ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Município de Rodeio/SC
Secretaria Municipal de Administração

Necessidade da Administração: Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, objetivando a composição da Merenda Escolar destinadas aos Centros de Educação Infantil e Ensino Fundamental da Rede Municipal de Ensino.

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenda à necessidade abaixo especificada, cujo objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para a suprir, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1. DESCRIÇÃO DE NECESSIDADE

A necessidade que originou esta demanda advém do compromisso da instituição em garantir a oferta regular, variada e adequada de gêneros alimentícios para promover a segurança alimentar, a saúde e o bem-estar dos alunos das escolas e creches municipais que serão atendidos. Esta necessidade está diretamente relacionada ao interesse público ao assegurar alimentação nutricionalmente balanceada, apoiar políticas de saúde e cumprir normas legais para atendimento das necessidades alimentares da instituição, contribuindo para o desenvolvimento físico e intelectual dos atendidos e promovendo qualidade de vida.

Foi identificada a necessidade de suprir o fornecimento de diferentes gêneros alimentícios, abrangendo uma variedade de frutas, verduras, legumes, temperos in natura, produtos minimamente processados e pescado, considerando a diversidade nutricional essencial para compor cardápios equilibrados e atender às recomendações nutricionais vigentes. A presença desses gêneros alimentícios justifica-se pelas seguintes razões:

- Assegurar a oferta de alimentos frescos e variados, essenciais para composição de refeições seguras e nutricionalmente balanceadas.

- Atender à diversidade de público da instituição, respeitando diferentes hábitos alimentares, restrições e recomendações nutricionais.

- Cumprir exigências normativas e legais referentes à alimentação institucional, inclusive aquelas relacionadas à qualidade, segurança e valor nutricional dos alimentos ofertados.

- Promover hábitos alimentares saudáveis, prevenindo deficiências nutricionais e contribuindo para a saúde coletiva.

Atualmente, evidencia-se a necessidade de aprimorar os mecanismos de aquisição de alimentos, de modo a assegurar que todos os produtos oferecidos nas unidades educacionais estejam em conformidade com os padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar estabelecidos pela legislação vigente, especialmente no tocante ao atendimento das exigências da ANVISA, do PNAE e de outros órgãos reguladores.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 11/12/2025 17:16 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.jpm.com.br/p62952a563b179

Constata-se, ainda, que a oferta alimentar deve respeitar não apenas as normas sanitárias e nutricionais, mas também contemplar a diversidade alimentar da clientela, as restrições específicas de certos grupos (como crianças com alergias, intolerâncias, diabetes) e os princípios da sustentabilidade socioambiental. A ausência de critérios rigorosos para aquisição, controle de validade, procedência e adequada conservação dos alimentos pode comprometer o valor nutricional das refeições e aumentar os riscos sanitários à saúde dos beneficiários, resultando em prejuízos ao processo educacional e possível desconformidade com normativas federais.

Além disso, observa-se a importância de viabilizar a rastreabilidade e a origem segura dos alimentos, promovendo a participação preferencial de agricultores familiares e produtores locais. Tal medida contribui tanto para a segurança alimentar quanto para o fortalecimento da economia local e a redução de desigualdades regionais, em consonância com as diretrizes do PNAE.

Diante da demanda crescente e da heterogeneidade do público atendido, torna-se imprescindível estruturar processos capazes de garantir compatibilidade entre a oferta de alimentos e o planejamento nutricional das escolas, incluindo aspectos de logística, armazenamento, embalagem adequada e controle de volumes e variedades. A ineficiência em qualquer etapa desse processo potencializa desperdícios, eleva custos operacionais e pode inviabilizar o alcance das metas educacionais estabelecidas pelo município.

Portanto, garantir o fornecimento destes alimentos é fundamental para o desenvolvimento pleno das atividades institucionais, a promoção da alimentação saudável e o atendimento às obrigações legais e sociais perante a coletividade.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A ausência de previsão da contratação pretendida no Plano de Contratações Anual deve-se ao fato de que, até o presente momento, o órgão ou entidade responsável não elaborou o referido plano. Desta forma, não houve a formalização prévia das demandas, inclusive quanto à aquisição de gêneros alimentícios que atendam aos rigorosos critérios de conformidade com padrões de qualidade e segurança alimentar, normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e demais requisitos técnicos, ambientais, sociais e econômicos pertinentes ao objeto pretendido.

Ademais, ressalta-se que a contratação em questão segue sendo fundamentada em necessidades essenciais à manutenção das atividades institucionais e à garantia da oferta de alimentação adequada, observando os parâmetros legais e normativos específicos para o setor. Assim, o Estudo Técnico Preliminar justifica a inclusão e o detalhamento dos requisitos da contratação, ainda que não contemplada previamente no Plano de Contratações Anual, em virtude da inexistência deste instrumento para o exercício em curso por parte da unidade demandante.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para garantir o atendimento adequado da necessidade especificada, que visa suprir a demanda institucional por gêneros alimentícios frescos e minimamente processados, assegurando a oferta regular, variada e adequada de alimentos para alunos das escolas e creches municipais, torna-se essencial estabelecer requisitos claros, objetivos e compatíveis com os princípios da Administração Pública. A seguir, são apresentados os

requisitos necessários para atender a demanda de acordo com a descrição fornecida, observando as exigências legais e as melhores práticas relacionadas à sustentabilidade:

• **Conformidade com padrões de qualidade e segurança alimentar:** Todos os gêneros alimentícios fornecidos devem atender às normas sanitárias estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)e demais órgãos reguladores, especialmente a Resolução RDC nº 275/2002(Boas Práticas para Serviços de Alimentação), Resolução RDC nº 331/2019(Padrões microbiológicos para alimentos), e Lei nº 9.605/1998(Lei de crimes ambientais, para aspectos sanitários e ambientais).

• **Atendimento às normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE):** Observância às Resoluções FNDE nº 6/2020e38/2009 ou normas vigentes correlatas, que dispõem sobre as diretrizes para oferta de alimentação escolar, incluindo o cumprimento das recomendações nutricionais e o respeito à diversidade alimentar.

• **Qualidade e estado de conservação:** Os produtos devem ser entregues em perfeitas condições de frescor, maturação e higiene, livres de sinais de deterioração, pragas ou sujidades, com integridade física preservada e sem adição de substâncias nocivas à saúde.

• **Controle de validade:** Os gêneros alimentícios devem apresentar prazos de validade adequados, observando o critério de máxima proximidade da colheita/produção, preservando o frescor para consumo imediato ou conforme a natureza do produto. Produtos processados (ex: doce de banana sem açúcar, morango congelado) deverão apresentar data de fabricação recente e validade conforme legislação vigente.

• **Especificação nutricional compatível:** Os alimentos devem permitir a elaboração de cardápios que respeitem os parâmetros nutricionais recomendados para a faixa etária atendida, incluindo o equilíbrio de macro e micronutrientes, e diversidade de grupos alimentares.

• **Ausência de aditivos artificiais não permitidos:** Produtos in natura e minimamente processados não devem conter conservantes, corantes ou aditivos químicos, conforme normatização da ANVISA e diretrizes do PNAE.

• **Embalagem e transporte adequados:** Os itens devem ser acondicionados e transportados de forma a preservar suas condições organolépticas, higiênicas e de segurança, em conformidade com normas técnicas (ex: ABNT NBR 14711 e NBR 15542 para embalagens de alimentos), prevenindo contaminação e deterioração durante o percurso entre o fornecedor e a instituição.

• **Rastreabilidade e origem:** É necessário garantir a rastreabilidade dos produtos, assegurando sua origem segura, preferencialmente oriunda de produtores que estejam regularizados perante os órgãos competentes e que possuam cadastro válido, se aplicável.

• **Compatibilidade com a demanda institucional:** Os volumes, frequências, tipos e variedades dos itens fornecidos devem ser compatíveis com os cardápios planejados e o número de beneficiários, possibilitando ajustes pontuais conforme a sazonalidade e disponibilidade local.

• **Respeito às condições de acessibilidade e restrições alimentares:** O fornecimento deve considerar recomendações nutricionais específicas para grupos com restrições alimentares (diabéticos, intolerantes à lactose, portadores de alergias), conforme demanda identificada e legislação vigente.
Práticas de sustentabilidade aplicáveis

• **Dimensão ambiental:** Dar preferência a alimentos sazonais e regionais e incentivar práticas agroecológicas e de produção sustentável, minimizando impactos ambientais como o uso intensivo de agrotóxicos e a geração de resíduos no processamento e transporte.

• **Dimensão social:** Promover a inclusão de agricultores familiares e pequenos produtores locais no fornecimento dos alimentos, conforme diretrizes do PNAE, estimulando o desenvolvimento local, geração de emprego e renda, e a redução das desigualdades regionais.

• **Dimensão econômica:** Buscar a eficiência e a economicidade na seleção dos produtos, evitando desperdícios, otimizando a logística e assegurando o melhor custo-benefício, sem comprometer a qualidade e a segurança alimentar.

A definição dos requisitos acima objetiva garantir soluções eficazes, justas e adequadas ao interesse público, sem restringir indevidamente a competitividade. O atendimento criterioso às normas e boas práticas destacadas assegura a regularidade, segurança e qualidade alimentar nas instituições de ensino, promovendo a saúde e o desenvolvimento dos alunos, de acordo com as melhores práticas de sustentabilidade, responsabilidade social e econômica.

A quantidade, variedade, frequência e tipo dos alimentos deverão ser compatíveis à demanda escolar, admitidos ajustes conforme sazonalidade/localidade. É imprescindível a observância a restrições alimentares e necessidades de acessibilidade alimentar individualizadas, de acordo com demandas mapeadas.

Deverão ser praticadas ações de sustentabilidade: preferência a alimentos regionais/sazonais, incentivo à agroecologia, redução do uso de agrotóxicos e resíduos, inclusão de fornecedores locais/familiares, atuação em prol da economia local e busca de eficiência logística e econômica, para evitar desperdícios sem prejuízo da qualidade.

A contratada deverá entregar os gêneros alimentícios, quando da solicitação da Contratante, conforme cronograma enviado, no endereço especificado e cronograma descrito:

ALIMENTO	UNIDADE	CRECHE	ESCOLAS	PRÉ-ESCOLAS	TOTAL
ABÓBORA TIPO ITALIANA	KG	130	121	38	289
ABÓBORA SECA	KG	130	121	38	289
AIPIM	KG	76	241	83	400
ALFACE	KG	86	126	40	252
BANANA BRANCA	KG	1605	2000	700	4305
BANANA CATURRA	KG	1605	2000	700	4305
BATATA DOCE	KG	76	241	83	400
BETERRABA	KG	224	274	86	584
DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR-VIDRO DE 600 A 800 GRAMAS	UNID.	160			160
CEBOLA BRANCA	KG	542	620	194	1356
CENOURA	KG	576	703	221	1500
CHUCHU VERDE	KG	136	305	94	535
COUVE FOLHAS	KG	104	126	40	270
FILÉ DE TILÁPIA (PEIXE) CONGELADO	KG	106	338	116	560

GOIABA VERMELHA TIPO "TAILANDESA "	KG	500			500
LARANJA TIPO "CHAMPANHE"	KG	368	860	222	1450
LARANJA TIPO "COMUM"	KG	95	301	104	500
MANJERICÃO EM MAÇO COM 50G CADA	KG	6	19	6	31
MARACUJÁ IN NATURA	KG	370	831	261	1462
MORANGO CONGELADO	KG	100			100
MORANGO IN NATURA	KG	100			100
OREGANO IN NATURA EM MAÇO COM 50G CADA	KG	6	19	6	31
PEPINO JAPONÊS	KG	124	201	55	380
REPOLHO	KG	182	556	164	902
TANGERINA	KG	380	1206	414	2000
TEMPERO VERDE EM MAÇO DE 100G CADA, CONTENDO 50G DE CEBOLINHA E 50G DE SALSINHA	PACOTE	48	57	18	123
TOMATE	KG	863	1217	384	2464
VAGEM	KG	98	135	42	275

Obs.: Os alimentos da agricultura familiar serão entregues semanalmente, respeitando as devidas datas de colheita de cada alimento, exceto: morango congelado, morango in natura, aipim, batata doce e filé de tilápia (peixe) que serão entregues mensalmente. O filé de tilápia congelado terá que ser entregue conforme normas vigentes da vigilância sanitária e diretamente em cada Unidade de Ensino Municipal de Rodeio, conforme cronograma e quantidade fornecidos pela Nutricionista.

A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

Os gêneros congelados, como filé de peixe e morando congelado, devem ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, temperatura ideal, assegurando a integridade e a qualidade sanitária.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E VALORES

Produto	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
ABÓBORA TIPO ITALIANA	289,00	Quilograma	R$ 4,97	R$ 1.436,33
ABÓBORA SECA	289,00	Quilograma	R$ 4,00	R$ 1.156,00
AIPIM COM CASCA	400,00	Quilograma	R$ 6,06	R$ 2.424,00
ALFACE	252,00	Quilograma	R$ 14,54	R$ 3.664,08
BANANA BRANCA	4.305,00	Quilograma	R$ 6,40	R$ 27.552,00
BANANA CATURRA	4.305,00	Quilograma	R$ 4,97	R$ 21.395,85
BATATA DOCE	400,00	Quilograma	R$ 4,80	R$ 1.920,00
BETERRABA	584,00	Quilograma	R$ 5,40	R$ 3.153,60
DOCE DE BANANA SEM AÇUCAR MINIMO 600 GRAMAS	160,00	Unidade	R$ 31,98	R$ 5.116,80
CEBOLA BRANCA	1.356,00	Quilograma	R$ 4,28	R$ 5.803,68
CENOURA	1.500,00	Quilograma	R$ 4,73	R$ 7.095,00
CHUCHU VERDE	535,00	Quilograma	R$ 4,55	R$ 2.434,25
COUVE FLOR TIPO MANTEIGA	270,00	Quilograma	R$ 12,45	R$ 3.361,50
FILÉ DE TILAPIA	560,00	Quilograma	R$ 51,42	R$ 28.795,20
GOIABA VERMELHA TIPO TAILANDESA	500,00	Quilograma	R$ 8,05	R$ 4.025,00
LARANJA TIPO CHAMPANHE	368,00	Quilograma	R$ 7,49	R$ 2.756,32
LARANJA COMUM	500,00	Quilograma	R$ 5,01	R$ 2.505,00
MANJERICAO	31,00	Quilograma	R$ 16,83	R$ 521,73
MARACUJÁ	1.462,00	Quilograma	R$ 7,55	R$ 11.038,10
MORANGO IN NATURA	100,00	Quilograma	R$ 33,17	R$ 3.317,00
MORANGO CONGELADO	100,00	Quilograma	R$ 29,62	R$ 2.962,00
ORÉGANO IN NATURA EM MAÇO DE 50 GRAMAS	31,00	Quilograma	R$ 26,86	R$ 832,66
PEPINO JAPONES	380,00	Quilograma	R$ 5,90	R$ 2.242,00
REPOLHO	902,00	Quilograma	R$ 2,80	R$ 2.525,60
TANGERINA COMUM	2.000,00	Quilograma	R$ 6,17	R$ 12.340,00
TEMPERO VERDE	123,00	Quilograma	R$ 17,99	R$ 2.212,77
TOMATE	2.464,00	Quilograma	R$ 5,96	R$ 14.685,44
VAGEM IN NATURA	275,00	Quilograma	R$ 11,35	R$ 3.121,25

As estimativas das quantidades foram levantadas, levando-se em consideração os seguintes parâmetros:

1. Necessidade das quantidades dos alimentos a serem fornecidos para um período de 6 meses;

2. Previsão do número total de alunos;

3. Consumo per capita conforme faixa etária/nível de ensino;

4. Número de refeições e lanches servidas diariamente.

5. PESQUISA DE MERCADO E ALTERNATIVAS DISPONIVEIS NO MERCADO

O levantamento de mercado realizado para o fornecimento regular, seguro e adequado de gêneros alimentícios à rede pública de ensino de Rodeio - SC analisou três alternativas principais:

1) Aquisição direta via pregão eletrônico com ampla concorrência, loteamento por grupos de produtos e ajuste conforme sazonalidade;

2) Aquisição prioritária via chamada pública para agricultores familiares e rurais, conforme orienta o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), complementada por licitação tradicional para itens não supridos localmente; e

3) Contratação de empresa integradora responsável pelo fornecimento completo, logística, distribuição e rastreabilidade, com modelo just-in-time.

Cada alternativa foi avaliada com base em critérios técnicos (conformidade com padrões sanitários e nutricionais, rastreabilidade, logística, flexibilidade) e econômicos (custo, eficiência operacional e impacto no desenvolvimento regional).

Após análise das alternativas, a aquisição prioritária via chamada pública exclusiva para agricultores familiares e empreendedores familiares rurais, conforme previsto pelo PNAE, complementada por licitação tradicional apenas para itens que não puderem ser supridos localmente, destacou-se por promover o desenvolvimento socioeconômico local, fomentar práticas sustentáveis e contribuir de forma significativa para a segurança alimentar.

Essa escolha atende plenamente à legislação vigente (especialmente PNAE e ANVISA), facilita a rastreabilidade dos produtos, favorece a inclusão dos pequenos produtores, reduz impactos logísticos e ambientais, e está alinhada com os princípios de sustentabilidade e valorização da diversidade alimentar da população atendida. Além disso, responde à necessidade de garantir flexibilidade e regularidade no abastecimento, ao mesmo tempo em que permite a adaptação às particularidades de sazonalidade e restrições nutricionais de determinados grupos.

Do ponto de vista técnico e econômico, a alternativa escolhida oferece maior controle sobre a origem e a qualidade dos alimentos, possibilita ganhos de economicidade pela otimização dos processos de aquisição e logística e incorpora mecanismos de complementaridade para suprir toda a demanda da rede educacional.

A estratégia fortalece a economia local, incentiva a produção regional de alimentos saudáveis e reduz a vulnerabilidade do sistema alimentar escolar frente a oscilações de mercado, riscos logísticos e variações na oferta. Portanto, justifica-se a contratação da solução mista (chamada pública + licitação tradicional), por assegurar não apenas o

abastecimento adequado, mas também pela sua contribuição efetiva à saúde, ao desenvolvimento e à aprendizagem dos estudantes, em perfeita consonância com os objetivos educacionais e sociais do município.

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Após levantamento junto ao Banco de preços (https://www.bancodeprecos.com.br/) chegou-se a seguinte estimativa de preços:

item	Produto	Quantidade	Unidade	Valor Referência do Preço Unitário	Valor de Referência Total
1	ABÓBORA TIPO ITALIANA	289,00	Quilograma	R$ 4,92	R$ 1.421,88
2	ABÓBORA SECA	289,00	Quilograma	R$ 4,03	R$ 1.164,67
3	AIPIM COM CASCA	400,00	Quilograma	R$ 5,90	R$ 2.360,00
4	ALFACE	252,00	Quilograma	R$ 14,46	R$ 3.643,92
5	BANANA BRANCA	4.305,00	Quilograma	R$ 5,93	R$ 25.528,65
6	BANANA CATURRA	4.305,00	Quilograma	R$ 4,87	R$ 20.965,35
7	BATATA DOCE	400,00	Quilograma	R$ 4,78	R$ 1.912,00
8	BETERRABA	584,00	Quilograma	R$ 5,25	R$ 3.066,00
9	DOCE DE BANANA SEM AÇUCAR MINIMO 600 GRAMAS	160,00	Unidade	R$ 33,11	R$ 5.297,60
10	CEBOLA BRANCA	1.356,00	Quilograma	R$ 4,09	R$ 5.546,04
11	CENOURA	1.500,00	Quilograma	R$ 4,51	R$ 6.765,00
12	CHUCHU VERDE	535,00	Quilograma	R$ 4,63	R$ 2.477,05
13	COUVE FLOR TIPO MANTEIGA	270,00	Quilograma	R$ 13,23	R$ 3.572,10
14	FILÉ DE TILAPIA	560,00	Quilograma	R$ 52,15	R$ 29.204,00
15	GOIABA VERMELHA TIPO TAILANDESA	500,00	Quilograma	R$ 7,75	R$ 3.875,00
16	LARANJA TIPO CHAMPANHE	368,00	Quilograma	R$ 7,59	R$ 2.793,12
17	LARANJA COMUM	500,00	Quilograma	R$ 4,98	R$ 2.490,00
18	MANJERICAO	31,00	Quilograma	R$ 16,75	R$ 519,25
19	MARACUJÁ	1.462,00	Quilograma	R$ 7,43	R$ 10.862,66
20	MORANGO IN NATURA	100,00	Quilograma	R$ 33,60	R$ 3.360,00
21	MORANGO CONGELADO	100,00	Quilograma	R$ 29,81	R$ 2.981,00
22	ORÉGANO IN NATURA EM MAÇO DE 50 GRAMAS	31,00	Quilograma	R$ 25,68	R$ 796,08
23	PEPINO JAPONES	380,00	Quilograma	R$ 5,89	R$ 2.238,20
24	REPOLHO	902,00	Quilograma	R$ 2,81	R$ 2.534,62
25	TANGERINA COMUM	2.000,00	Quilograma	R$ 6,04	R$ 12.080,00
26	TEMPERO VERDE	123,00	Quilograma	R$ 19,47	R$ 2.394,81
27	TOMATE	2.464,00	Quilograma	R$ 6,17	R$ 15.202,88
28	VAGEM IN NATURA	275,00	Quilograma	R$ 11,22	R$ 3.085,50

Foi utilizada a formula média de preços para cálculo dos preços do valor unitário.

O custo total estimado para a contratação é de **R$ 178.137,38** (cento e setenta e oito mil cento e trinta e sete reais e trinta e oito centavos).

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução selecionada para o atendimento da demanda de gêneros alimentícios para as escolas e creches municipais consiste na aquisição prioritária via chamada pública exclusiva para agricultores familiares e empreendedores familiares rurais, conforme o previsto pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com complementação por licitação tradicional para itens não supridos localmente.

Esta alternativa foi escolhida por equilibrar o atendimento integral das necessidades nutricionais, legais e operacionais da instituição, promovendo benefícios sociais, ambientais e econômicos alinhados ao interesse público.

Descrição Completa da Solução Escolhida:

A solução escolhida baseia-se em um modelo híbrido, estruturado em duas frentes complementares:

- Chamada pública exclusiva para agricultores familiares e empreendedores familiares rurais: Conforme determina o PNAE, a primeira etapa prioriza a aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares locais, cooperativas e associações de produtores, por meio de chamada pública específica. Esta abordagem visa promover o fortalecimento da agricultura familiar, estimular a economia regional, garantir produtos frescos, sazonais e de maior rastreabilidade, além de incentivar práticas de sustentabilidade ambiental e social.

- Complementação via procedimento licitatório tradicional: Para os itens que não podem ser fornecidos – total ou parcialmente – pelos produtores familiares, será realizado procedimento licitatório tradicional, permitindo acesso a fornecedores de maior porte, quando necessário. Desta forma, assegura-se o abastecimento de toda a lista de produtos, sem prejuízo à oferta regular e à qualidade do serviço prestado.

Como a Solução Atende Melhor às Necessidades Identificadas:

- Atendimento Integral da Demanda Nutricional: O modelo garante a oferta regular e variada dos gêneros alimentícios necessários para compor cardápios equilibrados, atendendo às recomendações nutricionais vigentes para a faixa etária dos alunos das escolas e creches municipais. A inclusão de frutas, legumes, verduras, temperos in natura, produtos minimamente processados e pescado permite abranger a diversidade nutricional indispensável para a saúde e o desenvolvimento dos estudantes.

- Conformidade Legal e Normativa: A alternativa está plenamente alinhada à legislação aplicável (Lei nº 14.133/2021; Resoluções PNAE/FNDE; Resoluções ANVISA; Lei nº 9.605/1998), garantindo aderência às exigências de qualidade, segurança alimentar, rastreabilidade dos produtos, sustentabilidade e transparência nas contratações públicas.

- Promoção da Segurança Alimentar e Qualidade de Vida: A oferta de alimentos frescos e de procedência conhecida, oriundos de produção local privilegiada, contribui para refeições seguras, nutritivas e livres de aditivos não permitidos, apoiando diretamente as políticas de saúde nutricional, prevenção de deficiências e promoção da qualidade de vida dos alunos.

- Sustentabilidade Social e Ambiental: A inclusão prioritária da agricultura familiar e dos pequenos produtores reduz a desigualdade regional, estimula o desenvolvimento territorial, gera empregos e renda locais, diminui a pegada ambiental ao promover alimentos regionais e sazonais e incentiva práticas agroecológicas.

- Rastreabilidade e Controle de Origem: A proximidade com o produtor possibilita maior controle sobre a origem e o processo produtivo dos alimentos, proporcionando melhores condições para fiscalização, rastreabilidade, controle de qualidade e agilidade na solução de eventuais não conformidades.

- Flexibilidade Operacional: A possibilidade de complementar via licitação tradicional garante o atendimento pleno dos cardápios, mesmo diante das limitações de oferta ou sazonalidade dos produtores familiares. Permite ajustes conforme a

disponibilidade local, flexibilizando aquisições e promovendo a eficiência na administração.

- Valor Público e Maximização dos Benefícios: O modelo busca maximizar o valor público gerado pela contratação, integrando interesse coletivo, desenvolvimento sustentável e respeito à pluralidade alimentar, sem comprometer a economicidade, a transparência e a competitividade do processo.

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.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Considerando a natureza dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, verifica-se que os itens são autônomos e podem ser fornecidos por fornecedores distintos, inexistindo relação de interdependência entre eles. O parcelamento em itens distintos, portanto, é plenamente viável e justifica-se tanto do ponto de vista técnico quanto legal, pois permite a participação de um maior número de fornecedores, incluindo pequenos produtores e agricultores familiares, o que está em consonância com o art. 40, § 2º, incisos I e III, da Lei nº 14.133/2021. Além disso, a adjudicação por item potencializa a competitividade, evita a concentração de mercado e permite que fornecedores que não disponham de todos os itens possam participar da licitação, conferindo maior isonomia e atingindo o objetivo de ampla participação, conforme a Súmula nº 247 do TCU.

O fracionamento do objeto também facilita a adequação das especificações técnicas a cada tipo, garantindo que sejam observados, na totalidade, os diversos requisitos de qualidade, validade, rastreabilidade, transporte e conservação previstos pelas normas reguladoras da ANVISA, PNAE e demais legislações aplicáveis. Com isso, mitigam-se riscos de comprometimentos globais relativos ao atendimento dos padrões sanitários e nutricionais exigidos, assegurando maior eficiência na gestão e fiscalização dos contratos. O Termo de Referência trará critérios claros para eventual compatibilização das entregas, se necessário, sem prejuízo da economicidade.

Adicionalmente, caso a logística de entrega envolva diferentes localidades ou escolas, o parcelamento possibilita a contratação de fornecedores mais bem estruturados para atender demandas locais e regionais, o que pode reduzir custos operacionais, agilizar a distribuição e fomentar o desenvolvimento de fornecedores do entorno. Essa medida também está alinhada ao art. 40, § 2º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, ao considerar o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, sempre atendendo aos parâmetros de qualidade e segurança alimentar exigidos. Assim, o parcelamento ora proposto apresenta-se adequado sob os aspectos técnicos, legais, operacionais e sociais, promovendo eficiência e alinhamento às políticas públicas de alimentação escolar e desenvolvimento local.

Os gêneros alimentícios demandados (frutas, verduras, legumes, temperos in natura, processados e pescado) possuem características técnicas, ciclos de produção, safras e

particularidades logísticas distintas, que justificam o tratamento parcelado e individualizado para aquisição.

A solução escolhida, que prevê chamada pública para agricultura familiar e licitação complementar para itens não supridos localmente, exige necessariamente a divisão do objeto em partes – seja por item, por grupos ou lotes temáticos –, de modo que cada fornecedor possa concorrer conforme sua capacidade técnica e estrutura produtiva.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação pretendida pela Prefeitura de Rodeio - SC visa garantir, de forma eficiente e econômica, o fornecimento de gêneros alimentícios de alta qualidade para a rede pública de ensino, otimizando o uso dos recursos humanos, materiais e financeiros do município.

Como resultado, espera-se assegurar que todos os produtos adquiridos cumpram rigorosamente as normas sanitárias e de segurança alimentar previstas pela ANVISA, bem como os padrões estabelecidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Ao priorizar fornecedores que estejam em conformidade com a legislação vigente, será possível evitar gastos desnecessários decorrentes de devoluções, descartes e substituições de produtos inadequados, reduzindo desperdícios e promovendo o melhor aproveitamento dos investimentos realizados.

Outro objetivo central é aprimorar a gestão dos recursos humanos, direcionando as equipes das escolas e do setor de alimentação escolar para atividades de maior valor agregado, como a elaboração de cardápios balanceados, o controle nutricional e o acompanhamento da qualidade das refeições servidas. Com a profissionalização do processo de aquisição, a Prefeitura pretende diminuir o tempo e os esforços despendidos com retrabalho, controle de não conformidades, armazenamento inadequado e logística ineficiente. Além disso, espera-se promover a inclusão de agricultores familiares e pequenos produtores locais, estimulando a economia local e regional e fortalecendo práticas de sustentabilidade ambiental e social, o que também contribui para a redução dos custos associados à logística e ao transporte de produtos oriundos de regiões distantes.

Em síntese, os principais resultados pretendidos com a contratação são:

1. Otimização dos recursos financeiros, promovendo economicidade por meio da seleção criteriosa dos fornecedores, da redução do desperdício e da obtenção do melhor custo-benefício, sem comprometer a qualidade dos alimentos.
2. Melhoria da eficiência operacional na gestão dos estoques e na logística de recebimento, armazenagem e distribuição dos gêneros alimentícios, reduzindo perdas e evitando interrupções no fornecimento.
3. Cumprimento integral das normas legais e das diretrizes nutricionais e sanitárias, assegurando alimentação saudável, segura e adequada para todos os estudantes, inclusive para aqueles com restrições alimentares específicas.
4. Valorização e melhor aproveitamento dos recursos humanos, permitindo que profissionais do setor se dediquem a ações de planejamento e controle de qualidade em vez de tarefas administrativas repetitivas.
5. Fomento ao desenvolvimento socioeconômico local, mediante a priorização da aquisição de produtos de agricultura familiar e de pequenos produtores, em consonância com as políticas de sustentabilidade e inclusão social do PNAE.

6. Garantia da rastreabilidade, procedência segura e correta conservação dos alimentos, prevenindo riscos à saúde e assegurando a integridade das refeições oferecidas nas escolas municipais.

Dessa forma, a contratação condiz com uma administração pública responsável, eficiente e comprometida com a promoção da saúde, do aprendizado e da cidadania dos estudantes, além de contribuir para a sustentabilidade e o desenvolvimento econômico do município de Rodeio - SC.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Antes da celebração do contrato para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, a Prefeitura de Rodeio – SC deverá adotar um conjunto articulado de providências administrativas e estruturais, garantindo a plena observância dos critérios técnicos, legais e nutricionais exigidos. Inicialmente, será indispensável consolidar e atualizar todos os requisitos técnicos, especificações e exigências constantes do Estudo Técnico Preliminar (ETP) e do Termo de Referência, adequando esses itens à realidade das escolas do município. Ainda, a Administração deverá revisar cuidadosamente os editais e instrumentos convocatórios, assegurando a perfeita incorporação das diretrizes de qualidade, rastreabilidade, sustentabilidade, higiene e atendimento nutricional, estabelecendo critérios transparentes de seleção e julgamento das propostas.

Outro ponto fundamental será a formalização da equipe de fiscalização e gestão do futuro contrato, com designação de servidores capacitados e definição das respectivas atribuições, para garantir monitoramento eficiente de todas as etapas, desde o recebimento até o consumo final dos alimentos. Recomenda-se também conferir e manter atualizados os sistemas eletrônicos internos de controle de recebimento, estoque e distribuição, permitindo o registro e rastreio praticável de não conformidades e fluxos logísticos. Todos os atos administrativos relacionados ao processo licitatório ou chamada pública deverão ser aprovados e publicados segundo o previsto na Lei nº 14.133/2021.

Em termos de estrutura física e logística, é necessário realizar vistoria, adequação e, quando preciso, pequenas intervenções nas áreas de recebimento e armazenamento dos alimentos, de modo a assegurar as condições ideais de higiene, refrigeração, controle de pragas, ventilação e acessibilidade. A Administração deverá garantir a disponibilidade e manutenção de equipamentos imprescindíveis – como balanças, termômetros, equipamentos de refrigeração, EPIs e bancadas adequadas – para manejo, estocagem e transporte interno dos gêneros alimentícios.

É indispensável, ainda, planejar e executar capacitação periódica de todos os servidores envolvidos, especialmente no que tange à higiene pessoal e manipulação segura dos alimentos, critérios de recebimento, registro de não conformidades, rastreabilidade, boas práticas sanitárias e parâmetros estabelecidos pelas normas do PNAE e ANVISA. Paralelamente, a prefeitura deverá promover ações de sensibilização junto aos usuários finais – principalmente as equipes de escolas e creches –, reforçando a importância da rastreabilidade, da correta manipulação e do aproveitamento de produtos sazonais e regionais.

Por fim, integra o rol das providências a articulação prévia com potenciais fornecedores – incluindo agricultores familiares e pequenos produtores locais –, para esclarecimento quanto aos requisitos do processo licitatório, padrões exigidos e documentação necessária. Devem ser ajustados, previamente e em conjunto com as escolas, os

cronogramas detalhados de entrega e pontos de recebimento, além de elaborar modelos de checklist para uso padronizado no recebimento dos produtos. A inclusão prévia dos fornecedores e itens nos sistemas municipais de abastecimento, bem como a definição de rotinas claras de controle de qualidade, finalizam o conjunto das providências essenciais para garantir uma contratação eficiente, segura e plenamente aderente às necessidades alimentares do município.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Após análise detalhada das necessidades e das externalidades envolvidas na presente contratação de gêneros alimentícios pela Prefeitura de Rodeio - SC, verifica-se que o objeto em questão contempla especificações bastante restritas e direcionadas ao atendimento às normas sanitárias, nutricionais e de sustentabilidade, previstas em legislações específicas da ANVISA, do PNAE e demais órgãos reguladores, exigindo, portanto, o atendimento pleno a critérios próprios de qualidade, segurança, frescor, rastreabilidade, transporte, compatibilidade com demanda institucional e respeito a restrições alimentares.

Esses requisitos são únicos em relação ao fornecimento de alimentos destinados à alimentação escolar e não se confundem nem dependem de outros contratos existentes no âmbito da administração municipal, uma vez que não há compartilhamento de itens, logísticas, cardápios, fornecedores ou processos administrativos que possam interagir, interferir ou ser impactados pela execução desta contratação específica.

Assim, considerando todos os aspectos do objeto e suas condições de conformidade legal, operacional e de sustentabilidade, conclui-se que não existem contratações correlatadas ou interdependentes no âmbito da Prefeitura de Rodeio - SC que possam ser diretamente afetadas ou que exerçam influência sobre o processo ora pretendido, sendo este plenamente autônomo quanto às suas finalidades e requisitos técnicos.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação para o fornecimento de gêneros alimentícios frescos e minimamente processados às escolas e creches municipais traz importantes benefícios voltados à segurança alimentar e promoção da saúde, porém demanda atenção criteriosa aos seus possíveis impactos ambientais. A seguir, são elencados e detalhados os principais impactos ambientais associados à execução dessa contratação, acompanhados das medidas mitigadoras recomendadas para cada um deles, considerando ações preventivas, corretivas e de contingência.

Principais Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras Relacionadas

Impacto Ambiental Potencial	Descrição	Medidas Mitigadoras / Preventivas e de Contingência
Uso excessivo de agrotóxicos e insumos químicos não sustentáveis	Possibilidade de aquisição de alimentos provenientes de sistemas convencionais que utilizam grande quantidade de pesticidas e fertilizantes químicos, contaminando solo, água e biota.	Priorização de produtos oriundos da agricultura familiar e agroecológica, valorizando alimentos certificados ou de produção orgânica/local. Inclusão de critérios de sustentabilidade nos editais, exigindo ou pontuando práticas agroecológicas, uso racional de insumos e respeito à legislação ambiental vigente (Lei nº 9.605/98). Exigência de declaração e

		rastreabilidade da origem agrícola e dos métodos de cultivo. Fiscalização contínua sobre os padrões de produção e aplicação de testes periódicos de resíduos químicos.
Geração de resíduos sólidos oriundos de embalagens	A logística de compra e transporte pode aumentar a geração de resíduos, principalmente se houver uso excessivo de embalagens plásticas ou não recicláveis.	Exigir preferencialmente o uso de embalagens reutilizáveis, recicláveis ou biodegradáveis. Inserir cláusulas contratuais que limitem o uso de embalagens plásticas desnecessárias. Estabelecimento de rotinas de coleta seletiva, reciclagem e campanhas de redução de resíduos nas escolas. Criação de parceria com cooperativas locais de reciclagem e orientações contínuas sobre redução de resíduos.
Consumo excessivo de combustível e emissão de poluentes pelo transporte	Transportar produtos de regiões distantes ou por rotas ineficientes eleva as emissões de CO2 e outros poluentes atmosféricos, além de aumentar custos logísticos.	Priorização de produtos regionais e sazonais, minimizando deslocamentos longos e promovendo circuitos curtos de comercialização. Adoção de cronogramas logísticos otimizados, com rotas agrupadas e racionalização das entregas para evitar viagens ociosas ou desperdícios de capacidade. Estimular o uso de veículos com menor impacto ambiental (biocombustíveis, manutenção em dia, veículos compartilhados para entregas). Estabelecimento de indicadores e monitoramento da pegada de carbono das operações logísticas.
Descarte inadequado de resíduos orgânicos e alimentos não aproveitados	O manuseio e o consumo de grandes volumes de alimentos podem gerar resíduos orgânicos que, se descartados de forma inadequada, originam poluição do solo, proliferação de vetores e emissão de gases de efeito estufa (GEE).	Implementação de programas de compostagem nas unidades escolares, destinando resíduos orgânicos à produção de adubo. Capacitação das equipes para técnicas de aproveitamento integral dos alimentos, reduzindo desperdício. Estimular doação de excedentes aptos ao consumo para instituições sociais, conforme legislação vigente. Realização periódica do monitoramento da destinação dos resíduos, com registros detalhados.
Impacto sobre recursos hídricos pela produção dos alimentos	Produção agrícola intensiva pode consumir grandes volumes de água doce e causar contaminação de corpos hídricos por insumos e escoamento superficial.	Selecionar produtores que adotem boas práticas de manejo hídrico, como irrigação eficiente (gotejamento, horários adequados) e uso racional da água. Estimular a adesão dos fornecedores a programas certificados de gestão sustentável de recursos hídricos. Monitorar e exigir documentação de autorização para uso de água, quando aplicável.
Perda de biodiversidade associada à monocultura ou práticas agrícolas inadequadas	A aquisição de produtos de sistemas baseados em monoculturas pode contribuir para a erosão genética e perda de habitats naturais.	Dar preferência à compra de produtores que diversificam cultivos (policultivos), promovendo a rotação de culturas e a manutenção da vegetação nativa. Incluir critérios de seleção que valorizem práticas associadas à conservação ambiental

		e proteção da biodiversidade (vedação de desmatamento, manutenção de áreas de vegetação ciliar, entre outros). Exigir comprovação de regularidade ambiental dos fornecedores.
Uso de energia não renovável em estocagem e refrigeração	Alimentos minimamente processados e pescados exigem refrigeração durante transporte e armazenamento, elevando consumo de energia elétrica de fontes não renováveis.	Adotar práticas de eficiência energética nas instalações de armazenamento (uso de equipamentos eficientes, controle de temperatura, manutenção regular). Buscar fornecedores que utilizem alternativas renováveis de energia. Diminuir o tempo de estocagem, promovendo entregas just-in-time e recebimento rápido para minimizar o consumo energético.

O sucesso ambiental da contratação para fornecimento de gêneros alimentícios às escolas e creches municipais está diretamente associado à identificação precoce dos riscos e adoção de medidas eficazes de prevenção, mitigação e contingência. Todas as ações propostas deverão ser acompanhadas de indicadores e monitoramento regular, garantindo que eventuais impactos sejam tratados rapidamente e que a rotina institucional seja norteada pelos princípios da sustentabilidade e do desenvolvimento responsável, promovendo benefícios duradouros para a coletividade e para o meio ambiente.

13. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Diante da análise realizada neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação pretendida para o fornecimento de gêneros alimentícios atende integralmente às exigências de conformidade com os padrões de qualidade e segurança alimentar estabelecidos pela ANVISA e demais órgãos reguladores, bem como observa as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) quanto aos critérios nutricionais, diversidade alimentar e inclusão produtiva local.

A previsão de critérios rigorosos de qualidade, estado de conservação, validade, atendimento a restrições alimentares e práticas de sustentabilidade ambiental, social e econômica, demonstra a adequação da iniciativa para suprir as necessidades institucionais identificadas, garantindo segurança, eficiência e economicidade no atendimento aos beneficiários. Além disso, a previsão orçamentária confirma a compatibilidade financeira da contratação, assegurando transparência e eficiência no processo de aquisição. Dessa forma, manifesta-se favoravelmente pela adequação e recomenda-se o prosseguimento do processo de contratação.

Rodeio, 23 de novembro de 2025.

MARAISA SCHMITZ DA SILVA:04105926926
Assinado de forma digital por MARAISA SCHMITZ DA SILVA:04105926926
Dados: 2025.12.11 17:08:27 -03'00'

Maraisa Schmitz da Silva
Secretária de Educação

Assinado digitalmente por:
MARAISA SCHMITZ DA SILVA
Matrícula206563
11/12/2025 17:15:35
Assinatura digital avançada.