



---

## DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

---

# ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

A obrigação de elaborar Estudo Técnico Preliminar aplica-se à licitação de bens e à contratação de serviços e obras, inclusive locação e contratações de soluções de Tecnologia da Informação e Comunicação – TIC, e conforme previsto no § 1º, do artigo 18, da Lei Federal n.º 14.133/2021, o documento deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos obrigatórios:

Objeto: Chamada pública para eventual aquisição futura de alimentos não perecíveis para o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, atendendo a lei nº. 11.947/2009 e RESOLUÇÃO/CD/FNDE nº 026 de 17 de junho de 2013, destinado aos alunos matriculados na rede pública municipal de ensino de São João Batista, SC, durante o ano letivo de 2025.

### **1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERANDO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO**

1.1 - A necessidade da contratação surge ante a responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação de garantir uma alimentação de qualidade e nutritiva para as crianças que estudam nas creches, escolas e núcleos infantis do nosso município. Esta contratação visa garantir o fornecimento de produtos de qualidade, com preços justos e condições adequadas de entrega, a fim de promover a satisfação geral do público atendido por esta Secretaria. O FNDE por meio do PNAE, encontrou mecanismos para conciliar uma alimentação saudável e adequada, ao desenvolvimento sustentável regional, priorizando a aquisição de produtos produzidos pela agricultura familiar em nosso país, onde há uma obrigatoriedade de compra de no mínimo 30% do orçamento à alimentação escolar do FNDE para a chamada pública.

1.1.1 - Problema a Ser Resolvido:

1.1.1.1 - Atendimento às Demandas: A aquisição de gêneros alimentícios visa garantir o atendimento contínuo e eficiente à demanda alimentar dos alunos matriculados nas creches, escolas e núcleos infantis.

1.1.2 - Interesse Público:

1.1.2.1 - A aquisição pretendida, com fornecimento parcelado, é de interesse público ao possibilitar a boa nutrição das crianças atendidas pelo Município. O fornecimento reflete diretamente na promoção de saúde.

### **2 - REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO**

2.1 - Os produtos/serviços têm natureza de serviços comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por



---

## **DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

---

meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.2 - Os bens têm natureza de bens/serviços comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.2.1 - DOS FORNECEDORES INDIVIDUAIS, DETENTORES DE DAP FÍSICA, NÃO ORGANIZADOS EM GRUPO:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- b) Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- c) Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante (Modelo anexo VII da Resolução/CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020. (Modelo Anexo II deste Edital);
- d) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, (alvarás, selos, certificações, etc.).
- e) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

2.2.2 - DOS GRUPOS INFORMAIS DE AGRICULTORES FAMILIARES, DETENTORES DE DAP FÍSICA, ORGANIZADOS EM GRUPO:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- b) Extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- c) Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes (Modelo anexo VII da Resolução/CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020. (Modelo Anexo II deste Edital);
- d) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica (alvarás, selos, certificações, etc.).
- e) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

2.2.3 - DOS GRUPOS FORMAIS, DETENTORES DE DAP JURÍDICA:

- f) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- g) Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- h) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- i) Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- j) Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar assinado pelo representante do grupo formal (Modelo anexo



## DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

VII da Resolução/CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020. (Modelo Anexo II deste Edital);

- k) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados relacionados no projeto de venda;
- l) Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados; e
- m) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica (alvarás, selos, certificações, etc.).

### 3 - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHES DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA:

Nº	Produto	Unidade	Quantidade
01	Abóbora / a granel, de primeira, in natura, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, cor e aspectos próprios, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978. Com certificação orgânica. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Kg	1500
02	Acelga / de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978. Validade semanal. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Unidade	500
03	Aipim ou mandioca / descascado, higienizado e congelado, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005. Embalagem: saco plástico incolor, atóxico, transparente, resistente, selado e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002.	Kg	2500
04	Arroz Integral / Classe: longo, fino, tipo I integral. Procedência nacional, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas, embalagem plástica e transparente. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias após a data de entrega. Embalagem de 1 Kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Kg	2000
05	Arroz Polido / Tipo 1, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade. Rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos inteiros e soltos após o cozimento. Deverá obedecer a instrução normativa nº 06,	Kg	4000



## DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	de 16 de fevereiro de 2009. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias / embalagem de 1 Kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.		
06	Banana branca orgânica / em pencas, a granel, de primeira, in natura, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas, e sinais de apodrecimento. Deve apresentar grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Validade semanal. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005. Com certificação orgânica. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Kg	40000
07	Banana caturra orgânica / em pencas, a granel, de primeira, in natura, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas, e sinais de apodrecimento. Deve apresentar grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Validade semanal. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005. Com certificação orgânica. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Kg	2000
08	Batata doce / a granel, de primeira, in natura, sabor adocicado, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Kg	2000
09	Cebolinha verde / de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005. Peso do maço 100g.	Maço	5000
10	Couve manteiga / de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Validade semanal. Colheita no máximo um dia antes da data de entrega. Com folhas médias (maços com 20 folhas) ou graúdas (maços de 15 a 18 folhas). Isentade sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005. Maço contendo 6 folhas.	Maço	1500
11	Espinafre / de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo. Validade semanal. Isento de sujidades, parasitas	Maço	1500



## DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. Peso do maço 180g.		
12	Farinha de mandioca / fina branca, produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (Manibotutilissima) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto, fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não podendo estar úmidas ou rançosas. Devendo obedecer a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005. Embalagem: Saco plástico incolor, atóxico, transparente, resistente, selada. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Embalagem de 1 Kg	Kg	800
13	Farinha de milho média amarela / Produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não podendo estar úmidas ou rançosas. Com a inscrição no rótulo de “não contém glúten”. Deverá obedecer a resolução CNNPA nº 12/1978, resolução RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005 e estar rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Embalagem de 1 Kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Kg	3000
14	Feijão Carioca tipo 1 / De qualidade, constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Embalagem primária transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005. Embalagem de 1 Kg.	Kg	1000
15	Feijão Preto Tipo 1 / De qualidade, constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005. Embalagem de 1 Kg.	Kg	2000
16	Feijão Vermelho tipo 1 / De qualidade, constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e	Kg	1200



## DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005. Embalagem de 1 Kg.		
17	Pepino Japonês / de primeira, deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Kg	600
18	Pepino Salada / de primeira, deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Kg	600
19	Polpa concentrada de frutas sabor maracujá, totalmente natural, contendo polpa de frutas, sem aditivos, conservantes e corantes artificiais, sem açúcar, com concentração mínima de 8 partes de água para 1 Kg de polpa. Deverá obedecer a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005 e possuir registro no MAPA. Embalagem: Saco plástico incolor, atóxico, transparente, resistente, selada e rotulada de acordo com a legislação vigente. Contendo 1 Kg.	Kg	200
20	Polpa concentrada de frutas sabor morango, totalmente natural, contendo polpa de frutas, sem aditivos, conservantes e corantes artificiais, sem açúcar, com concentração mínima de 8 partes de água para 1 Kg de polpa. Deverá obedecer a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005 e possuir registro no MAPA. Embalagem: Saco plástico incolor, atóxico, transparente, resistente, selada e rotulada de acordo com a legislação vigente. Contendo 1 Kg.	Kg	200
21	Salsinha, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução CNNPA nº 12/1978 e resolução RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005. Peso do maço 70g.	Maço	5000
22	Suco de uva integral orgânico, 100% natural, mantendo todas as vitaminas e elementos naturais da uva, sem adição de água ou corantes, não alcóolico. Embalagem: deve estar intacta e bem vedada e rotulada de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo 1000 ml do	Litro	2000



## DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

	produto. Com certificação orgânica.		
23	Suco de uva integral, 100% natural, mantendo todas as vitaminas e elementos naturais da uva, sem adição de água ou corantes, não alcóolico. Embalagem: deve estar intacta e bem vedada e rotulada de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo no mínimo 900 ml do produto.	Unidade	2000

#### **4 - LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR:**

Conforme pesquisa de mercado realizada, para solução da necessidade administrativa, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, vislumbra-se possível, sob o aspecto técnico e econômico, a contratação de agricultores familiares locais e Cooperativas.

Neste sentido, segue indicação de potenciais fornecedores: Agricultores familiares locais e Cooperativas regionais.

Tais referências foram obtidas por meio de pesquisa de agricultores familiares locais, mercado local, Cooperativas regionais.

4.1 – A justificativa técnica e econômica da escolha do fornecimento parcelado pode ser fundamentada em diversos aspectos, tais como:

4.1.1 - Flexibilidade de Orçamento: O fornecimento parcelado permite uma melhor distribuição dos gastos ao longo do tempo, o que pode ser vantajoso para instituições que possuem um orçamento limitado ou que precisam realizar obras em etapas devido a restrições financeiras.

4.1.2 - Redução de Custos Financeiros: O pagamento parcelado pode resultar em menores custos financeiros para a instituição contratante, especialmente se forem negociadas condições favoráveis de pagamento, como taxas de juros reduzidas ou isenção de encargos financeiros.

4.1.3 - Minimização de Riscos: Ao dividir o fornecimento dos gêneros alimentícios em parcelas, a instituição contratante reduz o risco de comprometer a alimentação devido a problemas relacionados a fornecedores, qualidade dos materiais ou imprevistos durante a execução da obra.

4.1.4 - Facilidade de Controle Orçamentário: O fornecimento parcelado dos gêneros alimentícios facilita o controle orçamentário da instituição contratante, uma vez que os pagamentos são distribuídos ao longo do tempo, permitindo uma melhor previsão e gestão dos recursos financeiros.

4.2 - Em resumo, a escolha do fornecimento parcelado da aquisição pretendida pode ser justificada pela necessidade de otimizar recursos financeiros, reduzir riscos, garantir flexibilidade e facilitar o acompanhamento e controle de qualidade da alimentação escolar.



---

## DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

---

**5 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO:**

5.1 - Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ 596.320,00 (quinhentos e noventa e seis mil trezentos e vinte reais).

5.2 - Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se que foi realizada a pesquisa de preço por meio de pesquisa de agricultores familiares locais, mercado local, Cooperativas regionais, devido ao grande aumento dos preços dos produtos nos últimos meses, os valores praticados na época da chamada pública anterior já estão defasados.

**6 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO:**

6.1 - A solução proposta é a contratação de Agricultores familiares rurais e Cooperativas para fornecimento de alimentos, conforme as seguintes especificações/condições:

6.2 - A solução adotada se baseia na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, onde a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, de 8 de maio de 2020: dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, sendo que ao menos 30% do recurso destinado pelo FNDE deve ser gasto com alimentos da Agricultura Familiar, por meio de chamada pública com data, local e horário publicados em diário oficial desde município, considerando a média de valores.

**7 - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:**

7.1.1 - Justificativas para o Parcelamento:

7.1.1.1 - Orçamento Limitado: O parcelamento da contratação pode ser justificado quando há um orçamento limitado disponível para a aquisição de gêneros alimentícios, permitindo que os custos sejam distribuídos ao longo do tempo de acordo com a disponibilidade financeira da instituição contratante.

7.1.1.3 - Gerenciamento de Estoque: O parcelamento da contratação pode facilitar o gerenciamento de estoque, permitindo que os alimentos sejam adquiridos de acordo com as necessidades das unidades de ensino, evitando excessos ou falta de, tendo em vista que se tratam de alimentos com data de validade.

7.1.1.4 - Flexibilidade de Pagamento: O parcelamento da contratação pode oferecer flexibilidade no pagamento dos alimentos, permitindo que a instituição contratante negocie condições de pagamento mais favoráveis com os fornecedores, como prazos estendidos ou pagamento conforme o progresso da obra.





---

## DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

---

### **8 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS:**

8.1 - A alimentação constitui uma das necessidades fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos. Logo, essa compra refere-se a uma missão educativa e social, visando oferecer uma refeição adequada do ponto de vista nutricional. Desta maneira, essa compra tem por objetivo oferecer ao aluno, por meio de ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real, o qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão escolar. Os alimentos solicitados são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de macronutrientes, micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades funcionais. As frutas e hortaliças têm baixa densidade energética, o que favorece a manutenção saudável do peso corporal. O planejamento do cardápio foi baseado na Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Além disso, a oferta de frutas e verduras está de acordo com o artigo 18 da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, que estabelece em seu § 1º que em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 280g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras. Além disso, o § 2º que estabelece que em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 520g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras. Os cardápios a serem inseridos e a compra dos itens desta chamada foram calculados para os parâmetros nutricionais de proteína, carboidratos e lipídeos, ou seja, em busca da conformidade com a Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Para escolha dos produtos a serem comprados foi levado em consideração o atendimento a legislação vigente de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999. Além disso, foi priorizado, os produtos oriundos da agricultura familiar, valorizando a responsabilidade ambiental e social na produção destes alimentos.

### **9 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL:**

9.1 - Antes da celebração do contrato para a aquisição dos gêneros alimentícios com fornecimento parcelado, a administração deve adotar uma série de providências, incluindo a capacitação de servidores ou empregados para fiscalização e gestão contratual. Aqui estão algumas das principais providências a serem consideradas:



---

## DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

---

9.1.1 - Elaboração de Termo de Referência ou Edital:

9.1.1.1 - É fundamental elaborar um Termo de Referência ou Edital que estabeleça claramente as especificações técnicas dos gêneros alimentícios, as condições de fornecimento parcelado, os critérios de seleção dos fornecedores, os prazos de entrega, as formas de pagamento, entre outros aspectos relevantes.

9.1.2 - Identificação de Necessidades de Capacitação:

9.1.3 - Realize uma análise das competências necessárias para a fiscalização e gestão do contrato de aquisição dos gêneros alimentícios. Identifique as lacunas de conhecimento e habilidades entre os servidores ou empregados envolvidos no processo.

9.1.2 - Programa de Capacitação:

9.1.2.1 - Desenvolva um programa de capacitação específico para os servidores ou empregados responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato. O programa deve abordar temas como legislação de contratos, procedimentos de fiscalização, gestão de estoque, qualidade dos materiais, entre outros.

9.1.3 - Treinamento Específico:

9.1.3.1 - Realize treinamentos específicos sobre as características técnicas dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, os procedimentos de recebimento e aceitação dos mesmos, as normas de segurança e qualidade, entre outros aspectos relevantes para o cumprimento do contrato.

9.2 - Realize avaliações periódicas do desempenho dos servidores ou empregados após a capacitação, identificando áreas de melhoria e fornecendo feedback construtivo para o aprimoramento contínuo.

9.3 - Ao adotar essas providências, a administração estará mais bem preparada para fiscalizar e gerir o contrato de aquisição dos gêneros alimentícios com fornecimento parcelado, garantindo o cumprimento dos requisitos técnicos, legais e de qualidade estabelecidos no processo de contratação.

### **10 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:**

10.1 - Não há nenhuma contratação correlata e/ou interdependente em relação ao objeto.

### **11 - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL:**

11.1 - Vislumbram-se impactos ambientais provenientes desta contratação, mencionados logo abaixo, juntamente com as medidas de tratamento a serem adotadas pela contratada:

11.1.1 - Por se tratar de alimentos, em sua maioria, in natura, o impacto ambiental é reduzido quando comparado com alimentos processados e ultraprocessados. Importante destacar que, a depender das características dos alimentos, o sistema de produção e distribuição dos alimentos pode proteger o ambiente; ou, ao contrário, gerar ameaças aos recursos naturais e à biodiversidade. Nesse Contexto, o Guia Alimentar para População Brasileira, aprovado e publicado pelo Ministério da Saúde no ano de 2014, afirma que a



## DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

manufatura, distribuição e comercialização de alimentos ultraprocessados são potencialmente danosas para o ambiente e, conforme a escala da sua produção, ameaçam a sustentabilidade do planeta. Isso fica simbolicamente demonstrado nas pilhas de embalagens desses produtos descartadas no ambiente, muitas não biodegradáveis, que desfiguram a paisagem e requerem o uso crescente de novos espaços e de novas e dispendiosas tecnologias de gestão de resíduos. A demanda por açúcar, óleos vegetais e outras matérias primas comuns na fabricação de alimentos ultraprocessados estimula monoculturas dependentes de agrotóxicos e uso intenso de fertilizantes químicos e de água, em detrimento da diversificação da agricultura. A sequência de processos envolvidos com a manufatura, distribuição e comercialização desses produtos envolve longos percursos de transporte e, portanto, grande gasto de energia e emissão de poluentes. A quantidade de água utilizada nas várias etapas da sua produção é imensa. A consequência comum é a degradação e a poluição do ambiente, a redução da biodiversidade e o comprometimento de reservas de água, de energia e de muitos outros recursos naturais. Por todas as razões descritas acima, alimentos ultraprocessados devem ser evitados. Dessa forma, a aquisição de alimentos da agricultura familiar, em sua maioria in natura, tem um papel importante como estratégia de preservação ambiental, além de suas vantagens nutricionais já mencionadas anteriormente nesse documento.

11.2 - Orientações complementares acerca da sustentabilidade da prestação almejada poderão ser repassadas pela fiscalização competente.

### 12 - MAPA DE RISCO

<b>RISCO 01 - NÃO ACEITE DE PROPOSTA/ INABILITAÇÃO DE LICITANTE</b>	
Probabilidade	Baixa
Impacto	Alto
Possíveis Danos	Atraso na contratação
<b>AÇÃO PREVENTIVA</b>	<b>RESPONSÁVEL</b>
Especificar detalhadamente o objeto e adequar as exigências de habilitação	Equipe de planejamento da contratação
Ação de contingência	Convocação do próximo licitante
Responsável	
<b>RISCO 02 - LICITAÇÃO DESERTA/ FRACASSADA</b>	
Probabilidade	Baixa
Impacto	Alto
Possíveis Danos	Atraso na contratação
<b>AÇÃO PREVENTIVA</b>	<b>RESPONSÁVEL</b>



## DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Adequar corretamente as condições de habilitação ao objeto do contrato	Equipe de planejamento da contratação
Ação de contingência	Contratação por Dispensa de Licitação, com base no art. 75, III, da Lei nº 14.133/2021
Responsável	Equipe de planejamento da contratação e demais setores envolvidos na contratação
<b>RISCO 03 - DESCUMPRIMENTO DE CLÁUSULAS CONTRATUAIS</b>	
Probabilidade	Baixa
Impacto	Alto
Possíveis Danos	Atraso no início e na execução dos serviços Não entrega dos serviços
AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
Reunião preliminar para definições acerca da prestação do serviço	Gestor do Contrato
Fiscalização preventiva e ostensiva da execução	Fiscal do Contrato
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	RESPONSÁVEL
Solicitação de abertura do processo sancionatório	Gestão do Contrato
Não prorrogação do contrato	Gestão do Contrato
<b>RISCO 04 - BAIXA QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS</b>	
Probabilidade	Média
Impacto	Alto
Possíveis Danos	Objeto licitado apresentar defeitos após recebido
AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
Prever no edital exigência de qualificação técnica necessária para a contratação, com apresentação de atestado e comprovação de equipe técnica qualificada	Equipe de planejamento da contratação
Prever no edital prazos de atendimento do chamado e de resolução do problema	Equipe de planejamento da contratação
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	RESPONSÁVEL



## DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Prever no edital a aplicação das sanções contratuais e se necessário, rescindir o contrato ou não o prorrogar	Fiscal do Contrato
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------

### 14 - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, SEMPRE QUE ELABORADO, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

14.1 – A presente contratação possui fulcro na Lei Orçamentária Anual - LOA, que prevê despesas com aquisição de alimentos para o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

14.1 – Já em relação ao previsto no § 1º, inc. II, art. 18 da Lei nº 14.133/2021, a Administração pública não elaborou o Plano de Contratações Anual – PCA, referente ao exercício de 2025.

### 15 - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA:

15.1 - Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução se mostra possível tecnicamente e fundamentadamente necessária.

15.2 - Diante do exposto, DECLARA-SE ser VIÁVEL a contratação pretendida

São João Batista, 05 de fevereiro de 2025.

**Bruna Paschoal**

Nutricionista – Matrícula nº 7628

**Daniela de Almeida Platchek**

Nutricionista – Matrícula nº 2581

**Aprovo** o Estudo Técnico Preliminar, considerando a importância da contratação, em face das justificativas apresentadas, proceda-se com a elaboração do Termo de Referência.

Sandra Rozélia Teixeira Albino  
**Secretária Municipal de Educação**