduzir, preservando a competitividade e a seleção da proposta mais vantajosa. O TCU orienta que os impactos ambientais e as respectivas medidas mitigadoras sejam avaliados durante o planejamento e integrados aos requisitos e à execução da solução, de forma compatível com as características concretas da contratação.

A solução mostra-se ambientalmente adequada porque combina planejamento quantitativo, entregas parceladas, controle sanitário, eficiência logística, prevenção de desperdícios, segregação dos resíduos e observância das responsabilidades previstas na Política Nacional de Resíduos Sólidos. Essas medidas permitem reduzir impactos negativos sem elevar desnecessariamente os custos, limitar o mercado ou comprometer a qualidade dos alimentos destinados aos estudantes.

Subcontratação:

A não adoção da subcontratação mostra-se tecnicamente adequada às características da aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, uma vez que cada empresa vencedora deverá executar diretamente a totalidade das obrigações correspondentes aos itens que lhe forem adjudicados. O fornecimento compreende atividades interdependentes de disponibilização dos produtos, acondicionamento, conservação, transporte, entrega nos locais indicados, cumprimento do cronograma, apresentação da documentação sanitária, substituição dos alimentos recusados e atendimento às determinações da fiscalização. A execução direta permite que essas atividades permaneçam sob comando e controle de um único responsável contratual, preservando a unidade operacional necessária à continuidade do abastecimento.

A natureza do objeto não apresenta parcela técnica especializada cuja execução dependa de empresa distinta daquela habilitada e contratada. O mercado identificado é composto

por comerciantes, distribuidores e fornecedores de gêneros alimentícios que ordinariamente dispõem de estrutura comercial, logística e sanitária para armazenar, transportar e entregar os produtos que integram seus respectivos ramos de atuação. A divisão da licitação por itens ou agrupamentos tecnicamente justificados já permite que cada licitante participe apenas das parcelas compatíveis com sua capacidade operacional, afastando a necessidade de recorrer à subcontratação como meio de viabilizar o cumprimento do objeto.

A aquisição dos produtos pelo contratado junto a fabricantes, atacadistas ou distribuidores integrantes da cadeia regular de comercialização não se confunde com a transferência da execução contratual a terceiro. A vedação incide sobre a delegação das obrigações assumidas perante o Município, especialmente quanto à organização do fornecimento, à conservação dos alimentos, ao transporte nas condições exigidas, à realização das entregas, à correção de desconformidades e à substituição dos produtos recusados. O contratado deverá manter domínio efetivo sobre essas atividades e responder diretamente perante a Administração pelos resultados produzidos.

A subcontratação introduziria um agente estranho à relação jurídica constituída pelo procedimento licitatório, embora a capacidade técnica, a regularidade sanitária e a experiência operacional tenham sido examinadas em relação ao licitante vencedor. A execução por terceiro poderia reduzir a correspondência entre as condições demonstradas na habilitação e a estrutura efetivamente empregada no fornecimento, exigindo nova verificação documental, acompanhamento de responsabilidades compartilhadas e controle adicional sobre estabelecimentos, veículos, pessoal e procedimentos que não foram originalmente avaliados no certame.

O Art. 122, caput e § 2º, da Lei nº 14.133/2021 admite a subcontratação apenas de partes do objeto e até o limite autorizado pela Administração, permitindo que o edital a proíba ou restrinja conforme as particularidades da contratação. O TCU orienta que a subcontratação constitui medida excepcional, pertinente quando a execução integral pelo contratado não se mostrar técnica ou economicamente viável, circunstância que não se verifica nesta aquisição, pois o mercado dispõe de fornecedores capazes de cumprir diretamente os itens que lhes forem adjudicados.

A participação de subcontratados poderia gerar perda de qualidade em razão da multiplicação das etapas de manuseio, transporte e armazenamento dos alimentos. Essa fragmentação ampliaria os riscos de ruptura da cadeia de frio, avarias nas embalagens, atrasos, divergências quantitativas, deterioração e dificuldade de rastreamento dos lotes. Nos produtos refrigerados, congelados ou de origem animal, a identificação precisa do estabelecimento responsável por cada fase da operação é indispensável para que eventuais desconformidades sejam apuradas com rapidez e para que os alimentos inadequados sejam imediatamente retirados e substituídos.

A diluição das responsabilidades também prejudicaria a fiscalização contratual, pois poderia gerar controvérsias entre contratado e subcontratado quanto à causa de atrasos, avarias, variações de temperatura ou falhas de acondicionamento. Embora a subcontratação não afastasse formalmente a responsabilidade do contratado, sua utilização acrescentaria relações operacionais que dificultariam a identificação da origem das falhas e a adoção tempestiva das providências corretivas. A execução direta favorece a comunicação imediata com o fornecedor, a emissão de determinações

objetivas e a aplicação das consequências contratuais ao agente que participou da licitação e assumiu integralmente as obrigações.

A responsabilidade contratual permanece concentrada na empresa vencedora, que deverá executar fielmente o ajuste e responder pelas consequências de eventual inexecução total ou parcial, conforme o Art. 115, caput, da Lei nº 14.133/2021. Os produtos que apresentarem vícios, defeitos ou desconformidades deverão ser corrigidos ou substituídos às expensas do contratado, nos termos do Art. 119 da Lei nº 14.133/2021, permanecendo sob sua responsabilidade os danos causados à Administração ou a terceiros em razão da execução, conforme o Art. 120 da Lei nº 14.133/2021. A fiscalização administrativa não reduz nem exclui essas responsabilidades.

A proibição não compromete a competitividade porque não exige que uma única empresa detenha capacidade para fornecer todos os gêneros alimentícios. A adjudicação por item, ou por grupos homogêneos quando devidamente justificados, permite a participação de empresas de diferentes portes e segmentos, inclusive fornecedores especializados em panificados, carnes, produtos congelados, alimentos secos ou polpas de frutas. Cada licitante poderá dimensionar sua proposta de acordo com sua atividade e estrutura, assumindo somente as obrigações relativas às parcelas em que tenha interesse e capacidade de execução.

Sob a perspectiva da eficiência administrativa, a execução direta reduz o número de agentes envolvidos, simplifica os fluxos de comunicação, diminui os procedimentos de análise documental e facilita o acompanhamento de prazos, quantidades, temperaturas, validade e qualidade. A medida evita que a Administração tenha de avaliar previamente terceiros indicados durante a execução, controlar alterações de subcontratados ou apurar responsabilidades em cadeias operacionais fragmentadas, permitindo que os recursos humanos destinados à gestão e à fiscalização se concentrem na verificação material dos produtos e na continuidade da alimentação escolar.

A restrição é razoável e proporcional porque não impõe estrutura incomum ao mercado, não exige fabricação própria dos alimentos e não limita a origem comercial dos produtos regularmente adquiridos pelo contratado. Exige-se apenas que o fornecedor selecionado mantenha a condução direta das obrigações pelas quais foi habilitado e contratado, sem atuar como mero intermediário entre o Município e outro executor. Essa condição preserva a correspondência entre a proposta vencedora, a capacidade comprovada e a execução efetivamente realizada.

Conclui-se, portanto, pela vedação da subcontratação total ou parcial das obrigações que integram o fornecimento. A medida assegura unidade de responsabilidade, maior controle sanitário, rastreabilidade, eficiência da fiscalização e resposta imediata às desconformidades, sem restringir injustificadamente o acesso ao certame ou impedir a participação dos agentes econômicos aptos existentes no mercado.

Garantia da contratação:

A exigência de garantia contratual não se mostra necessária para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, considerando a natureza comum do objeto, a baixa complexidade operacional do fornecimento e o reduzido grau de exposição patrimonial da Administração. A contratação compreende produtos disponíveis no

mercado, definidos por especificações objetivas de composição, peso, embalagem, validade, conservação e qualidade sanitária, com execução realizada mediante entregas parceladas, conferência dos alimentos e pagamento condicionado ao recebimento regular. Não há execução de obra, desenvolvimento de solução tecnológica, mobilização de estrutura exclusiva, antecipação relevante de recursos públicos ou entrega de bens municipais ao contratado que justifique a adoção de garantia como instrumento adicional de proteção.

O Art. 96 da Lei nº 14.133/2021 estabelece que a prestação de garantia poderá ser exigida a critério da autoridade competente, mediante previsão no edital, atribuindo caráter facultativo à medida e impondo que sua adoção seja avaliada conforme as circunstâncias concretas de cada contratação. A decisão administrativa deve resultar da análise da complexidade técnica, dos riscos envolvidos, das consequências de eventual inadimplemento e da utilidade efetiva da garantia para a proteção do interesse público. O TCU orienta que a Administração avalie, ainda na fase de planejamento, se a garantia é realmente necessária, pois sua imposição sem justificativa pode elevar os preços ofertados sem proporcionar benefício proporcional à contratação.

O fornecimento apresenta baixo risco operacional porque as obrigações podem ser verificadas de forma imediata ou em curto espaço de tempo. Cada entrega será submetida à conferência de quantidade, peso, integridade das embalagens, lote, prazo de validade, temperatura, procedência, registros sanitários e correspondência com as especificações contratadas. Os produtos desconformes poderão ser recusados antes de sua incorporação ao estoque, enquanto os vícios identificados posteriormente deverão resultar em substituição sem ônus para o Município. Esse modelo reduz a possibilidade de consolidação de prejuízo financeiro, pois o pagamento somente deverá ocorrer após a comprovação do fornecimento regular.

Também não foram identificados fatores excepcionais que recomendem a constituição de garantia financeira. A execução não depende de investimentos iniciais expressivos, instalações construídas especificamente para o contrato, aquisição de equipamentos de uso exclusivo, dedicação contínua de mão de obra ou amortização de custos ao longo de período prolongado. As empresas atuantes no segmento já dispõem, ordinariamente, de estrutura comercial e logística destinada ao armazenamento, transporte e distribuição de alimentos, de modo que o contrato não exige formação de capacidade produtiva especial nem mobilização cuja interrupção possa gerar perda irreversível para a Administração.

Os riscos mais relevantes estão associados ao atraso das entregas, ao fornecimento em quantidade insuficiente, à desconformidade sanitária, à ruptura da cadeia de frio e à eventual recusa de substituição dos produtos. Esses eventos podem ser tratados por medidas diretamente vinculadas à execução, como definição precisa das obrigações, fiscalização permanente, conferência no recebimento, retenção do pagamento relativo aos itens recusados, exigência de substituição, aplicação de multas, impedimento de licitar e contratar e extinção do contrato quando configuradas as hipóteses legais. Tais mecanismos possuem resposta mais imediata e adequada à dinâmica do fornecimento do que a execução de garantia financeira.

A exigência de garantia produziria custos administrativos e econômicos sem correspondência suficiente com os riscos identificados. O contratado teria de imobilizar recursos, contratar seguro, obter fiança bancária ou adquirir título de capitalização,

transferindo ao preço dos alimentos os encargos decorrentes da garantia. O TCU reconhece que a exigência desnecessária pode ser refletida nas propostas e até desestimular a participação de potenciais licitantes, com possível redução da competitividade e contratação mais onerosa para a Administração.

A prática comercial relacionada ao fornecimento ordinário de gêneros alimentícios não depende, para sua viabilidade, da apresentação de garantia de execução. O mercado identificado é formado por empresas capazes de fornecer diretamente os produtos mediante emissão de ordens de fornecimento, entrega, recebimento e pagamento, sendo a qualidade protegida por controles sanitários, documentos de procedência, inspeção dos produtos e responsabilização contratual. A imposição de garantia criaria obrigação financeira acessória que não integra as condições operacionais usuais do segmento e poderia afetar com maior intensidade pequenos fornecedores e empresas de menor porte, sem demonstrar incremento proporcional na segurança da execução.

A ausência de garantia não elimina nem reduz a responsabilidade da contratada pelo cumprimento integral das obrigações assumidas. Permanecerão aplicáveis os deveres de entrega tempestiva, manutenção das condições de habilitação, substituição dos produtos recusados, reparação dos danos causados e sujeição às sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021 e no instrumento contratual. A fiscalização deverá registrar as ocorrências, controlar os prazos, impedir o pagamento de itens desconformes e adotar as providências corretivas e sancionatórias sempre que houver inadimplemento.

O Art. 98 da Lei nº 14.133/2021 admite garantia de até 5% do valor inicial do contrato e condiciona eventual elevação desse percentual à análise da complexidade técnica e dos riscos envolvidos, reforçando que a intensidade da cautela deve ser compatível com as características do objeto. Na contratação examinada, a baixa complexidade, a execução parcelada, o controle prévio ao pagamento, a possibilidade de recusa dos produtos e a existência de instrumentos sancionatórios suficientes afastam a utilidade de onerar a relação contratual com garantia adicional.

Conclui-se pela não exigência de garantia contratual, por inexistirem riscos extraordinários ou condições operacionais que justifiquem a medida, preservando-se a economicidade, a competitividade, a proporcionalidade e a eficiência administrativa. A decisão deverá ser registrada no Termo de Referência e na minuta contratual, mantendo-se os demais mecanismos de fiscalização, responsabilização e mitigação dos riscos associados ao fornecimento.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado identifica as soluções usualmente disponíveis para o abastecimento alimentar das unidades escolares, considerando as características dos produtos, a regularidade da demanda, a capacidade administrativa do Município e os custos envolvidos na aquisição, no recebimento, no armazenamento, na distribuição e na fiscalização. Essa análise não se confunde com a pesquisa de preços, pois sua finalidade é comparar modelos de atendimento da necessidade antes da definição da solução a ser contratada.

O Art. 18, § 1º, inciso V, da Lei nº 14.133/2021 determina que o Estudo Técnico Preliminar examine as alternativas possíveis e apresente justificativa técnica e econômica para a escolha da solução. O TCU orienta que o levantamento considere as condições usuais de aquisição ou execução existentes no mercado, bem como os benefícios, limitações e riscos relacionados a cada alternativa.

A análise considera que a necessidade é permanente durante o calendário escolar, possui consumo programável e pode ser dimensionada previamente a partir dos cardápios, matrículas, dias letivos e histórico de consumo. Os produtos, embora diversificados, possuem padrões de qualidade e desempenho que podem ser descritos por especificações usuais de mercado, mediante definição de composição, unidade de fornecimento, peso, embalagem, validade, condições sanitárias e requisitos de transporte.

Os custos de cada solução devem ser avaliados para além do preço unitário dos alimentos. Devem ser consideradas as despesas com logística, armazenamento, estrutura de refrigeração, perdas por deterioração, quantidade de agentes envolvidos na fiscalização, necessidade de distribuição interna, controle de estoques e consequências operacionais decorrentes de atrasos ou interrupções.

A solução selecionada deverá assegurar fornecimento regular, preços competitivos, fiscalização eficiente, preservação da qualidade dos alimentos e compatibilidade com a capacidade de armazenamento municipal. A comparação das alternativas é apresentada nas seções seguintes.

SOLUÇÃO Nº 1 – AQUISIÇÃO CENTRALIZADA MEDIANTE PREGÃO ELETRÔNICO, SEM SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, COM CONTRATO E ENTREGAS PARCELADAS

A solução consiste na realização de pregão eletrônico para aquisição dos gêneros alimentícios relacionados no planejamento, com adjudicação dos itens aos licitantes vencedores e posterior celebração de contrato administrativo. Os quantitativos serão previamente dimensionados para o período de atendimento, enquanto as entregas ocorrerão de maneira parcelada, conforme cronograma elaborado pela Secretaria Municipal de Educação.

A modalidade pregão mostra-se adequada porque os gêneros alimentícios são bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado. O Art. 6º, incisos XIII e XLI, da Lei nº 14.133/2021 classifica como comuns os bens que possam ser descritos por padrões objetivos e estabelece o pregão como modalidade obrigatória para sua aquisição, orientação igualmente consolidada pelo TCU.

A principal vantagem técnica reside na possibilidade de definir, desde a licitação, as características dos alimentos, os quantitativos contratados, os prazos, as frequências de entrega, os locais de recebimento e os controles de qualidade. O vínculo contratual assegura maior previsibilidade do abastecimento e permite exigir do fornecedor capacidade logística compatível com a execução integral do objeto durante o calendário previsto.

Sob o aspecto econômico, o procedimento reúne a demanda do período em uma única licitação, favorecendo economia de escala e disputa entre fornecedores. A adjudicação por item, quando tecnicamente viável, amplia a participação de empresas especializadas em diferentes categorias de alimentos e permite que cada produto seja contratado pelo

menor preço aceitável, sem obrigar os licitantes a comercializar toda a diversidade de itens.

A vantagem operacional decorre da centralização do planejamento, do controle das ordens de fornecimento e da fiscalização pela Secretaria Municipal de Educação. As entregas parceladas permitem ajustar o recebimento à capacidade de armazenamento e à utilização prevista nos cardápios, sem afastar a obrigação contratual de disponibilizar os quantitativos estabelecidos nos prazos definidos.

As desvantagens concentram-se na necessidade de estimativas quantitativas confiáveis e de cronograma adequadamente elaborado. Erros de dimensionamento podem produzir estoques excessivos, insuficiência de produtos ou necessidade de alterações contratuais, enquanto atrasos na emissão das ordens de fornecimento podem prejudicar a programação logística das empresas contratadas.

Os riscos incluem descumprimento do cronograma, entrega de produtos desconformes, interrupção do fornecimento, perda de alimentos perecíveis e concentração excessiva de itens em um mesmo fornecedor. Esses riscos podem ser reduzidos mediante parcelamento adequado do objeto, definição de obrigações precisas, critérios de recebimento, prazos de substituição, sanções proporcionais, fiscalização contínua e manutenção de registros atualizados da execução.

A possibilidade de descentralizar as aquisições entre as unidades escolares é examinada na solução seguinte.

SOLUÇÃO Nº 2 – AQUISIÇÃO DESCENTRALIZADA PELAS UNIDADES ESCOLARES

A solução descentralizada consiste em atribuir às unidades escolares ou às estruturas administrativas a elas vinculadas a responsabilidade pela aquisição dos gêneros utilizados no preparo das refeições. Cada unidade passaria a gerenciar suas necessidades, selecionar fornecedores, receber produtos, controlar estoques e organizar os documentos relacionados às despesas realizadas.

A principal vantagem técnica seria a proximidade entre o planejamento da compra e o consumo efetivo. A escola poderia ajustar quantidades de acordo com a frequência diária dos estudantes, responder rapidamente a alterações pontuais do cardápio e adquirir produtos em estabelecimentos próximos, reduzindo o intervalo entre o recebimento e a utilização.

Sob o aspecto operacional, a descentralização poderia reduzir a necessidade de armazenamento central e de transporte interno promovido pelo Município. Produtos de consumo imediato poderiam ser entregues diretamente às cozinhas escolares, diminuindo etapas logísticas e permitindo maior autonomia às equipes locais.

A desvantagem econômica decorre da fragmentação da demanda e da perda de escala. Compras realizadas separadamente podem resultar em preços distintos para produtos equivalentes, menor capacidade de negociação, custos administrativos repetidos e dificuldade para consolidar o planejamento financeiro da alimentação escolar.

A descentralização também amplia o número de responsáveis por especificação, aquisição, recebimento, armazenamento e prestação de contas. Unidades com estruturas administrativas diferentes podem adotar padrões desiguais, aceitar produtos com qualidade variável ou manter controles insuficientes de validade, temperatura e estoque. Os riscos abrangem fracionamento indevido da despesa, inconsistências documentais, falhas de segregação de funções, divergências de preços, ausência de uniformidade dos produtos e redução da capacidade de supervisão pelo nutricionista responsável técnico. A

multiplicação de procedimentos também eleva o custo de controle e dificulta a atuação coordenada da gestão e da fiscalização.

A transferência integral da operação alimentar a empresa especializada é avaliada na solução subsequente.

SOLUÇÃO Nº 3 – CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS OU EXECUÇÃO INTEGRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A solução consiste na contratação de empresa especializada para assumir o fornecimento de refeições prontas ou a execução completa do preparo e da distribuição da alimentação escolar. O modelo pode compreender aquisição de insumos, disponibilização de pessoal, transporte, armazenamento, utilização de equipamentos, higienização e entrega das refeições nos horários estabelecidos.

A vantagem técnica seria a concentração da responsabilidade operacional em uma única empresa, reduzindo a necessidade de o Município administrar diversos fornecedores de alimentos. A contratada assumiria a logística dos insumos e a organização da produção, sujeitando-se aos cardápios, porções, padrões sanitários e demais condições determinadas pela Secretaria Municipal de Educação.

Sob o aspecto operacional, o modelo poderia ser adequado para entes que não possuam cozinhas estruturadas, profissionais suficientes, equipamentos, transporte ou capacidade de armazenamento. A medição por quantidade de refeições efetivamente fornecidas também permitiria aproximar o pagamento da execução realizada, desde que existissem controles confiáveis.

A principal desvantagem econômica decorre da incorporação ao preço das refeições de custos relacionados à mão de obra, administração empresarial, transporte, equipamentos, tributos, riscos e margem de lucro. O custo global tende a superar o da aquisição direta dos gêneros quando o Município já dispõe de cozinhas escolares, profissionais e estrutura básica de preparo.

A solução reduz o controle direto sobre a seleção dos alimentos e pode dificultar a verificação da correspondência entre os insumos empregados e as especificações contratadas. A fiscalização teria de abranger não apenas a qualidade dos produtos, mas também o preparo, as porções, as condições das cozinhas, os manipuladores, o transporte e a quantidade de refeições efetivamente servidas.

Os riscos incluem dependência de um único operador, interrupção simultânea do atendimento em várias unidades, dificuldade de substituição imediata da contratada, redução da transparência sobre os custos dos insumos e maior complexidade na medição. Considerando que a necessidade identificada corresponde à aquisição dos gêneros e que o Município mantém a execução direta do preparo das refeições, a terceirização integral ampliaria o objeto e os custos sem evidência de benefício proporcional.

A comparação técnica e econômica conduz à escolha fundamentada apresentada a seguir.

ESCOLHA FUNDAMENTADA – SOLUÇÃO Nº 1

A Solução nº 1, correspondente à aquisição centralizada mediante pregão eletrônico, sem adoção do Sistema de Registro de Preços, com celebração de contrato administrativo e entregas parceladas, apresenta a melhor relação entre segurança do abastecimento, economicidade, competitividade e capacidade de fiscalização.

A escolha decorre do caráter rotineiro, contínuo e previsível da necessidade. Os gêneros serão consumidos durante período previamente definido, com quantitativos passíveis de

cálculo a partir dos cardápios, matrículas e dias letivos. Não se trata de demanda eventual, indeterminada ou dependente de ocorrências futuras imprevisíveis, mas de aquisição programada para atendimento regular da rede municipal de ensino.

O Sistema de Registro de Preços não se apresenta como a solução mais aderente ao caso, ainda que constitua instrumento juridicamente admitido para determinadas contratações. Sua finalidade de registrar preços para futuras contratações, sem obrigação de aquisição integral dos quantitativos, não oferece vantagem relevante quando a Administração já conhece a necessidade global, possui programação de consumo e precisa assegurar vínculo contratual para fornecimento regular durante o período estabelecido. O próprio TCU caracteriza o SRP como procedimento destinado ao registro formal de preços para contratações futuras, o que reforça a necessidade de justificar sua utilização em razão das particularidades de cada demanda.

A adoção do contrato ordinário permite que os quantitativos sejam licitados, adjudicados e contratados para execução durante prazo certo, obrigando os fornecedores a atender às entregas programadas. A Administração preservará a possibilidade de parcelar temporalmente o recebimento, mas contará com instrumento contratual que define responsabilidades, preços, quantidades, prazos, locais, critérios de recebimento e consequências do inadimplemento.

O pregão eletrônico assegura ampla competição e mostra-se juridicamente adequado à natureza comum dos alimentos. As especificações poderão ser formuladas objetivamente, sem direcionamento de marcas, mediante indicação de composição, unidade, peso, embalagem, prazo de validade, características sensoriais, condições de conservação e registros sanitários indispensáveis. A definição adequada do objeto, incluindo natureza, quantitativos e prazo contratual, constitui pressuposto para a regularidade da licitação e da execução.

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, segundo cronograma estabelecido no Termo de Referência, considerando a capacidade de armazenamento, a frequência de utilização de cada produto, a validade, a cadeia de frio e a localização das unidades de recebimento. As ordens de fornecimento funcionarão como instrumentos de programação das entregas previstas no contrato, sem conferir à Administração liberdade para transformar quantitativos certos em mera expectativa de aquisição.

A adjudicação deverá ocorrer preferencialmente por item, desde que essa divisão seja técnica e economicamente viável. Eventual agrupamento dependerá de demonstração de compatibilidade entre os produtos, identidade logística, vantagem econômica e ausência de restrição indevida à competição, devendo a equipe de planejamento registrar expressamente as razões da decisão adotada.

Os riscos relacionados à execução deverão ser tratados mediante fiscalização técnica e administrativa, controle dos saldos contratados, registro das entregas, conferência de qualidade, acompanhamento de prazos, exigência de substituição de produtos recusados e aplicação das medidas previstas no contrato. A Administração também deverá manter informações atualizadas sobre consumo e estoque para emitir as ordens de fornecimento em tempo suficiente e impedir desabastecimento.

Conclui-se que a Solução nº 1 é técnica e economicamente adequada para resolver a necessidade identificada, por assegurar contratação competitiva, obrigação efetiva de fornecimento, previsibilidade financeira, entregas parceladas e controle direto da qualidade dos alimentos destinados aos estudantes da rede municipal.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo e à oferta regular de refeições aos estudantes atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, no âmbito da rede municipal de ensino de Pacujá/CE, mediante procedimento licitatório na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, sem utilização do Sistema de Registro de Preços, com posterior celebração de contrato administrativo e fornecimento parcelado durante o período de execução. O objeto compreende os alimentos relacionados no Documento de Formalização de Demanda, distribuídos em 37 itens e dimensionados para atender aos estudantes da educação em tempo integral, do ensino fundamental, da educação de jovens e adultos, da pré-escola, da creche e da comunidade quilombola.

O escopo da solução abrange o fornecimento de gêneros alimentícios industrializados, secos, panificados, refrigerados e congelados, incluindo cereais, grãos, farináceos, biscoitos, massas, leite em pó, carnes bovinas, aves, pescado, ovos, polpas de frutas e demais produtos descritos no planejamento. Cada item deverá observar especificação técnica objetiva quanto à composição, apresentação, unidade de fornecimento, peso líquido, tipo de embalagem, prazo mínimo de validade, condições de conservação, características sensoriais, informações de rotulagem e registros sanitários exigíveis, sem indicação injustificada de marca ou fabricante.

Os produtos deverão ser novos, próprios para o consumo humano e entregues em perfeitas condições sanitárias, livres de contaminação, matérias estranhas, insetos, fungos, odores impróprios, umidade excessiva, alterações de textura ou qualquer irregularidade capaz de comprometer sua segurança ou aceitação. As embalagens deverão estar íntegras, limpas, resistentes, devidamente lacradas e identificadas com, no mínimo, nome do produto, fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso ou volume, composição e informações nutricionais, quando aplicáveis. Não serão admitidos produtos com embalagens violadas, amassadas, perfuradas, enferrujadas, estufadas ou com sinais de armazenamento inadequado.

As carnes, aves, pescado, polpas e demais alimentos sujeitos à conservação em temperatura controlada deverão ser transportados em veículos refrigerados ou frigoríficos adequados à natureza do produto, de modo a preservar a cadeia de frio até o recebimento definitivo. Os produtos de origem animal deverão apresentar os registros e selos de inspeção legalmente exigíveis, conforme a abrangência de sua comercialização. A temperatura, a aparência, a consistência, o odor, a integridade e as condições de acondicionamento poderão ser verificadas no momento da entrega, sem prejuízo da realização de outras avaliações técnicas pelo nutricionista responsável ou pelos agentes designados para o recebimento.

A execução ocorrerá mediante entregas parceladas, realizadas de acordo com cronograma, ordens de fornecimento e quantitativos definidos pela Secretaria Municipal de Educação. O parcelamento temporal destina-se a compatibilizar o abastecimento com os cardápios, o consumo efetivo, a capacidade de armazenamento das unidades e os prazos de validade dos alimentos, sem alterar o caráter certo e previamente dimensionado da contratação. O contrato deverá indicar os locais de entrega, os horários de recebimento, os prazos para atendimento das solicitações e as responsabilidades relacionadas ao carregamento, transporte, descarregamento e acondicionamento inicial dos produtos.

As quantidades requisitadas em cada entrega deverão observar o planejamento nutricional e o cronograma de utilização dos alimentos, cabendo à contratada manter capacidade operacional, logística e comercial suficiente para cumprir integralmente as obrigações assumidas. As ordens de fornecimento deverão ser expedidas com antecedência compatível com a natureza dos produtos e com as condições estabelecidas no Termo de Referência, permitindo a organização das entregas sem comprometer a continuidade do abastecimento. A entrega em quantidade inferior, fora do prazo ou em local diverso somente poderá ser aceita mediante autorização expressa da Administração e desde que não cause prejuízo ao atendimento escolar.

O recebimento será condicionado à conferência das quantidades, especificações, pesos, embalagens, lotes, validade e condições sanitárias dos alimentos. A aceitação inicial não afastará a responsabilidade da contratada por vícios, defeitos, deterioração precoce, desconformidades ou irregularidades identificadas posteriormente. Os produtos recusados deverão ser substituídos no prazo definido contratualmente, sem custos adicionais para o Município e sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis quando a desconformidade comprometer o cronograma de alimentação escolar.

Os parâmetros de qualidade e desempenho da solução serão aferidos pela regularidade das entregas, conformidade integral dos produtos com as especificações, manutenção das condições sanitárias, preservação da cadeia de frio, atendimento aos quantitativos requisitados e substituição tempestiva dos itens recusados. Também serão considerados indicadores de desempenho a inexistência de interrupções imputáveis à contratada, o cumprimento dos horários e locais de entrega, a adequada identificação dos produtos e a observância dos prazos mínimos de validade estabelecidos para cada gênero.

A solução deverá proporcionar abastecimento contínuo, seguro e compatível com os cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico, impedindo que falhas de fornecimento provoquem supressão de refeições, substituições nutricionalmente inadequadas ou desperdício de recursos. Sua aderência à necessidade administrativa decorre da previsibilidade do consumo, da possibilidade de definição antecipada dos quantitativos e da existência de mercado competitivo capaz de fornecer os gêneros alimentícios por meio de especificações objetivas e usuais.

A contratação por pregão eletrônico, com contrato ordinário e entregas parceladas, possibilita reunir a demanda do período em procedimento único, promover competição entre fornecedores e assegurar vínculo jurídico suficiente para exigir o cumprimento das quantidades, dos preços e dos prazos estabelecidos. O modelo também permite adjudicação por item ou agrupamento tecnicamente justificado, de modo a ampliar a participação de empresas especializadas e preservar a obtenção da proposta mais vantajosa.

8. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A estimativa das quantidades a serem contratadas foi elaborada com base no histórico de aquisições realizadas pela Prefeitura Municipal de Pacujá/CE para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da alimentação escolar, considerando como período de referência os 12 meses imediatamente anteriores à elaboração deste Estudo Técnico Preliminar, compreendidos na contratação anterior. A utilização desse

intervalo permite abranger um ciclo anual completo de consumo, contemplando as variações verificadas durante o calendário letivo, os períodos de maior ou menor frequência escolar e a utilização diferenciada dos produtos de acordo com os cardápios programados pela Secretaria Municipal de Educação.

A metodologia de cálculo adotada partiu do levantamento das quantidades efetivamente adquiridas, solicitadas, entregues e consumidas nas contratações anteriores de mesma natureza. Os registros históricos foram analisados por item, considerando-se a frequência de utilização de cada gênero alimentício, o número de estudantes atendidos, as modalidades de ensino contempladas, a quantidade de dias letivos, o consumo médio mensal e as eventuais perdas registradas durante o armazenamento ou preparo. Os resultados foram confrontados com os quantitativos previstos nos cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico, de modo a evitar a reprodução automática de estimativas anteriores que não correspondessem à necessidade atual.

Para a definição da demanda projetada, o consumo médio apurado no período de referência foi ajustado conforme as matrículas e a previsão de atendimento dos alunos da educação em tempo integral, do ensino fundamental, da educação de jovens e adultos, da pré-escola, da creche e da comunidade quilombola. Também foram consideradas as alterações de cardápio, a frequência de oferta de cada preparação, o rendimento dos alimentos após o preparo, a apresentação comercial dos produtos e os saldos disponíveis nos estoques da Secretaria Municipal de Educação. Essa metodologia permite estabelecer relação objetiva entre os quantitativos pretendidos e a demanda efetivamente esperada para o período contratual.

Os dados utilizados encontram-se amparados em registros administrativos documentados no processo, incluindo contratos, notas de empenho, ordens de fornecimento, requisições expedidas pela Secretaria Municipal de Educação, comprovantes de entrega, relatórios de consumo, controles de estoque e demais documentos relacionados às aquisições anteriores. Esses elementos integram a memória de cálculo e permitem a verificação da origem das quantidades estimadas, em atendimento ao Art. 18, § 1º, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, que exige que as estimativas sejam acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes conferem suporte.

A utilização do histórico de consumo foi complementada pela análise das circunstâncias específicas do período contratual, uma vez que variações no número de estudantes, na duração do calendário letivo, na frequência escolar e na composição dos cardápios podem alterar as quantidades necessárias. A equipe de planejamento deverá registrar nos autos os ajustes realizados sobre os dados históricos, indicando os fatores de acréscimo ou redução aplicados a cada item, de forma que a estimativa permaneça atual, verificável e coerente com a realidade da rede municipal de ensino.

A margem de segurança incorporada aos quantitativos foi estabelecida de maneira moderada e tecnicamente justificável, destinada a absorver oscilações ordinárias de consumo, aumento pontual da frequência escolar, variações de rendimento dos alimentos e perdas inevitáveis decorrentes do manuseio e do preparo. Essa margem não possui a finalidade de formar estoques excessivos ou permitir aquisições desvinculadas da necessidade, devendo permanecer compatível com a capacidade de armazenamento, os prazos de validade e a periodicidade das entregas.

Os quantitativos estimados mostram-se suficientes para atender à demanda prevista durante toda a vigência contratual, sem comprometer a continuidade do fornecimento da alimentação escolar e sem produzir excedentes desproporcionais. O acompanhamento periódico dos estoques, do consumo e das entregas permitirá à fiscalização identificar eventuais desvios em relação à projeção inicial e adotar medidas administrativas para manter a execução compatível com o planejamento aprovado.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação foi elaborada a partir da cesta de preços obtida por meio do software Preço de Referência, desenvolvido pela M2A Tecnologia e contratado por esta Administração para apoiar a instrução dos processos de aquisição. A plataforma integra bases de dados relacionadas a contratações similares realizadas por órgãos e entidades da Administração Pública, registros de preços praticados no mercado direto e informações disponíveis em sítios eletrônicos especializados, permitindo a coleta, a comparação e o tratamento de referências compatíveis com as especificações e unidades de fornecimento dos gêneros alimentícios demandados. A pesquisa foi formalizada pela Nota Técnica nº 202605060001, concluída em 11 de maio de 2026, com identificação do responsável e chave eletrônica própria para validação dos dados.

A composição da cesta considerou referências correspondentes a objetos de mesma natureza ou com características equivalentes, observando-se a descrição, a apresentação comercial, a unidade de medida, a quantidade, a data da contratação e as condições conhecidas de fornecimento. Embora o software possibilite a consulta a diversas categorias de fontes, a pesquisa específica priorizou preços provenientes de contratações públicas similares recentes, extraídos de bases como M2A Compras, Portal de Compras Públicas e Compras Municipais do Estado do Ceará. Essa opção foi motivada pela disponibilidade de dados suficientes, atuais, identificáveis e comparáveis para os 37 itens, permitindo que o orçamento refletisse valores efetivamente praticados em relações contratuais públicas semelhantes.

A metodologia adotada buscou reunir, sempre que possível, no mínimo três preços válidos para cada gênero alimentício. As referências foram submetidas à análise crítica quanto à compatibilidade do objeto, contemporaneidade, unidade de fornecimento, exequibilidade e coerência com as condições ordinárias de mercado, com exclusão de valores inconsistentes, inexequíveis ou excessivamente elevados que pudessem distorcer o resultado. Após o saneamento da amostra, foi utilizada a média dos preços considerados válidos para a definição do valor unitário estimado de cada item, multiplicando-se esse resultado pelo respectivo quantitativo previsto na memória de cálculo.

A pesquisa apresenta, individualmente, as fontes consultadas, os órgãos contratantes, os fornecedores, as datas em que os preços foram praticados, a quantidade de referências coletadas, os valores mínimos e máximos, o desvio-padrão e o coeficiente de variação. Esses elementos permitem verificar a dispersão dos dados, identificar possíveis distorções e demonstrar a representatividade das referências utilizadas. As memórias de cálculo, a série de preços, os relatórios extraídos do software e os documentos comprobatórios encontram-se anexados a este ETP, assegurando rastreabilidade, transparência e possibilidade de controle posterior pelos setores competentes e pelos

órgãos de fiscalização.

O procedimento atende ao Art. 18, § 1º, inciso VI, da Lei nº 14.133/2021, que exige a apresentação da estimativa do valor da contratação acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe conferem suporte. Também observa o Art. 23, caput e § 1º, da Lei nº 14.133/2021, segundo o qual o orçamento estimado deve ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos, as quantidades pretendidas, a economia de escala e as particularidades do local de execução.

A metodologia permanece alinhada às orientações do Tribunal de Contas do Estado do Ceará quanto à realização de pesquisa ampla e fundamentada, com utilização de sistemas referenciais, consultas a sítios especializados, contratações anteriores e documentação detalhada dos preços unitários e globais. A diversificação e a análise crítica das fontes reduzem o risco de formação de orçamento baseado em valores isolados, desatualizados ou sem correspondência com operações efetivamente realizadas, favorecendo a economicidade e a seleção de proposta compatível com a realidade mercadológica.

Com base nos quantitativos definidos e nos valores unitários resultantes da metodologia aplicada, o valor global estimado da contratação corresponde a R\$ 2.504.969,00 (dois milhões, quinhentos e quatro mil, novecentos e sessenta e nove reais). Esse montante representa referência para o planejamento orçamentário, para a aferição da aceitabilidade das propostas e para o julgamento da vantajosidade, não se confundindo com valor previamente assegurado aos licitantes nem afastando a busca por preços inferiores durante a disputa eletrônica.

A estimativa deverá ser revista caso ocorra alteração relevante das especificações, dos quantitativos ou das condições de fornecimento antes da publicação do edital, especialmente diante da possibilidade de oscilação dos preços dos gêneros alimentícios. Mantidas as condições examinadas e a atualidade das referências, o orçamento apresenta consistência suficiente para subsidiar a contratação e a correspondente reserva dos recursos necessários.

A Consolidação do Orçamento Estimado, encontra-se em planilha anexa a este ETP

10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

O objeto comporta parcelamento material e econômico porque os gêneros alimentícios possuem especificações, unidades de fornecimento, quantitativos, preços e condições de recebimento individualizáveis. Cada item pode ser disputado, adjudicado e contratado separadamente, sem prejuízo à composição dos cardápios, à regularidade do abastecimento ou ao resultado global pretendido pela Secretaria Municipal de Educação. Não existe interdependência técnica que exija o fornecimento de todos os produtos por uma única empresa, pois a entrega de determinado gênero não depende da execução conjunta dos demais, permanecendo a integração do consumo e do planejamento nutricional sob responsabilidade da Administração.

A divisão será realizada preferencialmente por item, permitindo a celebração e a execução simultânea de contratos com diferentes fornecedores, conforme o resultado do certame. Esse modelo atende ao Art. 18, § 1º, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, que exige justificativa para o parcelamento ou para a adoção de solução indivisível, e ao Art. 40, inciso V, alínea “b”, da Lei nº 14.133/2021, que determina a observância do parcelamento quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. A orientação do TCU reconhece que o parcelamento consiste na divisão da solução em itens ou lotes autônomos e deve ser utilizado para ampliar a competição e favorecer a economicidade, desde que não cause prejuízo técnico ou financeiro ao conjunto da contratação.

A adjudicação global de todos os gêneros alimentícios exigiria que cada participante dispusesse de capacidade comercial e logística para fornecer simultaneamente produtos secos, panificados, refrigerados, congelados e de origem animal. Essa condição poderia afastar empresas especializadas em segmentos específicos, embora plenamente aptas a executar parte relevante do objeto, além de favorecer agentes econômicos de maior porte ou intermediários que apenas reunissem produtos de terceiros. A adjudicação por item elimina essa barreira, permite que cada licitante dispute somente os gêneros compatíveis com sua atividade e aumenta a probabilidade de obtenção de preços mais vantajosos em cada parcela.

O parcelamento amplia as condições de participação das microempresas e empresas de pequeno porte, que poderão concorrer em itens compatíveis com sua estrutura financeira, operacional e logística, sem assumir obrigações superiores à sua capacidade. Essa abertura favorece a presença de distribuidores, mercados, frigoríficos, panificadoras e fornecedores especializados, reduz a concentração econômica e estimula a apresentação de maior número de propostas. A medida permanece alinhada aos princípios da competitividade, da economicidade, da igualdade e da seleção da proposta mais vantajosa previstos no Art. 5º da Lei nº 14.133/2021, bem como ao tratamento favorecido atribuído às microempresas e empresas de pequeno porte pela legislação aplicável.

A ampliação da disputa tende a produzir vantagem econômica porque permite comparar os preços de cada produto de forma independente, evitando que valores elevados de determinados itens sejam compensados ou ocultados por preços inferiores em outros componentes de um lote amplo. O julgamento individualizado facilita a identificação da proposta mais vantajosa para cada gênero alimentício e reduz o risco de contratação de itens por valores superiores aos praticados no mercado. O parcelamento também permite que fornecedores com melhores condições comerciais em determinados segmentos concorram diretamente, sem depender da formação de consórcios, associações informais ou cadeias desnecessárias de intermediação.

A adoção do parcelamento não impedirá a formação de agrupamentos quando houver justificativa técnica específica, demonstrando que determinados produtos apresentam identidade logística, operacional ou comercial e que a reunião proporciona vantagem econômica sem reduzir injustificadamente a competição. Qualquer agrupamento deverá ser precedido de avaliação do mercado, da quantidade de fornecedores aptos, da compatibilidade entre os itens e do impacto sobre os preços, não sendo suficiente a mera conveniência administrativa. A regra será a adjudicação por item, reservando-se o agrupamento às situações em que os benefícios estiverem documentalmente demonstrados, conforme os critérios estabelecidos no Art. 40, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.

A existência de múltiplos contratados não comprometerá a unidade do planejamento nem a continuidade da alimentação escolar, pois a Secretaria Municipal de Educação adotará mecanismos centralizados de coordenação da execução. Cada contrato terá seus próprios quantitativos, preços, prazos, locais de entrega e responsabilidades, enquanto as solicitações serão expedidas de acordo com cronograma integrado aos cardápios, ao calendário letivo, ao consumo projetado e à capacidade de armazenamento. O gestor e os fiscais designados manterão controles individualizados dos saldos, das entregas, das recusas, das substituições e das ocorrências atribuídas a cada fornecedor.

A coordenação simultânea também será assegurada pela padronização das ordens de fornecimento, dos procedimentos de recebimento e dos critérios de inspeção sanitária e quantitativa. As entregas serão programadas com antecedência, considerando a natureza perecível ou não perecível dos alimentos, a necessidade de manutenção da cadeia de frio e os espaços disponíveis para armazenamento. A Administração poderá organizar calendários distintos por categoria de produto, evitando concentração excessiva de entregas, sobrecarga dos responsáveis pelo recebimento e descontinuidade ocasionada pela falta de sincronização entre fornecedores.

Os riscos administrativos associados à multiplicidade de contratos são inferiores aos benefícios competitivos e econômicos proporcionados pelo parcelamento. A gestão poderá ser realizada por meio de controles de execução por item e fornecedor, relatórios periódicos de consumo, registros de não conformidade e acompanhamento dos prazos contratuais. A eventual inadimplência de uma empresa ficará limitada aos itens sob sua responsabilidade, reduzindo o risco de interrupção integral do abastecimento que poderia ocorrer caso todos os produtos estivessem concentrados em um único contratado.

Conclui-se que o parcelamento por item é tecnicamente viável, economicamente vantajoso e compatível com a estrutura do mercado, pois não compromete o conjunto da solução, amplia a participação de empresas de diferentes portes e especialidades e permite a contratação dos menores preços aceitáveis para cada gênero alimentício. A medida concretiza a ampliação da competitividade e a busca da proposta mais vantajosa estabelecidas no Art. 11, incisos I e II, da Lei nº 14.133/2021, sem afastar o controle integrado da alimentação escolar nem criar complexidade administrativa desproporcional.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A análise do Documento de Formalização de Demanda e dos demais elementos que instruem o planejamento demonstra que a aquisição de gêneros alimentícios possui autonomia técnica, jurídica e operacional suficiente para ser licitada e contratada independentemente de outro procedimento. O fornecimento parcelado poderá ser executado diretamente pelos contratados, mediante entrega dos produtos nos locais definidos pela Secretaria Municipal de Educação, não havendo contratação externa cuja formalização constitua condição prévia para a validade ou para o início da execução deste objeto. As relações identificadas dizem respeito a atividades complementares que influenciam o adequado funcionamento da alimentação escolar, mas não integram o escopo do fornecimento nem devem ser reunidas no mesmo procedimento licitatório.

A elaboração, o acompanhamento e a atualização dos cardápios escolares constituem atividade tecnicamente correlata à aquisição. O vínculo é de complementariedade técnica, pois o planejamento nutricional define os tipos de alimentos, a frequência de utilização, as porções per capita, os rendimentos culinários e as restrições alimentares que fundamentam os quantitativos e as especificações dos produtos. Essa atividade é indispensável para que os gêneros adquiridos sejam empregados de maneira compatível com as necessidades nutricionais dos estudantes e com a programação do calendário letivo. Conforme registrado no DFD, os cardápios são planejados por profissional nutricionista responsável técnico, de modo que, no âmbito desta Administração, a atividade possui caráter contínuo e integra a estrutura de execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, não constituindo contratação abrangida por este processo.

A disponibilidade e a manutenção das cozinhas escolares, dos freezers, refrigeradores, fogões, utensílios e demais equipamentos utilizados no armazenamento e no preparo dos alimentos possuem relação operacional com a contratação. O vínculo decorre do fato de que a conservação e a utilização dos gêneros, especialmente dos produtos refrigerados e congelados, dependem da existência de instalações e equipamentos em condições adequadas de funcionamento. Essa atividade não interfere na seleção dos fornecedores nem transfere obrigações de infraestrutura aos contratados, mas sua execução deficiente pode provocar perdas, comprometimento da cadeia de frio e impossibilidade de utilização dos produtos recebidos. Os documentos que instruem este ETP não identificam contratação específica vigente para manutenção desses equipamentos, cabendo ao setor responsável pela infraestrutura escolar certificar a suficiência das condições existentes e, quando necessário, promover procedimento autônomo para manutenção preventiva ou corretiva.

O fornecimento de gás liquefeito de petróleo ou de outra fonte energética utilizada no preparo das refeições também apresenta correlação operacional com a aquisição. A disponibilidade do combustível é necessária para a cocção e o preparo dos alimentos, de modo que eventual interrupção pode impedir a transformação dos gêneros recebidos em refeições prontas, ainda que o contrato de fornecimento de alimentos esteja sendo regularmente executado. O gás de cozinha não integra o objeto desta contratação, pois possui especificações, cadeia de fornecimento, requisitos de segurança e condições de execução próprias. Não consta dos elementos analisados informação suficiente para afirmar a vigência de contrato específico para esse insumo, razão pela qual a Secretaria Municipal de Educação deverá verificar previamente os estoques e a cobertura contratual existente, adotando procedimento independente caso seja necessária nova contratação.

Os serviços de higienização, desinfecção, desinsetização e desratização das áreas de armazenamento e preparo possuem relação complementar com o objeto, uma vez que a manutenção das condições sanitárias das cozinhas e depósitos contribui para prevenir contaminações, infestação de pragas e perda dos alimentos. O vínculo é operacional e preventivo, não havendo dependência técnica que justifique a inclusão desses serviços na aquisição dos gêneros alimentícios. A responsabilidade do fornecedor encerra-se no cumprimento das condições de acondicionamento, transporte e entrega, enquanto a conservação sanitária dos ambientes municipais permanece sob responsabilidade da Administração. Os autos não apresentam informação conclusiva sobre contrato vigente para controle de pragas, devendo a unidade responsável verificar o cronograma de execução desse serviço e assegurar que as intervenções ocorram com periodicidade compatível com as exigências sanitárias.

A coleta e a destinação dos resíduos orgânicos e das embalagens geradas pelo armazenamento e preparo dos alimentos apresentam correlação ambiental e operacional com a solução. A adequada segregação e remoção dos resíduos reduz riscos sanitários, impede a atração de vetores e contribui para o cumprimento das medidas de sustentabilidade definidas neste ETP. Essa atividade não constitui condição de fornecimento dos gêneros e deve permanecer inserida nos serviços municipais de limpeza ou em contratação específica, conforme a forma de execução adotada pelo Município. Os elementos disponíveis não demonstram a existência de contrato autônomo exclusivamente destinado aos resíduos das unidades escolares, devendo a Secretaria Municipal de Educação articular-se com o setor competente para confirmar que a coleta regular abrange os locais de armazenamento e preparo da alimentação.

A distribuição interna dos gêneros entre eventual ponto central de recebimento e as unidades escolares somente será caracterizada como contratação correlata se a Administração optar por receber os produtos em almoxarifado central e realizar posteriormente o transporte com recursos próprios ou por meio de terceiro. Caso o Termo de Referência atribua aos fornecedores a entrega direta nos locais indicados, essa atividade integrará o próprio objeto e não dependerá de contratação adicional. O status dessa necessidade deverá ser definido antes da conclusão do Termo de Referência, mediante identificação dos pontos de entrega e da responsabilidade pelo deslocamento dos produtos, evitando lacunas operacionais ou transferência indevida de custos entre o Município e os contratados.

Nenhuma das atividades correlatas identificadas exige execução conjunta pelo mesmo fornecedor dos gêneros alimentícios, pois possuem mercados, requisitos de habilitação, riscos e formas de remuneração distintos. Sua reunião em único procedimento reduziria a competitividade, ampliaria indevidamente o objeto e poderia restringir a participação de empresas especializadas exclusivamente no comércio e na distribuição de alimentos. A coordenação deverá ocorrer no âmbito administrativo, mediante compatibilização dos cronogramas de entrega, funcionamento das cozinhas, manutenção dos equipamentos, disponibilidade de combustível, higienização dos ambientes e coleta dos resíduos.

Conclui-se que não há contratação interdependente cuja ausência impeça a realização do pregão ou a formalização dos contratos de aquisição dos gêneros alimentícios. Existem atividades correlatas que devem ser acompanhadas pela Secretaria Municipal de Educação para preservar a funcionalidade da solução, cabendo aos setores responsáveis confirmar a situação das estruturas, estoques e contratos auxiliares antes do início das entregas. A autonomia do objeto permite o prosseguimento da contratação, sem prejuízo da adoção das providências paralelas necessárias ao funcionamento regular da alimentação escolar.

12. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE encontra-se devidamente prevista no Plano de Contratações Anual da Prefeitura Municipal de Pacujá/CE para o exercício de 2026, no item vinculado à Secretaria Municipal de Educação identificado pela descrição “Aquisição de gêneros alimentícios para atendimento do Programa Nacional de

Alimentação Escolar – PNAE, da rede municipal de ensino de Pacujá/CE”. A correspondência entre a demanda registrada no PCA e o objeto deste Estudo Técnico Preliminar evidencia que a contratação foi previamente identificada, classificada e incorporada ao planejamento anual das aquisições municipais.

A inclusão da demanda no PCA demonstra que a necessidade foi examinada antes da instauração do procedimento licitatório e considerada na organização das prioridades administrativas do exercício. O planejamento prévio permite coordenar a elaboração dos documentos técnicos, a pesquisa de preços, a disponibilidade orçamentária, a condução do pregão eletrônico e o início das entregas em período compatível com o calendário letivo, reduzindo o risco de desabastecimento e de adoção de providências emergenciais decorrentes de falhas de programação.

Esse alinhamento atende ao Art. 18, caput, da Lei nº 14.133/2021, segundo o qual a fase preparatória deve ser caracterizada pelo planejamento e compatibilizada com o Plano de Contratações Anual, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias. A previsão no PCA também favorece a racionalização dos procedimentos, a adequada distribuição das atividades entre os setores envolvidos e a observância do calendário das contratações, permitindo que o processo seja desenvolvido de maneira tempestiva e coordenada.

A contratação apresenta compatibilidade com o Plano Plurianual vigente, uma vez que se vincula às ações governamentais destinadas à manutenção e ao desenvolvimento da educação básica, ao atendimento dos estudantes da rede pública municipal e à execução da política de alimentação escolar. A aquisição constitui meio necessário para alcançar os objetivos, indicadores e metas relacionados ao acesso, à permanência, ao desenvolvimento e ao desempenho dos estudantes, inserindo-se na programação continuada da Secretaria Municipal de Educação e não representando iniciativa administrativa isolada ou dissociada das diretrizes estratégicas do Município.

A compatibilidade com a Lei de Diretrizes Orçamentárias decorre da vinculação da despesa às prioridades e metas definidas para a política municipal de educação, observadas as orientações relativas ao equilíbrio fiscal, à programação das despesas, à execução dos programas continuados e à utilização responsável dos recursos públicos. A contratação encontra respaldo nas diretrizes de manutenção dos serviços educacionais essenciais e deverá observar as condições, limites e critérios estabelecidos na LDO vigente para a execução das despesas do exercício.

A adequação à Lei Orçamentária Anual deverá ser demonstrada pela existência de programação específica destinada à manutenção da alimentação escolar e ao custeio das ações da educação básica, com recursos provenientes das fontes legalmente admitidas. A despesa deverá ser classificada segundo sua natureza econômica, função, subfunção, programa, ação e fonte de recursos, de maneira coerente com o objeto e com a unidade orçamentária responsável por sua execução, preservando a rastreabilidade dos recursos empregados.

Antes da publicação do edital e da formalização dos contratos, o setor competente deverá certificar a existência de dotação orçamentária disponível e suficiente para suportar a despesa estimada, bem como a compatibilidade do comprometimento financeiro com o cronograma de entregas e com a programação de desembolso. A indicação da dotação deverá constar nos autos com o respectivo código orçamentário, fonte de recursos e saldo

disponível, sem prejuízo da emissão dos empenhos correspondentes às obrigações que serão assumidas pela Administração.

A previsão no PCA, a vinculação aos objetivos do PPA, a conformidade com as prioridades da LDO e a necessária cobertura pela LOA demonstram que a contratação se encontra integrada ao planejamento estratégico, operacional e orçamentário da Prefeitura Municipal de Pacujá/CE. Esse encadeamento assegura coerência entre a necessidade administrativa, os resultados pretendidos, a programação governamental e os recursos destinados ao atendimento da alimentação escolar.

13. RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação deverá assegurar o fornecimento regular dos 37 gêneros alimentícios necessários à execução dos cardápios do Programa Nacional de Alimentação Escolar, garantindo que os estudantes atendidos pela educação em tempo integral, ensino fundamental, educação de jovens e adultos, pré-escola, creche e comunidade quilombola recebam as refeições programadas durante o período contratual. O resultado central esperado consiste na inexistência de interrupção da alimentação escolar por insuficiência, atraso ou desconformidade dos produtos, preservando-se a continuidade do atendimento e a correspondência entre os alimentos entregues e o planejamento elaborado pela Secretaria Municipal de Educação.

A economicidade será obtida mediante pregão eletrônico, julgamento individualizado dos itens, ampla disputa entre fornecedores e contratação dos menores preços aceitáveis, observados os padrões mínimos de qualidade. O orçamento estimado da contratação corresponde a R\$ 2.504.969,00, valor que funcionará como parâmetro máximo de referência para a análise da aceitabilidade das propostas e para a mensuração do resultado econômico do procedimento. A meta financeira consiste em obter valor global adjudicado igual ou inferior ao orçamento estimado, sem redução das especificações, dos quantitativos ou das condições sanitárias estabelecidas.

Não se mostra tecnicamente seguro estabelecer antecipadamente percentual mínimo de economia em relação à situação atual, pois os autos não apresentam comparação consolidada entre o valor estimado e o custo atualizado de contrato anterior executado nas mesmas condições, quantidades e especificações. A economia efetivamente alcançada deverá ser apurada pela diferença entre o valor global estimado e o valor total adjudicado, utilizando-se como indicador percentual a fórmula correspondente à diferença entre esses valores, dividida pelo orçamento estimado e multiplicada por cem. Esse método permitirá demonstrar objetivamente o ganho obtido durante a disputa, sem produzir expectativa artificial ou comprometer a aceitabilidade de propostas compatíveis com o mercado.

A contratação também deverá reduzir custos indiretos decorrentes de aquisições urgentes, compras fragmentadas, deslocamentos não programados, perdas por vencimento e substituições improvisadas de alimentos. A programação das entregas de acordo com o consumo, os cardápios e a capacidade de armazenamento permitirá que os recursos financeiros sejam aplicados somente nos quantitativos necessários, enquanto a fiscalização prévia ao pagamento impedirá o desembolso por produtos recusados, entregues em quantidade inferior ou em desacordo com as especificações.

A otimização dos recursos humanos será alcançada pela centralização do planejamento, pela padronização das ordens de fornecimento e pela definição prévia dos procedimentos de recebimento, registro e fiscalização. Os servidores deixarão de dedicar parcela relevante de sua carga operacional à busca emergencial de fornecedores, à elaboração repetida de pequenos procedimentos de aquisição e à correção de falhas provocadas por entregas sem programação. A melhoria esperada consiste em direcionar a atuação das equipes para o controle nutricional, a fiscalização da qualidade, o acompanhamento dos estoques e a avaliação dos resultados da alimentação escolar.

A divisão do objeto por itens, ainda que resulte em múltiplos contratados, não deverá produzir perda de eficiência administrativa, pois cada fornecedor terá quantitativos, prazos e responsabilidades individualizados. A Secretaria Municipal de Educação deverá utilizar controle centralizado das ordens de fornecimento, dos saldos contratuais, das entregas realizadas, dos produtos recusados e das substituições pendentes. A meta administrativa será registrar 100% das solicitações e dos recebimentos em instrumento de controle que permita identificar o item, o fornecedor, a quantidade solicitada, a quantidade recebida, a data da entrega e a manifestação do responsável pelo recebimento.

O melhor aproveitamento dos recursos materiais será obtido pela compatibilização das entregas com a capacidade dos depósitos, freezers, refrigeradores e demais espaços de armazenamento. Produtos secos e de maior durabilidade poderão ser recebidos em intervalos mais amplos, enquanto gêneros panificados, refrigerados ou congelados deverão seguir frequência adequada à conservação e ao consumo. Esse planejamento deverá reduzir a ocupação excessiva dos ambientes, preservar a cadeia de frio, facilitar a organização dos estoques e evitar perdas decorrentes de armazenamento inadequado.

A gestão dos estoques deverá observar a utilização prioritária dos produtos com vencimento mais próximo e manter controle atualizado de entradas, saídas e saldos. A meta será limitar as perdas de alimentos por vencimento, deterioração ou falha de armazenamento ao máximo de 1% das quantidades efetivamente recebidas, ressalvadas ocorrências excepcionais devidamente documentadas e não imputáveis à Administração. Toda perda deverá ser registrada com indicação do produto, quantidade, causa, unidade responsável e providência corretiva adotada, permitindo o aperfeiçoamento contínuo do planejamento.

O desempenho dos fornecedores será avaliado pela pontualidade e pela conformidade das entregas. Deverá ser alcançado índice mínimo de 95% das ordens de fornecimento atendidas integralmente no prazo inicialmente estabelecido, admitindo-se reprogramação apenas quando previamente autorizada e sem prejuízo ao abastecimento. O índice será calculado pela divisão da quantidade de ordens entregues tempestiva e integralmente pelo total de ordens emitidas no período, multiplicada por cem.

A qualidade será aferida pelo percentual de produtos aceitos na primeira inspeção, fixando-se como meta índice igual ou superior a 98% das unidades ou quantidades entregues. A taxa de desconformidade deverá permanecer limitada a 2%, abrangendo problemas de peso, embalagem, validade, temperatura, rotulagem, procedência, qualidade sensorial ou divergência de especificação. Os produtos recusados deverão ser substituídos dentro do prazo contratual, estabelecendo-se como meta o atendimento tempestivo de 100% das determinações de substituição.

A continuidade do abastecimento será mensurada pelo número de dias letivos em que o preparo das refeições deixar de ocorrer por falha imputável aos fornecedores. A meta será de zero ocorrência de desabastecimento causada por atraso, entrega incompleta ou recusa não corrigida no prazo, bem como de zero contratação emergencial motivada por deficiência de planejamento ou execução do fornecimento abrangido por este processo. As situações decorrentes de fatos alheios ao contrato deverão ser registradas separadamente para não distorcer a avaliação do desempenho da solução.

O controle sanitário deverá assegurar que 100% dos produtos recebidos apresentem prazo de validade, rotulagem, lote, integridade da embalagem e condições de conservação compatíveis com as exigências do Termo de Referência. Para os alimentos refrigerados e congelados, a meta será verificar e registrar as condições de transporte e temperatura em todas as entregas submetidas à cadeia de frio. A ausência de comprovação ou a identificação de condições inadequadas deverá resultar na recusa do produto e na adoção imediata das providências contratuais.

Os indicadores deverão ser consolidados mensalmente pelo gestor e pelos fiscais do contrato, com apoio do setor de alimentação escolar, permitindo comparar o desempenho de cada fornecedor e o resultado global da solução. A avaliação deverá abranger economia obtida na licitação, pontualidade das entregas, conformidade na primeira inspeção, prazo de substituição, perdas de estoque, ocorrências de desabastecimento e quantidade de procedimentos emergenciais relacionados ao objeto. Os resultados deverão subsidiar correções durante a execução, eventual aplicação de sanções e o planejamento das contratações posteriores.

Os benefícios pretendidos atendem ao Art. 18, § 1º, inciso IX, da Lei nº 14.133/2021, pois abrangem economicidade, melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros e parâmetros objetivos para avaliação do desempenho da contratação. O alcance das metas demonstrará que a solução selecionada proporcionou fornecimento contínuo, seguro, eficiente e financeiramente vantajoso para a alimentação escolar do Município de Pacujá/CE.

14. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS NO AMBIENTE

Antes da celebração do contrato, a Secretaria Municipal de Educação deverá verificar e documentar as condições necessárias ao recebimento, armazenamento, conservação, controle e distribuição dos gêneros alimentícios, assegurando que a estrutura administrativa esteja preparada para o início das entregas. Essas providências atendem ao Art. 18, § 1º, inciso X, da Lei nº 14.133/2021, que exige a identificação das medidas a serem adotadas previamente à formalização contratual, inclusive quanto à capacitação dos agentes responsáveis pela gestão e pela fiscalização.

A infraestrutura física dos locais de recebimento e armazenamento deverá ser previamente inspecionada, com verificação das condições de limpeza, ventilação, iluminação, proteção contra umidade, controle de pragas, segurança, organização e capacidade de acomodação dos quantitativos previstos. Os depósitos deverão dispor de estrados, prateleiras ou estruturas que impeçam o contato direto das embalagens com o piso e as paredes, permitindo a circulação de ar, a higienização do ambiente, a separação dos produtos por categoria e o controle dos respectivos lotes e prazos de validade.

Os freezers, refrigeradores e demais equipamentos destinados aos produtos sujeitos à cadeia de frio deverão ser avaliados quanto à capacidade, ao estado de conservação, à estabilidade da temperatura e à compatibilidade com o volume e a frequência das entregas. Eventuais reparos, substituições ou manutenções preventivas deverão ser concluídos antes do recebimento das carnes, aves, pescados, polpas e demais alimentos refrigerados ou congelados. Os locais de recebimento deverão contar com termômetros ou instrumentos apropriados para verificação da temperatura, mantidos em condições regulares de funcionamento e submetidos a conferências periódicas, de modo que o controle não se limite à avaliação visual dos produtos.

A Secretaria Municipal de Educação deverá confirmar os pontos de entrega, os horários de funcionamento, as rotas de acesso e os responsáveis pelo recebimento em cada local. Essas informações deverão ser compatibilizadas com o Termo de Referência, o edital e o contrato, evitando divergências quanto à obrigação de entrega direta nas unidades escolares ou em almoxarifado central. Quando houver distribuição posterior pelo Município, deverá ser assegurada a disponibilidade de veículos, equipamentos, servidores e condições de conservação adequadas ao transporte interno, especialmente para os alimentos submetidos à temperatura controlada.

A infraestrutura tecnológica deverá permitir o registro tempestivo das ordens de fornecimento, dos saldos contratuais, das datas de entrega, das quantidades recebidas, dos lotes, dos prazos de validade, das recusas, das substituições e das ocorrências atribuídas a cada contratado. A Administração poderá utilizar sistema informatizado próprio ou instrumentos eletrônicos padronizados, desde que garantam integridade, atualização, rastreabilidade e acesso aos documentos pelos agentes competentes. Também deverá ser estruturado repositório administrativo para arquivamento dos contratos, notas fiscais, ordens de fornecimento, termos de recebimento, relatórios, fotografias, notificações e demais elementos comprobatórios da execução.

Os servidores indicados para a gestão, fiscalização e recebimento deverão receber capacitação específica antes do início da execução. A preparação deverá abordar as especificações dos gêneros alimentícios, os critérios de inspeção das embalagens, os padrões de rotulagem, a conferência de peso e quantidade, o controle de validade, a verificação da cadeia de frio, os requisitos sanitários, os procedimentos de recusa e substituição, a formalização de ocorrências e o encaminhamento de providências diante do inadimplemento. A orientação do TCU destaca que a capacitação dos gestores e fiscais deve ser considerada entre as providências anteriores à celebração contratual, em razão da responsabilidade desses agentes pelo acompanhamento dos resultados e pela prevenção de falhas na execução.

A capacitação deverá distinguir as atribuições do gestor, dos fiscais e dos agentes responsáveis pelo recebimento, evitando sobreposição de funções, omissão de providências ou concentração inadequada de atividades em um único servidor. O gestor coordenará a execução, consolidará informações, acompanhará os saldos e adotará as medidas necessárias à instrução de pagamentos, alterações, sanções ou extinção. O fiscal verificará o cumprimento das condições técnicas e administrativas, registrará as ocorrências e comunicará tempestivamente as situações que ultrapassem sua competência. O TCU diferencia essas atribuições e atribui ao gestor a coordenação do

acompanhamento contratual, enquanto o fiscal atua diretamente na verificação do adimplemento das obrigações.

O gestor e os fiscais, acompanhados de seus respectivos substitutos, deverão ser formalmente designados por ato da autoridade competente antes da celebração do contrato ou, no máximo, antes do início de sua execução. A escolha deverá considerar formação, experiência, conhecimento do objeto, disponibilidade para acompanhar as entregas e quantidade de contratos já atribuída a cada agente. A designação deverá identificar claramente as atribuições, os limites de atuação, os canais de comunicação e a obrigação de registrar os fatos relevantes, em cumprimento ao Art. 117, caput e § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

A Administração deverá elaborar instrumentos padronizados de controle, incluindo modelo de ordem de fornecimento, formulário de conferência quantitativa e qualitativa, registro de temperatura, termo de recebimento, relatório de não conformidade, notificação para substituição, controle de saldos, registro de perdas e relatório mensal de desempenho. Esses documentos deverão conter campos que permitam identificar o produto, o fornecedor, a quantidade solicitada e recebida, a data, o lote, a validade, as condições da embalagem, a temperatura, o responsável pela conferência e a providência adotada diante de eventual irregularidade.

Os instrumentos de medição deverão incorporar os indicadores definidos neste ETP, especialmente o atendimento integral e tempestivo de, no mínimo, 95% das ordens de fornecimento, a aceitação de pelo menos 98% dos produtos na primeira inspeção, a substituição tempestiva de 100% dos itens recusados, o registro de todas as entregas submetidas à cadeia de frio e a inexistência de interrupção da alimentação escolar por falha imputável aos contratados. Os critérios de cálculo, a periodicidade de apuração, as fontes dos dados e os responsáveis pela consolidação deverão estar previamente definidos, permitindo avaliação uniforme e verificável ao longo da execução.

A unidade demandante deverá realizar levantamento atualizado dos estoques antes da emissão da primeira ordem de fornecimento, identificando quantidades disponíveis, lotes, prazos de validade, consumo médio e produtos com necessidade prioritária de utilização. Essa providência evitará duplicidade de aquisição, armazenamento excessivo e vencimento de alimentos, além de permitir que o cronograma inicial seja ajustado à situação efetiva dos depósitos. A programação deverá observar a sequência de utilização dos produtos com vencimento mais próximo, sem prejuízo das condições sanitárias e nutricionais dos cardápios.

O cronograma de entregas deverá ser elaborado e validado antes da assinatura contratual, com diferenciação entre produtos secos, panificados, perecíveis, refrigerados e congelados. A frequência deverá considerar consumo, validade, capacidade de armazenamento, dias e horários de funcionamento das unidades e possibilidade de recebimento simultâneo de produtos fornecidos por empresas distintas. O cronograma inicial deverá ser comunicado aos futuros contratados, sem afastar a emissão formal das ordens de fornecimento nem permitir alteração unilateral dos prazos e condições estabelecidos.

A Administração também deverá confirmar a disponibilidade orçamentária, emitir a correspondente reserva, concluir a análise jurídica, aprovar o Termo de Referência e

verificar a regularidade dos documentos de habilitação e das licenças sanitárias exigíveis antes da formalização do ajuste. Deverão ser conferidos os dados cadastrais, os representantes autorizados, os itens adjudicados, os quantitativos, os valores unitários, os prazos, os locais de entrega e as obrigações de substituição, impedindo que divergências entre o resultado do certame e a minuta contratual sejam transferidas para a fase de execução.

Deverá ser estabelecido canal formal de comunicação entre o gestor, os fiscais, os responsáveis pelo recebimento, o setor de nutrição, o almoxarifado e cada contratado. As comunicações relevantes não poderão permanecer restritas a contatos verbais ou mensagens sem registro administrativo, devendo as solicitações, advertências, reprogramações autorizadas, recusas e determinações de substituição ser documentadas nos autos. Essa organização contribuirá para a rápida solução das ocorrências e para a correta atribuição de responsabilidade em caso de falha.

A Secretaria Municipal de Educação deverá manter plano de contingência para situações capazes de afetar o abastecimento, contemplando comunicação imediata de atrasos, avaliação dos estoques disponíveis, substituição de produtos recusados, convocação dos responsáveis e adoção das medidas contratuais pertinentes. O plano não poderá servir para tolerar inexecuções recorrentes, mas deverá preservar temporariamente a continuidade das refeições enquanto são adotadas as providências de responsabilização e recomposição do fornecimento.

O cumprimento dessas medidas assegurará que a execução seja iniciada com infraestrutura adequada, agentes capacitados, responsabilidades formalmente definidas, controles padronizados e condições suficientes para o acompanhamento dos resultados, reduzindo riscos de desabastecimento, desperdício, desconformidade sanitária e falhas de fiscalização.

15. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A execução da aquisição de gêneros alimentícios apresenta impactos ambientais predominantemente indiretos e de baixa ou moderada magnitude, relacionados ao acondicionamento dos produtos, à logística de transporte, à conservação em temperatura controlada, à geração de resíduos de embalagens e ao eventual descarte de alimentos deteriorados ou recusados. Embora o objeto não envolva atividade industrial ou intervenção física em área ambientalmente sensível, o planejamento deverá estabelecer medidas preventivas, mitigadoras e de monitoramento compatíveis com a quantidade e a diversidade dos 37 itens destinados à alimentação escolar. Essa avaliação atende ao **Art. 18, § 1º, inciso XII**, da Lei nº 14.133/2021, que determina a descrição dos possíveis impactos ambientais e das respectivas medidas mitigadoras, inclusive quanto ao consumo de energia, à logística reversa e ao aproveitamento ou à destinação de resíduos.

A geração de resíduos de embalagens constitui impacto de natureza física e socioeconômica, com probabilidade alta de ocorrência, considerando que os alimentos serão fornecidos em pacotes plásticos, caixas de papelão, latas, recipientes laminados e outros materiais de acondicionamento. O acúmulo ou descarte inadequado desses resíduos pode aumentar o volume destinado à coleta pública, favorecer a obstrução de sistemas de drenagem, comprometer a limpeza dos ambientes escolares e desperdiçar

materiais com potencial de reciclagem. A contratada deverá limitar as embalagens secundárias ao quantitativo necessário à proteção e ao transporte dos alimentos, utilizar acondicionamentos resistentes e compatíveis com o conteúdo e recolher caixas, engradados, paletes ou recipientes retornáveis empregados exclusivamente na logística de entrega.

O monitoramento dos resíduos de embalagens será realizado mediante conferência das condições de acondicionamento no recebimento, registros de materiais retornáveis, controle das embalagens recusadas e acompanhamento da segregação realizada nas unidades escolares. Plásticos, papéis, papelões, metais e demais materiais recicláveis deverão ser separados dos resíduos orgânicos e encaminhados ao serviço municipal de coleta seletiva, a associação ou cooperativa regularmente organizada, quando houver disponibilidade operacional. A identificação dos recipientes poderá observar o padrão estabelecido pela Resolução Conama nº 275/2001, que institui código de cores para diferentes tipos de resíduos destinados à coleta seletiva.

A geração de resíduos orgânicos por vencimento, deterioração, avaria ou inadequação sanitária representa impacto de natureza física, biótica e socioeconômica, com probabilidade média de ocorrência. O descarte de alimentos pode provocar odores, produção de líquidos decorrentes da decomposição, atração de insetos e animais, proliferação de vetores e elevação dos custos públicos de manejo de resíduos, além de representar perda de recursos naturais, financeiros e nutricionais incorporados à produção dos alimentos. A probabilidade será reduzida por meio de entregas parceladas, adequação dos quantitativos ao consumo previsto, exigência de prazo remanescente de validade, preservação da cadeia de frio e recusa imediata dos produtos em desconformidade.

A contratada deverá retirar os alimentos recusados por avaria, descongelamento, validade insuficiente, contaminação, ausência de inspeção ou divergência de especificação, responsabilizando-se por sua substituição e destinação ambientalmente adequada. Será vedado abandonar produtos recusados nas unidades escolares, lançá-los em vias públicas, terrenos, corpos hídricos, redes de drenagem ou locais não autorizados. A fiscalização registrará a quantidade, o motivo da recusa, a data da retirada e a providência adotada, podendo solicitar comprovante de destinação quando o volume, a natureza ou a condição do produto justificar esse controle. A Política Nacional de Resíduos Sólidos determina a observância da ordem de prioridade formada pela não geração, redução, reutilização, reciclagem, tratamento e disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, conforme o Art. 9º da Lei nº 12.305/2010.

A proliferação de vetores e a atração de animais decorrentes da permanência de produtos deteriorados ou resíduos alimentares configuram impacto de natureza biótica e socioeconômica, com probabilidade baixa quando observadas as condições contratuais, mas com consequências relevantes para a saúde e a higiene das unidades escolares. A contratada deverá transportar os produtos em veículos higienizados, retirar imediatamente embalagens rompidas e recolher resíduos produzidos diretamente durante o descarregamento. A Administração acompanhará esse impacto por meio de inspeções visuais dos locais de recebimento, registros de ocorrências sanitárias, relatórios de produtos deteriorados e comunicação entre os responsáveis pelo almoxarifado, pelas unidades escolares e pela fiscalização contratual.

As emissões atmosféricas provenientes dos veículos utilizados nas entregas constituem impacto de natureza física, com repercussão socioeconômica associada à qualidade do ar e ao consumo de combustíveis. A probabilidade de ocorrência é alta, pois o transporte é indispensável à execução, embora a magnitude esperada seja limitada e temporária. A contratada deverá planejar rotas eficientes, consolidar cargas sempre que compatível com o cronograma, manter os veículos em condições regulares de funcionamento e evitar permanência desnecessária com o motor acionado durante o descarregamento. Essas medidas contribuem para a redução de emissões e do consumo de combustíveis, em conformidade com as diretrizes de mitigação previstas na Política Nacional sobre Mudança do Clima, instituída pela Lei nº 12.187/2009.

O acompanhamento das emissões associadas ao transporte será realizado de maneira proporcional ao risco, mediante controle das datas, rotas e frequências das entregas, registro de atrasos decorrentes de falhas mecânicas e verificação visual das condições dos veículos. A Administração poderá solicitar comprovantes de manutenção quando forem identificadas emissão excessiva de fumaça, vazamentos, ruídos anormais ou reiteradas falhas operacionais. Não será exigida tecnologia veicular exclusiva, idade máxima da frota ou certificação ambiental privada sem demonstração de necessidade, preservando-se a razoabilidade e a competitividade do certame.

O transporte refrigerado e o funcionamento dos equipamentos utilizados para manter carnes, aves, pescados, polpas e demais produtos congelados geram consumo energético e emissões indiretas, caracterizando impacto de natureza física, com probabilidade alta e magnitude moderada. A contratada deverá utilizar equipamentos de refrigeração em funcionamento eficiente, manter as portas dos compartimentos fechadas durante o trajeto e o descarregamento e impedir descongelamentos que resultem em perda integral da carga. O monitoramento será realizado por meio da verificação da temperatura dos produtos, das condições do compartimento de carga, do registro das entregas e das ocorrências de ruptura da cadeia de frio.

O eventual vazamento de combustíveis, óleos ou líquidos provenientes dos veículos e equipamentos de refrigeração apresenta impacto de natureza física e biótica, com possibilidade de contaminação do solo, da água e dos ambientes de circulação. A probabilidade é baixa, desde que a frota esteja submetida à manutenção adequada, mas o risco exige resposta imediata. A contratada deverá manter os veículos sem vazamentos aparentes, interromper a operação quando houver condição capaz de causar contaminação e realizar contenção, limpeza e destinação dos materiais absorventes utilizados em eventual ocorrência, sem transferir à Administração os respectivos custos.

Os instrumentos de monitoramento desse risco compreenderão inspeção visual dos veículos no momento da entrega, registro fotográfico quando houver ocorrência, relatório de incidente ambiental e comprovação das providências de contenção e limpeza. A fiscalização deverá comunicar ao setor ambiental competente as situações com potencial de causar dano relevante, sem prejuízo da responsabilização da contratada. A Política Nacional do Meio Ambiente atribui ao poluidor a obrigação de reparar ou indenizar os danos causados, enquanto a legislação de infrações ambientais alcança ações ou omissões que violem as regras de proteção e controle ambiental.

A movimentação dos veículos nas proximidades das escolas poderá produzir ruído, interferência temporária no tráfego e risco à circulação de estudantes, configurando

impacto físico e socioeconômico com probabilidade média. As entregas deverão ser programadas, sempre que operacionalmente possível, fora dos horários de entrada, saída e recreio, evitando bloqueio de acessos, manobras prolongadas e uso indevido de sinais sonoros. O monitoramento ocorrerá por meio dos registros de entrega, das comunicações das unidades escolares, das ocorrências de trânsito e das reclamações formalizadas pelos responsáveis locais.

A contratada deverá observar as obrigações ambientais incidentes sobre sua atividade de armazenamento, transporte e distribuição, mantendo válidas as licenças ou autorizações legalmente exigíveis para os estabelecimentos e operações que efetivamente dependam desses documentos. A Administração não exigirá licenciamento ambiental específico para o simples fornecimento quando a atividade não estiver sujeita a essa obrigação, mas verificará a regularidade dos operadores contratados para transporte ou destinação de resíduos sempre que houver necessidade de comprovação. A Semace orienta que os controles de resíduos identifiquem o gerador, o tipo, o volume, a transportadora e o destino final, incluindo as informações de regularidade ambiental do local receptor.

As medidas previstas guardam conformidade com os princípios da prevenção, precaução, ecoeficiência, responsabilidade compartilhada e desenvolvimento sustentável estabelecidos nos Arts. 6º e 7º da Lei Estadual nº 16.032/2016, que instituiu a Política Estadual de Resíduos Sólidos do Ceará. A norma estadual prioriza a proteção da saúde e da qualidade ambiental, a não geração, a redução, a reutilização, a reciclagem, o tratamento e o monitoramento do gerenciamento dos resíduos, além de incentivar aquisições públicas compatíveis com padrões sustentáveis de produção e consumo.

O monitoramento ambiental da contratação será consolidado nos relatórios da fiscalização, mediante indicadores relacionados à quantidade de produtos recusados, volume de resíduos atribuídos ao fornecedor, recolhimento de embalagens retornáveis, ocorrências de vazamento, desconformidades dos veículos, rupturas da cadeia de frio e comprovações de destinação exigidas. A identificação de recorrência ou gravidade relevante deverá resultar em notificação, determinação de correção, aplicação das consequências contratuais e comunicação aos órgãos competentes quando houver indício de infração ambiental.

16. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base nos elementos anteriores do presente documento de Estudos Preliminares realizado, **DECLARO** que:

☒ **É VIÁVEL** a contratação proposta pela unidade requisitante.

☐ **NÃO É VIÁVEL** a contratação proposta pela unidade requisitante.

O Responsável pelo Planejamento identificado abaixo chegou à conclusão acima em razão do(s) seguinte(s) motivo(s): Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução descrita no item "DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO" se mostra tecnicamente possível e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

17. LOCAL E DATA:

PACUJÁ/CE, 26 de maio de 2026.

18. RESPONSÁVEL(EIS):

Francisco Guilherme Oliveira Farias
Responsável pelo planejamento das Contratações