**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**Processo Administrativo nº 63/2025**

**AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ENTREGA PARCELADA.**

Inúbia Paulista, 17 de abril de 2025

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO**

|  |
| --- |
| **INTRODUÇÃO** |

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

|  |
| --- |
|  **INFORMAÇÕES BÁSICAS** |

**PORCESSO ADMINISTRATIVO Nº 63/2025**

**OBJETO:** “AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ENTREGA PARCELADA.”

|  |
| --- |
| 1. **DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

 **(inciso I do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021)** |

|  |
| --- |
| A presente licitação tem por objeto a “aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios para Alimentação Escolar do Município”. O fornecimento diário de uma alimentação equilibrada tem como objetivo garantir as necessidades nutricionais dos alunos durante o tempo de permanência na escola, contribuindo para seu crescimento, desenvolvimento e aprendizagem, promovendo a formação de hábitos alimentares saudáveis. Os alunos beneficiados são matriculados nas Instituições da Rede Pública de Ensino: Pré-escola (E.M.E.I) Noemia Gonçalves Pereira, Escola Municipal (E.M.E.F) Professor “Wagner Campato” e Escola Estadual Iraldo Antônio Martins de Toledo.Alimentar-se não é apenas para suprir as necessidades físicas do corpo humano, hoje sabemos que a alimentação é essencial também para o desenvolvimento cognitivo desde a infância até a fase adulta de uma pessoa. No âmbito escolar essas considerações já foram temas de pesquisas que comprovam o aumento dos índices escolares aliado a bons hábitos alimentares. |
| * 1. **Motivação/Justificativa**
 |
|  Os itens a serem licitados fracassaram em licitação anterior. A nutricionista elabora cardápios balanceados, que dependem da disponibilidade de diversos tipos de alimentos. A falta de itens específicos (que fracassaram na licitação) impede a execução desse plano, comprometendo a variedade e o valor nutricional das refeições oferecidas. É preciso assegurar que o cardápio planejado seja executado para garantir a oferta de nutrientes essenciais. |
| 1. **PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL**

 **(inciso II do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)** |

|  |
| --- |
| Há previsão no Plano Anual elaborado pelo município, regulamentado e publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas: <https://pncp.gov.br/app/pca/44919611000103/2025>. |

|  |
| --- |
| 1. **REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

**(inciso III do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021)** |

|  |
| --- |
| A aquisição de alimentos para a merenda escolar no Brasil é um processo rigoroso, regido principalmente pelo **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**, sob a gestão do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Os requisitos visam garantir a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, a qualidade dos produtos e a transparência na gestão dos recursos públicos.- Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as lei e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades. - A aquisição deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicos de: projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento. A licitante deverá apresentar, como documento necessário à habilitação: - Documento, emitido por órgão oficial competente, comprovando que a licitante proponente está regular e apta para o funcionamento perante os Serviços de Vigilância Sanitária. |
|  |

|  |
| --- |
| 1. **ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES**

**(inciso IV do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21).** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ITEM | GÊNERO/DESCRIÇÃO | UNID. | QTDE |
| 01 | **Arroz tipo 01 -** longo fino, subgrupo polido, agulhinha, de primeira qualidade tipo premium com no mínimo 90% dos grãos inteiros. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo **05 kg**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Na embalagem do produto deverá constar: grãos selecionados; safra velha; não precisa lavar ou escolher. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | Pct | 804 |
| 02 | **Cacau em pó** – Produto com 100 % de cacau. Embalagem primária de papel contendo **200 gramas**, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Informação nutricional referente a porção de 20 gramas (02 colheres de sopa): valor energético igual ou menor que 55 kcal, açúcar 0g, gordura trans 0g, fibra alimentar igual ou maior que 6,8 gramas e sódio 0mg. Ingredientes: cacau em pó. Não poderá conter nos ingredientes lecitina de soja e açúcar. Zero de glúten. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | Cx | 300 |
| 03 | **Café torrado e moído** - Café torrado e moído, torra média, com pó homogêneo e fino, cor castanho escuro, odor e sabor característico, produzido com grãos sãos, limpos e de boa qualidade. Acondicionado em embalagem contendo 500 gramas, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de parasitos, larvas e qualquer material estranho. Umidade adequada. Validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.  | Pct | 130 |
| 04 | **Macarrão do tipo espiral/caracol (sem ovos) -** 1ª qualidade. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos, e corantes naturais: cúrcuma e urucum. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo **500 gramas**, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | Pct | 460 |
| 05 | **Iogurte zero lactose** - Iogurte desnatado com polpa de frutas sabor morango para dietas com restrição de lactose. Embalagem plástica com peso líquido 170g. Contendo na embalagem a identificação (rótulo) do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. | Und | 160 |
| 06 | **Queijo tipo mussarela zero lactose (KG)** - fresco, refrigerado, fatiado no dia da entrega, fatias finas em torno de 20g cada, embaladas em bandeja de isopor com plástico transparente. Isento de estufamento, rachadura e mofos. Devendo ser fatiado no máximo um dia anterior à entrega. Contendo na embalagem a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) dias a contar da data de entrega. | KG | 50 |
| 07 | **Ovo branco de galinha -** Branco, classe A, (50-60 grs. cada ovo). Produto fresco, tipo médio, íntegro, tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. Acondicionados em bandejas embaladas com material plástico, contendo **30 unidades** de ovos. Deverá apresentar em cada bandeja rótulo com as informações do fornecedor, data da embalagem e data de validade, registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 15 (quinze) dias a contar da data de entrega. | Bjc/ 30 | 430 |
| 08 | **Hambúrguer de carne bovina –** hambúrguer de carne bovina (tipo: fraldinha bovina) pesando aproximadamente 90 gramas a unidade, contendo apenas carne bovina, sal e especiarias em sua composição. Congelado, embalado individualmente. Produzido com carne de abate recente, congelado, com no máximo 10% de gordura, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem resistente de 1 kg a 2kg, contendo a identificação do produto, peso, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 30 (trinta) dias, a contar da data de entrega. Deverá apresentar ficha técnica do produto com os carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. Transporte realizado de maneira adequada assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | KG | 290 |
| 09 | **Carne bovina em bifes – COXÃO MOLE (KG)** – carne em bifes – Congelada pelo Sistema de Congelamento Individual – IQF. Carne de bovinos abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio. Limpa, com até 5% de gordura. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, embalagem primária de 1 kg a 2kg, contendo a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Deverá apresentar ficha técnica do produto. Transporte realizado em veículo apropriado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. | KG | 370 |
| 10 | **Carne bovina em bifes/iscas/tiras – COXÃO MOLE (KG)** – carne em iscas/tiras – Congelada pelo Sistema de Congelamento Individual – IQF. Carne de bovinos abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio. Limpa, com até 5% de gordura. Embalagem primária plástica transparente, flexível, atóxica, resistente, não violado e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo e a embalagem secundária em caixas de papelão reforçada. A embalagem primária deverá apresentar o rótulo do produto externo litografado e indelével. No rótulo deverá conter os seguintes dados: identificação da empresa, dados de identificação do produto, número de lote, data de validade, peso do produto, registro no órgão SISP ou SIF/DIPOA. Embalagem. contendo 02 KG. Deverá apresentar ficha técnica do produto. Transporte realizado em veículo apropriado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante todo o percurso da entrega. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega.  | KG | 520 |

 |
|  |

|  |
| --- |
| 1. **LEVANTAMENTO DE MERCADO**

**(inciso V do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021).** |

|  |
| --- |
| Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido. Tais referências foram obtidas por meio de pesquisa de preço de empresas cadastradas em nosso sistema de gestão e obteve-se também pesquisa em órgãos similares cujo o ramo e preços são compatíveis com o objeto, bem como contratações anteriores na administração. |

|  |
| --- |
| 1. **ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO**

**(inciso VI do § 1° da Lei 14.133/21).** |

O valor estimado da contratação é de **R$ 113.025,00 (cento e treze mil e vinte e cinco reais)**, com base na pesquisa de preços, estando dentro do valor da dispensa previsto no inciso II do art. 75 da Lei 14.133/2021.

|  |
| --- |
| 1. **DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

**(inciso VII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7°, inciso IV da IN 40/2020).** |

A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar no Brasil é um processo que exige planejamento, transparência e o cumprimento de diversas regulamentações. O objetivo principal é garantir refeições nutritivas e de qualidade para os alunos, além de promover o desenvolvimento local, contribuindo com a aprendizagem, promovendo rendimento escolar dos estudantes e a formação de hábitos alimentares saudáveis.

|  |
| --- |
| 1. **JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO**

**(inciso VIII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7°, inciso VII da IN 40/2020).** |

**Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21,** o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Considerando as especificidades do presente objeto a aquisição **será parcelada**, haja visto, sendo viável e vantajosa, por se tratar vários itens e alimentos para merenda escolar, sendo entregues conforme a necessidade do órgão público.

|  |
| --- |
| 1. **DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS** **(inciso IX do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)**
 |

**A aquisição eficiente e estratégica de gêneros alimentícios para a merenda escolar visa muito além de simplesmente preencher o prato dos alunos. Os resultados pretendidos abrangem impactos nutricionais, educacionais, sociais e econômicos.**

|  |
| --- |
| **TIPO** |
| (X) Ganho de Produtividade |
| (X) Redução de esforço |
| (X) Redução de custo |
|  ( ) Redução de uso de recursos |
| () Melhoria de controle |
| (X) Redução de Riscos |
| (X) Cumprimento de determinação administrativa |
| ( ) Melhoria/adequação nas instalações físicas |

**1. Resultados Nutricionais e de Saúde**

* **Melhora do Estado Nutricional dos Alunos**: Redução de deficiências nutricionais (anemia, desnutrição) e controle do sobrepeso e obesidade infantil, através da oferta de uma dieta equilibrada e variada.
* **Promoção de Hábitos Alimentares Saudáveis:** Incentivo ao consumo de alimentos in natura e minimamente processados (frutas, verduras, legumes, cereais integrais, leguminosas) e desestímulo ao consumo de ultraprocessados, contribuindo para a formação de escolhas alimentares conscientes por toda a vida.
* **Prevenção de Doenças:** Contribuição para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis na idade adulta (diabetes, hipertensão, doenças cardiovasculares) relacionadas a maus hábitos alimentares.
* **Aumento da Ingestão de Vitaminas e Minerais**: Assegurar que os alunos recebam os micronutrientes necessários para o desenvolvimento cognitivo e físico adequado.

**2. Resultados Educacionais**

* **Melhora no Desempenho Escolar**: Alunos bem alimentados têm melhor concentração, disposição e capacidade de aprendizado, impactando positivamente o rendimento acadêmico.
* **Redução da Evasão e Retenção Escolar**: A merenda escolar de qualidade atua como um fator de atratividade e permanência na escola, especialmente para alunos em situação de vulnerabilidade social.
* **Aumento da Frequência Escolar**: A garantia de uma refeição nutritiva na escola pode ser um incentivo para a presença diária dos estudantes.
* **Aprendizagem sobre Alimentação**: A merenda se torna um laboratório de aprendizado, onde os alunos experimentam novos alimentos, aprendem sobre a origem dos produtos e a importância de uma alimentação saudável.

**3. Resultados Sociais e Econômicos**

* **Estímulo à Economia Circular:** A compra local mantém o dinheiro circulando dentro da própria comunidade, beneficiando diversos setores.
* **Redução da Insegurança Alimentar**: Para muitas crianças, a merenda escolar é a principal ou única refeição nutritiva do dia, combatendo a fome e a insegurança alimentar em suas famílias.
* **Transparência e Responsabilidade Social:** A gestão eficiente e transparente dos recursos públicos para a merenda escolar demonstra compromisso com a comunidade e o uso responsável do dinheiro do contribuinte.

Ao focar nesses resultados, a aquisição de gêneros alimentícios transcende a simples compra e venda, tornando-se um investimento estratégico no futuro das crianças e no desenvolvimento sustentável das comunidades.

|  |
| --- |
| 1. **PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO** **(inciso X do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21).**
 |

Não se verifica a necessidade de providências específicas a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, nem quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização.

|  |
| --- |
| **TIPO** |
| ( ) Necessidade de capacitação de gestores e fiscais da contratação |
| ( ) Instalação elétrica |
| ( ) Instalação lógica |
| ( ) Adaptação do ambiente |
| ( ) Obtenção de licença |
| ( ) Outro |
| **( x) Não se aplica** |

|  |
| --- |
| **11-CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES** **(inciso XI do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21).** |

Não se aplica.

|  |
| --- |
| **12- IMPACTOS AMBIENTAIS** **(inciso XII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)** |

Aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar, embora essencial para a saúde e o desenvolvimento dos estudantes, pode gerar diversos impactos ambientais ao longo de sua cadeia de produção, distribuição e consumo. É fundamental que as políticas de compra e gestão da merenda busquem mitigar esses impactos.

Aqui estão os principais impactos ambientais a serem considerados:

**1. Pegada de Carbono (Emissões de Gases de Efeito Estufa - GEE)**

* **Produção Agrícola:** A forma como os alimentos são produzidos tem um impacto significativo.
* **Transporte:**
	+ **Longas Distâncias:** Alimentos que vêm de outras regiões ou países exigem maior consumo de combustível e, consequentemente, mais emissões de CO2, especialmente em veículos refrigerados.
* **Processamento e Embalagem:**
	+ **Indústria:** O processamento de alimentos consome energia e água, gerando efluentes e resíduos.
	+ **Material de Embalagem:** A produção de plásticos, metais e vidros para embalagens consome recursos e energia, além de gerar resíduos de difícil decomposição.

**2. Geração de Resíduos**

* **Desperdício de Alimentos:** Um dos maiores impactos. Alimentos descartados em aterros sanitários se decompõem anaerobiamente, liberando metano, um gás de efeito estufa 25 vezes mais potente que o CO2. O desperdício ocorre em todas as etapas: colheita, transporte, armazenamento, preparo e no prato do aluno.
* **Embalagens:** A grande quantidade de embalagens utilizadas nos alimentos processados e transportados para as escolas gera um volume significativo de resíduos sólidos.

**3. Contaminação Ambiental**

* **Agrotóxicos e Fertilizantes:** O uso indiscriminado ou inadequado pode contaminar o solo e a água (rios, lençóis freáticos), afetando ecossistemas aquáticos e terrestres e a saúde humana.
* **Efluentes:** Resíduos líquidos do processamento de alimentos podem contaminar corpos d'água se não forem tratados adequadamente.

**Soluções e Boas Práticas para Mitigar os Impactos Ambientais:**

* **Combate ao Desperdício de Alimentos:**
	+ **Planejamento de Cardápios e Porções:** Ajustar as quantidades servidas às necessidades dos alunos.
	+ **Educação Alimentar e Nutricional:** Conscientizar alunos e funcionários sobre a importância de não desperdiçar.
	+ **Reaproveitamento:** Utilização integral dos alimentos (cascas, talos) no preparo de novas receitas.
* **Embalagens Sustentáveis:**
	+ Priorizar produtos a granel ou em embalagens maiores e retornáveis.
	+ Optar por embalagens recicláveis, biodegradáveis ou compostáveis.
	+ Incentivar a coleta seletiva e a reciclagem nas escolas.
* **Gestão da Cadeia de Suprimentos:**
	+ Otimizar rotas de transporte.
	+ Armazenamento adequado para evitar perdas e deterioração.
* **Educação Ambiental:** Integrar temas de sustentabilidade, consumo consciente e impactos da alimentação no currículo escolar.

A adoção de uma abordagem sistêmica e sustentável na aquisição e gestão da merenda escolar não só beneficia o meio ambiente, mas também fortalece a economia local, promove a saúde dos alunos e constrói uma cultura de responsabilidade ambiental.

|  |
| --- |
| **13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO****(inciso XIII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)** |

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a melhor alternativa para solucionar a demanda é a ***AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ENTREGA PARCELADA,*** para atendimento das necessidades do Município de Inúbia Paulista, atendendo aos padrões e preços de mercado.

|  |
| --- |
| **RESPONSÁVEIS** |

|  |
| --- |
| **INTEGRANTE REQUISITANTE** |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Bárbara Laísla Bernardo Brito Lorencetti****Nutricionista CRN-3****Responsável pela Elaboração do ETP**Inúbia Paulista, 17 de abril de 2025 |