ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Fornecimento de gêneros alimentícios diversos, incluindo frutas frescas, alimentos in natura e industrializados, para suprir as necessidades alimentares do setor demandante.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A necessidade identificada tem origem na obrigatoriedade de suprir adequadamente as demandas alimentares de escolas, creches e pré-escolas, garantindo o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios essenciais para o desenvolvimento das atividades educacionais e de cuidado infantil. Tal necessidade está diretamente relacionada ao interesse público, pois assegura que crianças e estudantes tenham acesso a uma alimentação balanceada, diversificada e compatível com padrões nutricionais necessários ao pleno desenvolvimento físico e cognitivo, promovendo saúde, bem-estar e a consequente eficiência no cumprimento das atividades pedagógicas e de assistência.
Descrição detalhada das necessidades identificadas:

Durante a análise das rotinas alimentares das instituições de ensino e cuidado infantil, foi observada a demanda por itens que englobam tanto produtos in natura quanto processados e industrializados, visando atender às necessidades nutricionais distintas previstas para as refeições regulares de crianças e estudantes. A seleção dos gêneros alimentícios foi realizada com base em critérios de qualidade, valor nutricional e versatilidade de uso nas atividades cotidianas, levando em consideração as diretrizes de alimentação saudável e políticas institucionais de qualidade de vida.

Itens necessários para atender às demandas

Produto	Descrição
Coco ralado	Pacote com 100 gramas
Pasta de amendoim sem açúcar	Embalagem de 500 gramas
Alho in natura	Produto não processado, utilizado para preparo de refeições
Mamão in natura tipo formosa	Fruta fresca destinada ao consumo direto e preparo de receitas
Pera importada	Fruta fresca de alta qualidade nutricional

Relação das necessidades com o interesse público:

• **Promoção da saúde e do bem-estar:** A disponibilização de alimentos variados e de qualidade contribui significativamente para a saúde das crianças e estudantes atendidos pelas instituições.

• **Eficiência no desenvolvimento educacional e assistencial:** Garantir a alimentação adequada facilita o desempenho das atividades pedagógicas e de cuidado, repercutindo positivamente no desenvolvimento integral dos beneficiários.

• **Atendimento a padrões nutricionais e legais:** A seleção dos itens obedece às recomendações técnicas e normativas de alimentação escolar e institucional, proteção à saúde e segurança alimentar.

• **Adequação ao interesse público:** O atendimento qualificado e responsável das demandas alimentares integra-se à missão institucional de zelar pela integridade, desenvolvimento e qualidade de vida das crianças e estudantes atendidos.

2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A identificação das necessidades alimentares nas instituições de ensino e cuidado infantil requer o atendimento a requisitos específicos, focados na garantia da saúde, nutrição adequada, segurança alimentar e respeito ao interesse público. Abaixo, apresentam-se de forma clara e objetiva os requisitos essenciais para que a demanda seja atendida, respeitando os princípios da legislação vigente, evitando especificações excessivas e preservando a isonomia e a competitividade do processo licitatório.

Requisitos necessários para o atendimento da necessidade especificada:

• **Conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar:** Todos os produtos devem estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), especialmente a RDC nº 275/2002 (boas práticas para estabelecimentos), RDC nº 331/2019 (padrões microbiológicos), Portaria SVS/MS nº 326/1997 (regulamento técnico de boas práticas).

• **Adequação aos padrões nutricionais vigentes:** Os gêneros alimentícios devem atender às recomendações nutricionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE – Resolução CD/FNDE nº 6/2020 e suas alterações), garantindo aporte de nutrientes adequados às faixas etárias atendidas.

• **Especificação dos itens conforme necessidade identificada:** Os produtos devem corresponder às descrições das necessidades, sem adição de ingredientes não naturais nos produtos in natura, e livres de adoçantes ou açúcares nos itens especificados como “sem açúcar”.

• **Integridade e qualidade dos produtos:** Todos os alimentos devem ser fornecidos íntegros, em condições perfeitas de consumo, dentro do prazo de validade e livres de contaminação, deterioração, pragas ou quaisquer outros fatores que comprometam a segurança alimentar.

• **Regularidade documental:** Os alimentos devem ser acompanhados de documentação fiscal e sanitária conforme legislação (rótulos em idioma oficial e informações obrigatórias quanto à procedência, lote, validade e composição).

• **Conservação e acondicionamento adequados:** Os produtos in natura e processados devem estar acondicionados de forma a preservar suas características físicas, nutricionais e sanitárias, conforme requisitos técnicos estabelecidos por órgãos competentes.

• **Alinhamento com as políticas institucionais e regulamentações locais:** Os itens devem ser compatíveis com normas de alimentação saudável frequentemente editadas por órgãos municipais, estaduais e federais.

• **Garantia de abastecimento contínuo e pontualidade:** Os produtos devem ser disponibilizados de acordo com a demanda, possibilitando o fornecimento ininterrupto das refeições, conforme cronograma e rotinas das instituições.

Relação dos requisitos com a necessidade especificada:

Produto	Requisito essencial
Coco ralado	Pacote fechado, 100g, procedência regular, isento de açúcar/bromato, mantido em embalagem própria e selada, informações obrigatórias em rótulo, validade vigente.
Pasta de amendoim sem açúcar	Embalagem de 500g hermética, sem adição de açúcar conforme rotulagem, procedência clara, informação nutricional disponível, validade vigente.
Alho in natura	Bulbos inteiros, não processados, livres de sujidades e danos, procedência regular, transporte e armazenamento adequados.
Mamão in natura tipo formosa	Fruta fresca, aparência intacta, grau de maturação intermediário, livre de avarias, conformidade com critérios fitossanitários.
Pera importada	Fruta fresca, íntegra, livre de avarias e resíduos, documentação de origem conforme normativa de importados, grau de maturação adequada para consumo.

Normativos aplicáveis:

• **Lei nº 14.133/2021** – Lei de Licitações e Contratos Administrativos, especialmente os dispositivos que orientam o ETP e os critérios de sustentabilidade, qualidade e eficiência nas contratações.

• **Resolução CD/FNDE nº 6/2020** – Dispõe sobre o atendimento à alimentação escolar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

• **RDC ANVISA nº 275/2002 e RDC ANVISA nº 331/2019** – Estabelecem regras de boas práticas e padrões sanitários/microbiológicos para alimentos.

• **Portaria SVS/MS nº 326/1997** – Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

• **Códigos e Normas Locais de Vigilância Sanitária:** Normativas emitidas por órgãos estaduais e municipais pertinentes ao preparo, transporte e manipulação de alimentos.

• **Legislação Tributária e Documental Fiscal:** Pertinente à circulação, acondicionamento e comercialização de gêneros alimentícios.

Práticas de sustentabilidade associadas:

• **Ambiental:** Priorização de produtos com menor uso de embalagens descartáveis, incentivo ao uso de materiais recicláveis nas embalagens, e preferência por fornecedores que adotem práticas agrícolas sustentáveis e reduzam o impacto ambiental.

• **Social:** Promoção da alimentação saudável para crianças e estudantes, fortalecimento da cadeia de produção local, incentivo à aquisição de produtos oriundos da agricultura familiar conforme diretrizes do PNAE.

• **Econômica:** Seleção de itens considerando o melhor custo-benefício, busca pela eficiência econômica para garantir cobertura integral das necessidades sem exceder os

limites orçamentários, estímulo à competitividade e transparência durante o procedimento de seleção dos produtos.

Os requisitos acima garantem o fornecimento eficaz, seguro e responsável dos gêneros alimentícios essenciais, promovendo o bem-estar dos beneficiários e a integridade das atividades educacionais e assistenciais, em consonância com as políticas públicas vigentes.

3. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Produto	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
Coco ralado pacote com 100 gramas	600,00	Unidade	R$ 6,21	R$ 3.726,00
Pasta de amendoim sem açúcar embalagem de 500 gramas	100,00	Unidade	R$ 20,77	R$ 2.077,00
Alho in natura	156,00	Quilograma	R$ 38,01	R$ 5.929,56
Mamão in natura tipo formosa	1.120,00	Quilograma	R$ 10,64	R$ 11.916,80
Pera importada	1.595,00	Quilograma	R$ 15,91	R$ 25.376,45

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

1 - Aquisição direta dos gêneros alimentícios por meio de pregão eletrônico regular, em lotes divididos por grupos de itens similares, priorizando fornecedores localizados na região, quando possível, e exigindo conformidade integral com normas sanitárias e padrões nutricionais.

A contratação via pregão eletrônico permite ampla competitividade, transparência, formalização de requisitos de qualidade (sanitários e nutricionais), e a possibilidade de selecionar fornecedores que melhor atendam ao perfil local e institucional. Esse modelo facilita o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento, garante a documentação fiscal e sanitária regular e permite controle das entregas conforme cronograma das escolas. O pregão, mais utilizado no setor público, proporciona flexibilidade na montagem dos lotes (por tipo de produto ou necessidade), favorecendo o menor custo global e o atendimento integral ao edital, além de estimular a participação de agricultores familiares e pequenos fornecedores locais, conforme a legislação vigente.

Pontos Positivos:

- Amplia a competitividade e transparência no processo de aquisição
- Permite exigir e controlar a conformidade com normas sanitárias e padrões nutricionais
- Facilita o acompanhamento das entregas e fiscalização do fornecimento
- Possibilita a participação de pequenos fornecedores e agricultores familiares
- Garante a regularidade documental fiscal e sanitária dos fornecedores

Pontos Negativos:

- Processo pode ser burocrático e demandar maior tempo de tramitação
- Exigências técnicas podem dificultar a participação de fornecedores menos estruturados
- Necessidade de estrutura adequada para monitoramento e fiscalização contínua

• Risco de desclassificação de fornecedores locais por não atenderem todos os critérios exigidos
• Potencial dificuldade na montagem eficiente dos lotes para atender demandas específicas

2 - Contrato de fornecimento continuado com empresa especializada em distribuição de gêneros alimentícios, com entregas fracionadas e programadas conforme cronograma institucional, contemplando cláusulas de reposição imediata e atendimento emergencial.

A contratação por fornecimento continuado com distribuidoras especializadas assegura abastecimento constante, facilita o controle de estoques nas unidades e permite maior previsibilidade administrativa. A escolha de distribuidoras com logística consolidada e estrutura para suprir prontamente demandas emergenciais reduz riscos de desabastecimento e perdas, principalmente para itens perecíveis. Porém, pode restringir a participação de pequenos fornecedores e, em alguns casos, elevar o custo em função do serviço logístico agregado, exigindo maior atenção à análise de propostas para garantir o melhor custo-benefício e a regularidade documental e sanitária das empresas contratadas.

Pontos Positivos:

• Abastecimento constante e seguro dos gêneros alimentícios
• Facilita o controle de estoques e a gestão administrativa
• Permite entregas programadas conforme necessidade institucional
• Inclui cláusulas para atendimento emergencial e reposição imediata
• Reduz riscos de perdas, especialmente para itens perecíveis

Pontos Negativos:

• Pode restringir a participação de pequenos fornecedores
• Possível elevação de custos devido ao serviço logístico agregado
• Dependência de grandes distribuidoras para o fornecimento
• Necessidade de atenção redobrada à análise de propostas
• Exige rigor na verificação de regularidade documental e sanitária

3 - Aquisição direta de produtos in natura ou minimamente processados via chamada pública exclusiva para a agricultura familiar, complementando a seleção com itens industrializados adquiridos por pregão eletrônico convencional, em consonância com o PNAE.

Essa alternativa estimula o desenvolvimento local e regional, valoriza os pequenos produtores ao empregar recursos públicos direto na cadeia produtiva da agricultura familiar e cumpre as diretrizes do PNAE, que estabelece percentual mínimo para compra desses fornecedores. Os itens in natura (mamão, alho) podem ser priorizados na chamada pública, garantindo frescor e rastreabilidade. Para produtos industrializados ou importados (coco ralado, pasta de amendoim, pera importada), a aquisição segue via pregão eletrônico, assegurando o atendimento pleno à necessidade. Essa opção demanda gestão e acompanhamento mais intensos para garantir entrega e regularidade documental por parte de diferentes fornecedores, porém proporciona maior responsabilidade social e contribuição ao desenvolvimento sustentável.

Pontos Positivos:

- Fomenta o desenvolvimento local e regional
- Valoriza e apoia pequenos produtores da agricultura familiar
- Atende às diretrizes do PNAE para compras de produtos da agricultura familiar
- Garante frescor e rastreabilidade dos itens in natura
- Promove responsabilidade social e sustentabilidade

Pontos Negativos:

- Demanda gestão e acompanhamento mais intensos dos processos
- Exige controle rigoroso da regularidade documental de diversos fornecedores
- Possível complexidade logística devido à multiplicidade de fontes de suprimento
- Risco de irregularidade ou atraso nas entregas por parte de fornecedores menores
- Necessita de articulação entre diferentes modalidades de aquisição

Alternativa Escolhida

Aquisição direta dos gêneros alimentícios por meio de pregão eletrônico regular, em lotes ou por itens individuais, priorizando fornecedores localizados na região, quando possível, e exigindo conformidade integral com normas sanitárias e padrões nutricionais.

Justificativa

A aquisição direta via pregão eletrônico regular se mostra como a alternativa mais técnica e economicamente vantajosa para a administração, pois garante ampla competitividade, transparência e controle sobre os requisitos sanitários, nutricionais e de qualidade estabelecidos na legislação e nas políticas públicas aplicáveis. Permite a montagem de lotes ou itens individuais compatíveis com os perfis e demandas das instituições educacionais, facilita a fiscalização dos contratos, assegura a regularidade da documentação fiscal e sanitária, e favorece, quando previsto, a participação de pequenos fornecedores locais e da agricultura familiar. Além disso, essa modalidade é consolidada na administração pública, apresenta menor risco de desabastecimento e melhor custo-benefício, concedendo flexibilidade para adequação aos cronogramas escolares e eventuais demandas emergenciais, sem comprometer a isonomia e a eficiência do processo licitatório.

5. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

O valor total estimado para essa contratação é de: R$ 49.025,81.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução escolhida para o atendimento das necessidades alimentares identificadas nas instituições de ensino, creches e pré-escolas é a aquisição direta dos gêneros alimentícios por meio de pregão eletrônico regular, com divisão em lotes ou por itens somente, priorizando fornecedores regionais quando possível e exigindo rigorosa conformidade com as normas sanitárias e nutricionais aplicáveis. Essa modalidade foi selecionada após análise criteriosa das alternativas disponíveis no levantamento de mercado, considerando a busca pela eficiência, segurança alimentar, equidade, economicidade e integração ao interesse público.

Descrição Completa da Solução Escolhida:

A aquisição dos alimentos será realizada via pregão eletrônico regular, procedimento licitatório amplamente utilizado na administração pública, reconhecido por sua capacidade de garantir ampla competitividade, transparência e controle rigoroso sobre o atendimento aos critérios técnicos e legais exigidos para as aquisições públicas de gêneros alimentícios.

• **Divisão em lotes por item**, o que permite a contratação individualizada de cada produto, proporcionando maior flexibilidade para atender às demandas específicas das instituições e ampliando as oportunidades para fornecedores especializados em cada tipo de alimento.

• **Participação ampliada** de fornecedores, incluindo agricultores familiares e pequenas empresas, alinhando-se às diretrizes do PNAE para incentivo à agricultura local sempre que possível e conforme exigências legais.

• **Estabelecimento rigoroso de critérios técnicos** relativos à qualidade, validade, integridade, condições de armazenamento, transporte e apresentação dos alimentos, seguindo as normas da ANVISA e demais regulamentações sanitárias e fiscais.

• **Fiscalização e monitoramento facilitados** devido à formalização das exigências contratuais e à documentação obrigatória, proporcionando maior rastreabilidade, agilidade na verificação de conformidade e segurança na entrega dos produtos.

• **Flexibilidade na montagem dos lotes e cronogramas** de entrega, permitindo ajustar as remessas às necessidades reais das instituições, reduzindo riscos de desabastecimento ou perdas de itens perecíveis.

• **Processo transparente e isonômico**, conforme os princípios da Lei nº 14.133/2021, que assegura igualdade de condições a todos os concorrentes, fomenta a economicidade e evita direcionamentos indevidos ou exigências excessivas.
Como a Solução Atende Melhor às Necessidades Identificadas

A modalidade de pregão eletrônico regular, com divisão em lotes por item, atende de forma abrangente e eficiente às necessidades levantadas, abrangendo tanto o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios essenciais quanto o rigor no cumprimento dos padrões de segurança alimentar, nutricionais e legais. Veja o detalhamento:

Necessidade Específica	Como a Solução Atende
Garantia de alimentação saudável, balanceada e segura para o desenvolvimento das crianças e estudantes	O pregão permite definir critérios precisos de qualidade e valor nutricional para cada item, exigindo atendimento às normas da ANVISA, PNAE e demais regulamentações. Exige entregas regulares de itens frescos e processados em condições ideais de consumo.
Conformidade legal, sanitária e nutricional	Garante documentação fiscal e sanitária regular, acompanhamento da validade, rotulagem adequada e comprovação da procedência e conformidade dos itens alimentares, reduzindo riscos de não

	conformidades.
Eficiência no abastecimento e minimização de riscos de desabastecimento	A formalização dos cronogramas de entrega e o controle contratual facilitados pelo pregão permitem constantes reposições, planejamento logístico e resposta ágil a eventuais demandas emergenciais.
Fomento à economia local e valorização da agricultura familiar	Possibilita a reserva de lotes ou a priorização de pequenos fornecedores e de produtores locais nos processos, conforme previsto na legislação e diretrizes do PNAE, promovendo impacto social positivo.
Transparência, controle e isonomia no processo de compra	Toda a tramitação do pregão é pública e auditável, com ampla concorrência entre participantes, garantindo o melhor custo-benefício e segurança jurídica nas contratações.

Vantagens Objetivas da Solução:

• **Ampla concorrência:** O pregão eletrônico amplia o número de participantes, estimulando preços competitivos e mais opções para escolher fornecedores qualificados.

• **Rigor nas exigências técnicas:** Permite a formalização de especificações detalhadas quanto às necessidades nutricionais e sanitárias, minimizando riscos à saúde dos beneficiários.

• **Adequação ao interesse público:** Atende de modo abrangente à missão institucional de promoção da saúde, bem-estar e desenvolvimento pleno das crianças e estudantes.

• **Eficiência e flexibilidade:** A estrutura de lotes por item e o detalhamento dos editais permitem ajustes conforme as demandas reais das instituições e cronogramas operacionais.

• **Facilidade de fiscalização:** O controle documental, rastreabilidade e auditoria das entregas são favorecidos, garantindo transparência e integridade aos processos.

• **Compatibilidade com princípios de sustentabilidade:** Permite priorizar fornecedores e produtos alinhados com práticas sustentáveis, reduzindo impactos ambientais e promovendo inclusão social e desenvolvimento econômico local.

Considerações Finais

A adoção do pregão eletrônico regular, com divisão em lotes por item, como estratégia de aquisição representa a alternativa mais eficiente, segura, transparente e aderente às necessidades do projeto, aos requisitos legais e às políticas públicas relacionadas à alimentação escolar e institucional. Essa solução viabiliza o fornecimento contínuo e qualificado dos gêneros alimentícios essenciais, promovendo a saúde, o desenvolvimento e o bem-estar das crianças e estudantes, e garantindo, ao mesmo tempo, respeito à legislação aplicável, melhor uso dos recursos públicos e promoção da equidade e da sustentabilidade no atendimento ao interesse público.

7. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Sim, a contratação é viável, pois foi conduzida uma análise criteriosa dos requisitos técnicos, soluções disponíveis no mercado e estimativas de custos. A solução identificada atende plenamente às necessidades operacionais e estratégicas, garantindo alta disponibilidade dos serviços essenciais. Além disso, a previsão orçamentária confirma a compatibilidade financeira da contratação, assegurando transparência e eficiência no processo de aquisição.

8. RESPONSÁVEL

Secretaria Municipal de Educação.

Rodeio, 10 de outubro de 2025.

MARAISA SCHMITZ DA SILVA:04105926926

Assinado de forma digital por MARAISA SCHMITZ DA SILVA:04105926926
Dados: 2025.10.20 09:20:01 -03'00'

Maraisa Schmitz da Silva
Secretária Municipal de Educação