ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE MALHADOR

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
LEI Nº 14.133/2021

ESTE ESTUDO EVIDENCIA O PROBLEMA A SER RESOLVIDO E A MELHOR SOLUÇÃO PARA ATENDIMENTO DA DEMANDA, DE MODO A PERMITIR A AVALIAÇÃO DA VIABILIDADE TÉCNICA E ECONÔMICA DA FUTURA CONTRATAÇÃO.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. A presente contratação decorre da necessidade de adquirir gêneros alimentícios correspondentes a itens remanescentes do Pregão Eletrônico nº 009/2025, cuja necessidade de fornecimento permanece vigente para atendimento da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino.

1.2. Os produtos destinam-se à composição das refeições ofertadas aos alunos, sendo necessários à continuidade e regularidade do abastecimento das unidades escolares.

1.3. A ausência desses gêneros poderá comprometer a execução dos cardápios planejados e ocasionar desabastecimento ou substituições não programadas, com prejuízo à adequada oferta da alimentação escolar.

1.4. A contratação deverá assegurar produtos compatíveis com as especificações técnicas, condições sanitárias, qualidade, validade, embalagem, transporte e conservação exigidas para cada gênero alimentício.

1.5. O presente Estudo Técnico Preliminar busca identificar solução adequada e economicamente vantajosa para atendimento da necessidade, considerando a natureza dos produtos, a forma de fornecimento e a continuidade do abastecimento.

2. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO

2.1. Os quantitativos da presente contratação correspondem aos itens remanescentes do Pregão Eletrônico nº 009/2025, cuja necessidade de aquisição permanece vigente para atendimento da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino.

2.2. Considerando tratar-se de nova licitação destinada especificamente à contratação desses itens remanescentes, foram mantidos os quantitativos necessários ao atendimento da demanda anteriormente identificada, conforme levantamento da Secretaria Municipal de Educação e planejamento da alimentação escolar.

2.3. As quantidades estimadas encontram-se discriminadas na tabela abaixo, observadas as especificações constantes do Termo de Referência:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	ALMÔNDEGAS - Almôndega mista de carne bovina e Frango, Cozida e Congelada; Composta de Carne Bovina, Carne de Frango, Agua, Carne Mecanicamente Separada de Frango, Gordura Bovina; Farinha de Rosca, Amido, Proteina de Soja, Sal, Condimentos e Outros Ingredientes Permitidos; Com Peso Minimo de 17 Gramas Cada Unidade; Com Cor, Odor, Sabor e Textura Próprios; Isenta de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; embalagem isenta de ferrugem, estufamento, vazamento, amassamento, perfurações ou outras alterações; embalagem primária: lata metálica com verniz sanitário, hermeticamente fechada e perfeitamente recravada com peso líquido de 420g; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega.	711	LT
2	BATATA INGLESA tipo inglesa, média, de 1 ª qualidade,	578	KG

	com prazo de validade de até 03 meses sob refrigeração e de 07 a 30 dias em temperatura ambiente, in natura, bem formada, limpa, de coloração própria, com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, pragas e doenças, isento de substâncias nocivas à saúde.		
3	BISCOITO SALGADO - CREAM CRACKER - Biscoito salgado s/ recheio; Sabor Tradicional; Composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, fermento químico e outros ingredientes permitidos. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter, no mínimo, 350 gr. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 07 meses.	500	PCT
4	BISCOITO DOCE - TIPO MARIA DO TIPO MARIA, Biscoito Doce S/recheio; Sabor Tradicional; Composto de Farinha de Trigo Enriquecida C/ferro e Acido Folico, Acucar, Gordura Vegetal, Cacau Em Po; Amido de Milho, Soro de Leite Em Po, Sal, Fermento Quimico e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Filme Bopp Metalizado, Atoxico e Lacrado; Cada unidade deverá conter, no mínimo, 350 gr. Com Validade Minima de 07 Meses Na Data Da Entrega.	320	PCT
5	CACAU EM PÓ 50 ALCALINO Cacau; Em Po Fino e Homogeneo; Soluvel; Composto de Cacau em pó e Açúcar; Livre de Lactose; Isenta de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Hermeticamente Fechada e Atoxica; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega	150	UN

6	CARNE BOVINA - COXÃO MOLE sem osso, limpa, congelada (à -18ºc) e embalada em sacos plásticos de polietileno apropriado, contendo no máximo 10 kg de carne/ embalagem. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou da saúde, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com as normas do ministério da agricultura, da dipoa e da anvisa. Prazo de validade de 48 horas sob refrigeração e congelamento de 1 ano	2870	KG
7	CARNE SUÍNA PALETA SEMI PROCESSADA Carne Suina Semi Processada; Paleta; Sem Osso, Em Cubos de 4cm x 3cm x 3cm; Congelada; Transportada e Conservada Em Temperatura de -12°cou Mais Frio; Com Aspecto, Cor, Odor e Sabor Proprios; Devendo Apresentar-se Livre de Ossos, Cartilagens, Hematomas, Coagulos, Pele; Parasitas e de Qualquer Substancia Contaminante Que Possa Alterar Ou Encobrir Alguma Alteracao; Embalagem Primaria Saco Plastico, Atoxico, Apropriado para Alimentos; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega;.	40	KG
8	COXA DE FRANGO Coxa de frango, com pele, congelada ou resfriada,de boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade apresentado em embalagens transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade. Embalados de 500g a 2 kg	350	KG
9	FARINHA DE CANJIQUINHA Canjiquinha de Milho; Fina; Cor Amarela; Isenta de Insetos, Impurezas, Materiais e	170	CX

	Odores Estranhos Ou Improprios; Embalagem Primaria Saco de Polietileno Transparente, Hermeticamente Fechado e Atoxico; Com Validade Minima de 05 Meses Na Data Da Entrega		
10	LEITE DE COCO integral, tradicional, composto de coco, água, conservadores, acidulante, espessante e outras substâncias permitidas. Embalagem primária: frasco de plástico pet hermeticamente fechado (500 ml). Com validade mínima de 10 meses.	250	FR
11	LEITE EM PÓ integral e instantâneo, embalagem plástica resistente, própria do fabricante, tipo almofada de alumínio pacote com 200g. Informação nutricional por porção de 26g do produto: 131 kcal, 10,0 g de carboidrato, 7,0 g de proteína e 7,0 g de gorduras totais, com adição de vitamina a e d. Com prazo de validade mínima de 06 meses a 01 ano, registro no ministério da agricultura - sif e dados do fabricante.	2000	PCT

2.4. Os quantitativos constituem estimativa máxima para o período de vigência do registro de preços, não representando obrigação de aquisição integral pela Administração, sendo os fornecimentos realizados de forma parcelada e conforme a efetiva necessidade.

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS.

3.1. O levantamento de mercado teve por finalidade identificar alternativas capazes de atender à necessidade de aquisição dos gêneros alimentícios remanescentes do Pregão Eletrônico nº 009/2025, destinados à alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino.

3.2. Foram consideradas, de forma objetiva, as seguintes alternativas:

3.2.1. Aquisição direta e pontual conforme o surgimento da necessidade

A realização de aquisições isoladas e sucessivas poderia atender situações específicas, porém acarretaria maior repetição de procedimentos administrativos, menor previsibilidade dos preços e maior risco de descontinuidade no abastecimento das unidades escolares.

Dessa forma, não se mostra a alternativa mais eficiente para atendimento da demanda.

3.2.2. Aquisição integral e imediata de todo o quantitativo estimado

A aquisição de todo o quantitativo em uma única entrega reduziria a necessidade de pedidos sucessivos, porém poderia ocasionar formação excessiva de estoques, dificuldades de armazenamento e maior risco de perdas, vencimentos ou deterioração dos produtos.

Considerando a natureza dos gêneros alimentícios e a necessidade de adequação das entregas ao consumo efetivo das unidades escolares, essa alternativa também não se mostra a mais adequada.

3.2.3. Aquisição por fornecedores especializados, com fornecimento parcelado conforme a demanda

Essa alternativa permite à Administração adquirir os produtos conforme a necessidade efetiva, observando os quantitativos registrados, as condições de armazenamento, os prazos de validade e a programação da alimentação escolar.

A solução possibilita maior controle dos estoques, redução de perdas e desperdícios, regularidade do abastecimento e melhor adequação das entregas ao consumo das unidades escolares.

3.3. O mercado dispõe de fornecedores capazes de comercializar os gêneros alimentícios objeto da contratação, tratando-se de bens comuns, com especificações e padrões de desempenho passíveis de definição objetiva.

3.4. Diante das alternativas analisadas, considera-se mais adequada a aquisição dos gêneros alimentícios por fornecedores especializados, com fornecimento parcelado

conforme a efetiva necessidade da Administração, solução compatível com a natureza do objeto e com a continuidade da alimentação escolar.

3.5. Considerando a possibilidade de aquisições futuras e parceladas durante o período de vigência, mostra-se adequada a utilização do Sistema de Registro de Preços, permitindo maior flexibilidade, economicidade e controle das aquisições.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO

4.1. A solução recomendada consiste na aquisição de gêneros alimentícios correspondentes aos itens remanescentes do Pregão Eletrônico nº 009/2025, destinados ao atendimento da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino.

4.2. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a efetiva necessidade da Secretaria Municipal de Educação, observados os quantitativos registrados e a programação das unidades escolares.

4.3. Os produtos deverão atender integralmente às especificações técnicas, condições de qualidade, validade, embalagem, acondicionamento, transporte, conservação e requisitos sanitários definidos no Termo de Referência.

4.4. A seleção deverá admitir fornecedores com ramo de atividade compatível com o objeto e que comprovem o atendimento aos requisitos jurídicos, fiscais, trabalhistas, econômico-financeiros, técnicos e sanitários exigidos.

4.5. Recomenda-se a realização de Pregão Eletrônico, com julgamento pelo menor preço por item, por se tratar de aquisição de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser definidos objetivamente.

4.6. Recomenda-se a utilização do Sistema de Registro de Preços, considerando a necessidade de fornecimentos futuros e parcelados, conforme o consumo efetivo e a demanda das unidades escolares.

4.7. As entregas deverão ocorrer nos locais, prazos e condições definidos pela Administração, sendo os produtos submetidos à conferência quanto à quantidade, qualidade, integridade, validade e conformidade com as especificações estabelecidas.

4.8. Quando exigida, a apresentação de amostras deverá observar as condições previstas no Termo de Referência, servindo como instrumento de verificação da conformidade dos produtos ofertados com as especificações da contratação.

4.9. Os produtos que apresentarem desconformidade, avarias, validade inadequada ou qualquer irregularidade deverão ser recusados e substituídos pela contratada, sem ônus adicional para a Administração.

4.10. A solução busca assegurar a continuidade do abastecimento das unidades escolares, a qualidade dos gêneros alimentícios, a segurança alimentar, a redução de perdas e desperdícios e o atendimento regular da alimentação escolar.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. A contratação deverá assegurar o fornecimento de gêneros alimentícios compatíveis com as especificações técnicas, quantitativos e condições estabelecidas para atendimento da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino.

5.2. Os produtos deverão observar os requisitos de qualidade, segurança alimentar, validade, embalagem, acondicionamento, transporte, conservação e demais condições sanitárias aplicáveis a cada gênero alimentício.

5.3. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a efetiva necessidade da Secretaria Municipal de Educação e as condições estabelecidas no Termo de Referência.

5.4. Os fornecedores deverão possuir ramo de atividade compatível com o objeto e comprovar os requisitos de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira e técnica exigidos para a contratação.

5.5. Para fins de qualificação técnica, deverá ser comprovada aptidão para o fornecimento de bens compatíveis com o objeto, bem como capacidade operacional e logística

adequada ao atendimento da demanda. O TR exige atestado ou certidão de capacidade técnica com essa finalidade.

5.6. Deverá ser exigida Licença ou Alvará Sanitário Municipal ou Estadual válido, que autorize o licitante a comercializar os produtos objeto da contratação, conforme previsto no Termo de Referência.

5.7. Deverá ser prevista a apresentação de amostras pelos licitantes provisoriamente classificados em primeiro lugar, para verificação da conformidade dos produtos ofertados com as especificações técnicas da contratação.

5.8. Os produtos entregues em desacordo com as especificações, em condições inadequadas de conservação, com embalagem comprometida ou validade incompatível deverão ser recusados e substituídos pela contratada, sem ônus adicional para a Administração.

5.9. A contratada deverá manter, durante a execução, as condições de habilitação e qualificação exigidas no certame e responder integralmente pelos encargos decorrentes do fornecimento.

5.10. A contratação deverá observar, no que couber, critérios de sustentabilidade, com atenção à redução de resíduos, utilização de embalagens adequadas e logística de transporte eficiente, em consonância com o Termo de Referência.

6. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

6.1. A contratação será parcelada por item, considerando que os gêneros alimentícios possuem características, unidades de fornecimento, quantitativos e preços distintos, permitindo sua adjudicação individualizada.

6.2. O parcelamento por item amplia a competitividade, possibilita a participação de maior número de fornecedores e favorece a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração, sem comprometer a execução do objeto.

6.3. A divisão também permite que cada produto seja analisado, contratado e fornecido de forma independente, conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação.

6.4. Não se verifica necessidade técnica ou econômica de agrupamento dos gêneros em lote único, uma vez que os itens não dependem entre si para sua utilização ou fornecimento.

6.5. Dessa forma, considera-se adequado o parcelamento da contratação por item, em consonância com a natureza do objeto e com o critério de julgamento adotado no procedimento licitatório.

7. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

7.1. Foi analisada a existência de contratações correlatas ou interdependentes capazes de condicionar a execução da presente aquisição de gêneros alimentícios.

7.2. A contratação possui natureza autônoma, uma vez que o fornecimento dos produtos poderá ser realizado independentemente de outras contratações, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência.

7.3. Poderão existir outras aquisições ou serviços relacionados à alimentação escolar, como fornecimento de outros gêneros, gás de cozinha, utensílios, equipamentos ou serviços de apoio, porém tais contratações possuem caráter complementar e não constituem condição indispensável para a execução do presente objeto.

7.4. As providências internas de recebimento, armazenamento, distribuição, fiscalização e controle dos produtos serão realizadas pela Administração no âmbito de sua organização própria.

7.5. Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes indispensáveis à viabilização da presente solução, podendo a contratação ser conduzida de forma autônoma.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS E DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO

8.1. A estimativa do valor da contratação foi elaborada a partir de pesquisa de preços específica para os gêneros alimentícios remanescentes, considerando os quantitativos definidos pela Secretaria Municipal de Educação e as referências de mercado obtidas para cada item.

8.2. Os preços unitários referenciais, os quantitativos, as memórias de cálculo e o valor global estimado encontram-se consolidados em documento próprio de pesquisa e mapa de apuração de preços, integrante dos autos do processo.

8.3. Em razão da opção administrativa pelo caráter sigiloso do orçamento estimado, os valores referenciais permanecerão restritos até o momento processual definido no instrumento convocatório, sem prejuízo do acesso pelos órgãos de controle interno e externo.

8.4. A metodologia utilizada considera, para cada item, o respectivo quantitativo multiplicado pelo preço unitário estimado, resultando no valor total de referência da contratação.

8.5. Os valores apurados constituem parâmetros máximos para fins de planejamento, julgamento das propostas e futura formação da Ata de Registro de Preços, não representando obrigação de aquisição integral pela Administração.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1. A contratação pretende assegurar o fornecimento regular dos gêneros alimentícios remanescentes necessários à alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino.

9.2. Com a solução indicada, espera-se garantir maior regularidade no abastecimento das unidades escolares, reduzir riscos de descontinuidade e assegurar melhores condições para execução dos cardápios planejados.

9.3. A utilização do Sistema de Registro de Preços permitirá aquisições conforme a efetiva necessidade da Administração, evitando estoques excessivos, perdas e desperdícios.

9.4. O julgamento pelo menor preço por item deverá favorecer a obtenção de propostas mais vantajosas, preservando a competitividade e a adequada qualidade dos produtos.

9.5. Os principais resultados pretendidos são:

a) assegurar a continuidade do fornecimento da alimentação escolar;
b) garantir produtos compatíveis com as especificações técnicas e sanitárias;
c) reduzir riscos de desabastecimento das unidades escolares;
d) possibilitar aquisições parceladas conforme o consumo efetivo;
e) reduzir perdas, desperdícios e formação excessiva de estoques;
f) melhorar o controle das aquisições e dos gastos públicos;
g) assegurar maior eficiência e economicidade na execução da contratação.

9.6. Os resultados pretendidos estão alinhados à necessidade administrativa identificada e à finalidade de assegurar regularidade, qualidade e continuidade no fornecimento dos gêneros alimentícios destinados aos alunos da Rede Municipal de Ensino.

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

10.1. Antes da formalização da contratação, a Administração deverá concluir a fase preparatória e adotar as providências necessárias à regular execução do objeto.

10.2. Deverão ser definidos os agentes responsáveis pela condução do procedimento, gestão da Ata de Registro de Preços e fiscalização das futuras aquisições, observadas as atribuições legalmente estabelecidas.

10.3. O Termo de Referência e o instrumento convocatório deverão refletir as conclusões deste Estudo Técnico Preliminar, especialmente quanto ao fornecimento parcelado, julgamento por menor preço por item, Sistema de Registro de Preços, requisitos de habilitação, exigência de amostras e condições de entrega dos produtos.

10.4. A Administração deverá assegurar que estejam definidos os procedimentos para solicitação, recebimento, conferência, armazenamento e atesto dos gêneros alimentícios fornecidos.

10.5. Deverão ser indicados os responsáveis pelo acompanhamento da execução, especialmente quanto à conferência das quantidades, qualidade, validade, integridade das embalagens e conformidade dos produtos com as especificações contratadas.

10.6. A disponibilidade orçamentária deverá ser verificada previamente a cada contratação ou emissão de instrumento equivalente, com a realização do respectivo empenho.

10.7. Antes da formalização de cada aquisição, deverão ser verificadas as condições de habilitação do fornecedor e a inexistência de impedimentos para contratar com a Administração.

10.8. Os atos pertinentes deverão ser formalizados e divulgados nos meios oficiais e no Portal Nacional de Contratações Públicas, quando aplicável.

10.9. As providências acima visam assegurar regularidade, eficiência, transparência, controle e adequada execução do fornecimento destinado à alimentação escolar.

11. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

11.1. A aquisição de gêneros alimentícios não apresenta impactos ambientais de grande porte, podendo, contudo, gerar impactos relacionados à utilização e descarte de embalagens, transporte dos produtos, geração de resíduos e eventual perda de alimentos.

11.2. Como medidas mitigadoras, deverão ser observadas práticas que favoreçam o uso racional de materiais, a redução de desperdícios, o adequado acondicionamento dos produtos e a destinação ambientalmente adequada das embalagens e resíduos gerados.

11.3. O fornecimento parcelado deverá contribuir para a redução de perdas por vencimento ou deterioração, permitindo que as aquisições sejam realizadas conforme a efetiva necessidade das unidades escolares.

11.4. Os produtos deverão ser transportados e acondicionados de forma adequada às suas características, preservando sua qualidade e evitando perdas, contaminações ou geração desnecessária de resíduos.

11.5. Sempre que compatível com o objeto e sem prejuízo da qualidade e segurança alimentar, deverão ser priorizadas embalagens adequadas, resistentes e que favoreçam a redução da geração de resíduos.

11.6. Considerando a natureza do objeto, conclui-se que os possíveis impactos ambientais são de baixa intensidade e passíveis de controle mediante a adoção das medidas indicadas e o adequado acompanhamento do fornecimento pela Administração.

12. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL — PCA

12.1. A presente contratação encontra-se compatível com o Plano de Contratações Anual – PCA do Município de Malhador/SE para o exercício de 2026, estando alinhada ao planejamento das necessidades da Administração.

12.2. A demanda refere-se à aquisição de gêneros alimentícios correspondentes aos itens remanescentes do Pregão Eletrônico nº 009/2025, destinados ao atendimento da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino.

12.3. A contratação mediante Sistema de Registro de Preços permitirá aquisições conforme as necessidades efetivamente verificadas, sem obrigação de utilização integral dos quantitativos estimados.

12.4. As aquisições decorrentes da Ata de Registro de Preços permanecerão condicionadas à efetiva necessidade da Administração e à disponibilidade orçamentária correspondente.

12.5. Dessa forma, considera-se demonstrado o alinhamento da presente contratação com o planejamento administrativo do Município para o exercício de 2026.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA

13.1. Após a análise da necessidade, das quantidades estimadas, das alternativas de mercado, dos requisitos da contratação, dos resultados pretendidos e dos possíveis

impactos ambientais, conclui-se que a aquisição dos gêneros alimentícios remanescentes mostra-se adequada ao atendimento da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino.

13.2. A solução recomendada consiste na realização de Pregão Eletrônico, com julgamento pelo menor preço por item e utilização do Sistema de Registro de Preços, permitindo fornecimento parcelado conforme a efetiva necessidade da Administração.

13.3. A solução apresenta viabilidade técnica e econômica, possibilita ampla participação de fornecedores, melhor controle dos estoques, redução de perdas e desperdícios e maior regularidade no abastecimento das unidades escolares.

13.4. Os produtos deverão observar integralmente as especificações técnicas, condições sanitárias, exigências de qualidade, validade, embalagem, transporte e conservação previstas no Termo de Referência.

13.5. Diante do exposto, considera-se a contratação adequada, necessária e compatível com o interesse público, recomendando-se o prosseguimento das etapas subsequentes da fase preparatória e da futura seleção de fornecedores.

Malhador/SE, 27 de julho de 2026.

UDERLAN JOSÉ DE LIMA BARBOSA JUNIOR
RESPONSÁVEL PELO O SETOR DE COMPRAS

Thayná Souza dos Santos Costa

THAYNÁ SOUZA DOS SANTOS COSTA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO