



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

A presente justificativa tem como objetivo fundamentar a necessidade de aquisição de produtos alimentícios destinados à composição da merenda escolar, em conformidade com a legislação vigente no Brasil, garantindo a oferta de uma alimentação adequada, saudável e nutritiva aos estudantes da rede pública de ensino.

De acordo com a Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos estudantes da educação básica pública, é imprescindível que a merenda escolar seja elaborada com alimentos de qualidade, seguros e que atendam às recomendações nutricionais estabelecidas pelo Ministério da Saúde e pelo Ministério da Educação. Essa legislação reforça a importância de promover uma alimentação equilibrada, contribuindo para o desenvolvimento físico, cognitivo e emocional dos alunos, além de incentivar hábitos alimentares saudáveis desde a infância.

Além disso, a Resolução/CD nº 38/2009 do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) reforça a necessidade de aquisição de alimentos em conformidade com os princípios da agricultura familiar, do desenvolvimento sustentável e da segurança alimentar, promovendo a economia local e o fortalecimento de pequenos produtores.

A Lei nº 14.133/2021, conhecida como a Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos, também regula os processos de aquisição pública, estabelecendo princípios de transparência, eficiência, economicidade e sustentabilidade, além de critérios técnicos e sanitários rigorosos para a compra de alimentos, garantindo a qualidade e segurança dos produtos adquiridos.

Por fim, a Portaria GM/MS nº 1.010/2019, que aprova o Guia Alimentar para a População Brasileira, reforça a importância de uma alimentação saudável e adequada às necessidades nutricionais dos estudantes, orientando a aquisição de alimentos frescos, minimamente processados e de origem confiável.

Diante do exposto, justifica-se a necessidade de realizar a aquisição de produtos alimentícios para a merenda escolar, de forma planejada, transparente e em conformidade com as legislações citadas, garantindo a qualidade da alimentação oferecida aos estudantes e promovendo seus direitos à alimentação adequada, à saúde e ao desenvolvimento integral.

Para esse processo de aquisição emergencial, foi realizada cotação em mercado local, e



será de menor valor por item, conforme formulários em anexo.

Isto posto, uma vez revestido das formalidades legais e necessárias, pelo presente, faça-se o procedimento licitatório necessário para aquisições referidas.

3. ALINHAMENTO COM O PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL - PCA:

Destaca-se que a contratação em comento possui previsão junto ao plano anual de contratações perante a **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA, CONFORME A UNIDADE 03 E O CÓDIGO 03 (Material de Consumo), QUADRO DE DETALHAMENTO DE DESPESAS EM LICITAÇÕES (QDDL) — PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES 2025 DO DECRETO N.º: 3457 DE 08 DE JANEIRO DE 2025.**

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

A aquisição será realizada por meio de celebração de contrato estimativo, sob demanda, com vigência de 12(doze) meses, contados da sua assinatura e prorrogável na forma da Lei nº 14.133, de 2021.

A solicitação para aquisição do objeto do contrato deverá ser encaminhada à contratada com antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis, salvo anuência da contratada para prazo inferior. Os dias ou horas em que o objeto da contratação, por qualquer motivo, não estiver em pleno funcionamento, serão descontados do valor da Nota Fiscal, sem prejuízo da aplicação de eventuais sanções previstas em contrato.

As quantidades indicadas na especificação do objeto são estimativas, podendo o setor saúde não utilizá-las por inteiro até o fim do prazo de vigência do Contrato ou Ata de Registro de Preços.

Os produtos devem conter:

- Embalagem original, lacrada, íntegra e com informações legíveis (fabricante, data de fabricação, validade, lote, composição etc.);
- Atender às normas da ANVISA e Ministério da Agricultura;
- Produtos perecíveis devem ser entregues em condições adequadas de conservação (resfriados ou congelados);
- Produtos não perecíveis devem estar secos e armazenados em locais apropriados.

Dentro do quantitativos e periodicidade a entrega poderá ser realizada de forma parcelada conforme necessidade da administração, mediante requisição forma.

Em relação para habilitação e qualificação mínima, a empresa fornecedora deverá



apresentar:

- CNPJ ativo e com CNAE compatível com a atividade;
- Alvará sanitário válido;
- Licença da Vigilância Sanitária;
- Certidão negativa de débitos trabalhistas, fiscais e previdenciários;
- Atestado de capacidade técnica (opcional, conforme exigência);
- Declaração de que os produtos atendem às normas sanitárias vigentes.

O prazo de entrega estará disponível no Termo de Referência, onde será definidos o local e horário da entrega.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO:

01	ALHO SELECIONADO - alho in natura, gráudo do tipo 6, comum, cabeça inteira, com bulbos curados, limpo, sem réstia, sem chocamento, danos mecânicos ou causados por pragas, devidamente acondicionado. <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>	Kg	120
02	AMENDOIM TORRADO E MOÍDO - amendoins selecionados, tipo 1, torrado e moído, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente, de 500g , original do fabricante, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade. <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>	Pct	30
03	ARROZ BRANCO TIPO 1 - classe longo fino, polido, tipo 1, beneficiado, grãos inteiros, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno original do fabricante, resistente e transparente, com 5kg , isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, deve ser de procedência nacional e ser de safra corrente, informações do fabricante, especificação do produto, data de validade e lote, estampados na embalagem, sem glúten, contendo no mínimo 90% de grãos inteiros e com valor nutricional para porção de 100g de aproximadamente: 32,3g de carboidratos, 2,3g de proteínas e 2,9 de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso anterior a cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento. <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>	Pct	300
04	BATATA INGLESA - nova, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas, tamanho médio, limpa, não devendo apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, devidamente acondicionada - 1ª LINHA	Kg	300
05	BISCOITO DOCE INTEGRAL - tipo cooke, com	Pct	150



	ingredientes naturais e integrais, elaborado com soja, arroz e milho, isento de produtos lácteos (sem lactose e sem proteínas do leite), inclusive sem traços de leite e sem glúten e zero gordura trans, embalagem/rotulagem com informações nutricionais, lista de ingredientes, validade, lote, embalagem com 150g a 200g. <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>		
06	BISCOITO MAISENA SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE - sabor tradicional, primeira qualidade, chocolate e coco, sem lactose e sem a proteína do leite, embalagem dupla proteção com procedência de 400g, rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente, <u>validade mínima 120 dias no momento da entrega - 1ª LINHA</u>	Pct	80
07	BISCOITO SALGADO INTEGRAL - tipo cracker, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermento, estabilizante. Ter 0% de gorduras trans, embalagem dupla proteção com procedência, com rótulo contendo informações nutricionais, lista de ingredientes, marca do produto, data da validade e lote. Embalagem de 400g. <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>	Pct	400
08	CACAU EM PÓ 100% PURO - puro, sem adição de açúcar, parcialmente desengordurado, obtido pela pressão mecânica do liquor de cacau e refinamento da torta resultante até a obtenção de um pó fino, homogêneo, não contendo aditivos, não deve conter glúten nem leite de vaca e derivados, produzido conforme as "Boas Práticas de Fabricação" e de acordo com as leis brasileiras, valor nutricional na porção de 25g de aproximadamente: de 3,7g de carboidrato, 6,6g de proteína e 3,8g de gorduras totais; acondicionado em embalagem primária plástica de polietileno ou de papel kraft, contendo 200g. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto. <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>	Pct	150
09	CANELA EM PÓ - pura, cheiro e sabor próprio, deverá ser fabricado com matérias-primas sãs, limpas e secas, isentas de matéria terrosa e parasitas, em perfeito estado de conservação, não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno de 30g , original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>	Pct	20
10	CANJICA DE MILHO BRANCA - canjica de milho, branca, natural, sem casca, isenta de mofo, odores estranhos ou qualquer outra substância, de primeira qualidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 6	Pct	100



	meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente; pct. c/500g. <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>		
11	CANJIQUINHA - Canjiquinha de milho, amarela, isenta de insetos, impurezas, materiais e odores estranhos ou impróprios, embalagem saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado e atóxico, tipo 1, data de validade deverá constar na embalagem. Pct. c/500g. <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>	Pct	200
12	CARNE BOVINA - MÚSCULO (PEÇA 1KG) - carne tipo músculo, limpo, congelado, peça, c/sabor, odor e cor característicos do produto, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, de boa qualidade, transportado refrigerado em 12°C a 18°C, em embalagens transparentes à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes resistentes e bem lacrados, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água ou gelo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade; embalagem de 1Kg. <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>	Kg	800
13	CARNE BOVINA CHARQUE DIANTEIRO - Cortada em mantas, curada, seca, a base de: carne bovina / sal, embalado à vácuo; odor característico; sabor próprio; com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, não amolecido, úmido ou pegajoso, sem gordura e sem pele, de qualidade, nova, em embalagem plástica à vácuo e flexível, atóxica, resistente, transportado refrigerado em 12°C a 18°C transparente, transportado refrigerado em 12°C a 18°C, acondicionados em caixa de papelão devidamente lacrados e identificados, com validade descrita em sua embalagem, ser isenta de cartilagens e ossos, e conter no máximo 2% de aponevroses (nervos), de 1kg, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE), manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas. <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>	Kg	500
14	CARNE BOVINA PATINHO (MOÍDA) - moída magra, de 1ª qualidade tipo patinho, congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo	Kg	800



	10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, e conter no máximo 2% de aponevroses (nervos), transportado refrigerado em 12°C a 18°C, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, de 1kg , na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura – Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>		
15	CARNE DE FRANGO (FILÉ DE PEITO) - filé de peito de frango congelado c/cor, odor e sabor característicos do produto, consistente não pegajosa, devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la, ou encobrir alguma alteração, de primeira qualidade; c/denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação, validade mínima de 6 meses e lote, transportado refrigerado em 12°C a 18°C, embalagem de 1kg plástica, atóxica e apropriada. <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>	Kg	1000
16	CARNE SUÍNA - LOMBO (peça 1kg) - congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses (nervos), transportado refrigerado em 12°C a 18°C, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, de 1kg, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura – Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>	Kg	600
17	CEBOLA - in natura, nova, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas, tamanho médio, limpa, sem réstias, em perfeito estado de conservação, tamanho médio, não devendo apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, devidamente acondicionado. <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>	Kg	150
18	COLORAU (COLORÍFICO) - corante natural de urucum em pó, sem adição de sal, de boa qualidade; embalado em pacotes validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega do produto; pct c/500g. <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>	Pct	30



19	EXTRATO DE TOMATE 850G - concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionada em embalagem de 850g, com verniz sanitário, recravadas, s/estufamentos, s/vazamento, corrosão interna, e outras alterações, acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Latas de 850g. <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>	Lata	300
20	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA - Torrada, seca, classe branca, fina, isenta de parasitas, sujidades e larvas, tipo 1, em embalagem polietileno atóxico, resistente, termossoldado e/ou em filem de poliéster metalizado com polietileno. Pct. c/1kg. <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>	Kg	50
21	FARINHA DE MILHO - Tipo bijú, amarela, aspecto, cor, odor e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas, materiais terrorosos e detritos de animais ou vegetais, de 1ª qualidade, embalada em saco plástico resistente, atóxico. No seu rótulo deve conter informação nutricional, sobre o glúten, prazo de validade visível e lote. Pct. c/1Kg. <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>	Kg	50
22	FARINHA DE TRIGO S/FERMENTO - Especial sem fermento, branca, enriquecida com ferro e ácido fólico, aspecto, cor, odor e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais e vegeais, tipo 1, em embalagem polietileno atóxico, resistente, termossoldado e/ou em filem de poliéster metalizado com polietileno. Pct. c/1Kg. <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA.</u>	Kg	100
23	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 - Tipo carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isenta de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais e vegeais, tipo 1, constituído de grãos da mesma coloração, admitindo-se no máximo 5% de mistura de outras classes e até 10% de mistura de variedades da classe cores, embalagem de plástico atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, prazo de validade, peso líquido. Pct. c/1kg. <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>	Kg	600



24	FERMENTO EM PÓ - Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, embalagem contendo marca do fabricante, informacao nutricional, prazo de validade, peso liquido, pote c/250gr. <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>	Potes	20
25	FUBÁ DE MOINHO D'ÁGUA - Fubá de milho amarelo, moinho d'água, enriquecido com ferro e ácido fólico, isenta de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais e vegeais, no seu rótulo deve constar prazo de validade visível, lote, informação nutricional e sobre glúten, embalagem plástica atóxica, resistente, transparente. Pct. c/1Kg. <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>	Kg	200
26	IOGURTE DE SOJA - Iogurte líquido de soja sem sabor, 100% vegetal, sem lactose e sem colesterol. Embalagem com 170g. <u>Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>	Unid	30
27	IOGURTE NATURAL INTEGRAL - Bebida Láctea Fermentada com preparado de frutas, sabores variados, elaborado a partir de leite reconstituído, composto de açúcar, fermentos lácteos, espessaste, acidulante, conservantes, aroma artificial e outras substancias permitidas, conservando e transportado em temperatura até 10º C, acondicionado em embalagem plástica íntegra e resistente c/170g e embalagem secundaria apropriada, e suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.; contendo informações nutricionais na embalagem. <u>Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>	Unid	3000
28	IOGURTE ZERO LACTOSE INTEGRAL - iogurte, zero lactose, rico em nutrientes, sabores variados. embalagem de 170g, com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, número do registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento - mapa e carimbo de inspeção do sim, sie ou sif. <u>Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>	Unid	30
29	LEITE DE SOJA - sem lactose, sem proteínas do leite e sem sabor residual do produto. No rótulo deve conter informação nutricional, sobre glúten e prazo de validade e lote. Deve apresentar coloração homogênea, sabor suave e agradável, livre de grumos, sedimentos ou separações de fases. A bebida deve ser isenta de lactose, colesterol, conservantes artificiais não permitidos e corantes artificiais, sendo apropriado para o consumo de crianças com alergia à proteína do leite de vaca (APLV) e intolerância à lactose. Deve estar embalada em recipientes cartonados ou plásticos longa vida, tipo tetrapack, contendo 1 litro, resistentes,	Litro	100



	atóxicos e devidamente lacrados, com rótulo legível contendo: nome do produto, marca, composição, teor nutricional, nome endereço do fabricante, registro no órgão competente (MAPA ou ANVISA), da de fabricação. <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>		
30	LEITE INTEGRAL UHT - Leite integral, UHT, longa vida, com aspecto líquido, cor branca, odor e sabor característicos, embalagem primária impermeável a germes e ao ar, caixa tipo tetra pack contendo 1 litro, contendo as informações: marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote, lista de ingredientes, informação nutricional e registro no ministério da agricultura, cx. c/1lit. <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>	Cx	2000
31	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL SEM LACTOSE - Sem lactose, Leite UHT livre de lactose, com aspecto líquido, cor branca, odor e sabor característicos, embalagem primária impermeável a germes e ao ar, caixa tipo tetra pack contendo 1 litro, contendo as informações: marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote, lista de ingredientes, informação nutricional e registro no ministério da agricultura. <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>	Cx	200
32	MAÇÃ NACIONAL - Maçã fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. cx. c/18kg. - 1ª LINHA	Cx	250
33	MACARRÃO ESPAGUETE C/SÊMOLA Nº8 - ingredientes: sêmola de trigo (enriquecida c/ ferro e ácido fólico), ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma, embalagem plástica atóxica, com informações sobre o produto, validade, fabricação, informação nutricional, validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Pct. c/1kg. <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>	Kg	200
34	MACARRÃO PADRE NOSSO C/SÊMOLA - ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e corante natural de urucum, cortado, embalagem plástica atóxica, com informações sobre o produto, validade, fabricação, informação nutricional. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. Pct. c/1kg. <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>	Pct	150
35	MACARRÃO PARAFUSO C/SÊMOLA - ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e corante natural de urucum, embalagem plástica atóxica, com informações sobre o produto, validade,	Pct	200



	fabricação, informação nutricional, validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Pct. c/1kg <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>		
36	MILHO PARA PIPOCA - Milho de pipoca premium, classe amarelo, grupo duro, isenta de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais e vegeais, tipo 1, no seu rótulo deve constar prazo de validade visível, lote, informação nutricional e sobre glúten, embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, pct. c/500g. <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>	Pct	100
37	ÓLEO DE SOJA - óleo refinado de soja e antioxidante ácido cítrico, coloração clara e odor característico, de boa qualidade, comestível, obtido da matéria prima vegetal, isento de substâncias transgênicas à sua composição, aspecto límpido e isento de impurezas, tipo 1, em embalagem PET. Embalagem c/900ml. <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>	Unid	600
38	ORÉGANO - seco, deve ter um odor e sabor característicos, deve estar isento de qualquer odor ou sabor estranho e, especialmente, de mofo, cor característica que varia do verde amarelo acinzentado pálido ao verde escuro. Pct. Com 100g. <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>	Pct	50
39	OVOS BRANCOS DE GALINHA - Ovo de galinha tamanho médio de variação de peso entre 50 e 55 g de cor branca, classe A sem defeitos, cada dúzia deverá estar acondicionada separada em embalagem apropriada, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, com registro do ministério da agricultura. <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>	Dz	3000
40	SAL REFINADO EXTRA - Sal fino seco, iodato de potássio, antiemectantes, ferrocianeto de sódio e alumínio silicato de sódio, cor clara, aspecto e sabor característico, refinado, consumo doméstico, não pegajoso ou empedrado, em embalagem plástica, termossoldada, atóxica, transparente, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega pct. c/1kg. <u>Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento do produto - 1ª LINHA</u>	Kg	200
41	TOMATE - Tomate deve apresentar boa qualidade, coloração uniforme, estar maduro, firme o suficiente para aguentar o transporte, isento de enfermidades, sem lesões como rachaduras, perfurações e cortes, sem sujidades ou com amadurecimento excessivo ou verdes para o consumo - 1ª LINHA	Kg	300



6. LEVANTAMENTO DAS SOLUÇÕES DE MERCADO:

Com base na necessidade de garantir o fornecimento contínuo e de qualidade da merenda escolar, foi realizado um levantamento de soluções disponíveis no mercado que atendam aos requisitos nutricionais e logísticos do município. A principal solução encontrada é a contratação de empresas especializadas na distribuição de gêneros alimentícios por meio de licitação pública, especialmente na modalidade de Pregão Eletrônico como dispositivo auxiliar o Registro de Preços. Essa modalidade oferece maior flexibilidade para a Administração, permitindo aquisições conforme a demanda real, evitando desperdícios e garantindo maior controle sobre o fornecimento. O mercado dispõe de fornecedores capacitados para atender às exigências legais, sanitárias e nutricionais exigidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), incluindo entregas programadas, produtos com procedência certificada e variedade suficiente para a composição dos cardápios escolares.

Além disso, é possível observar que outros municípios com características semelhantes vêm adotando estratégias parecidas, o que reforça a viabilidade e eficácia dessa solução. Também foi considerado o uso de atas de registro de preços vigentes, como alternativa emergencial, caso haja dificuldades operacionais na contratação direta.

6.1. Identificação das Soluções de Mercado:

Solução A – Compra Direta - Realizada com fornecedor específico, sem necessidade de processo licitatório (quando dentro dos limites legais), Ideal para compras emergenciais ou pequenas quantidades;

Solução B – Licitação Pública - Pregão eletrônico/presencial, Concorrência pública, utilizado por órgãos públicos conforme a Lei nº 14.133/21, permite transparência, economia e isonomia.

Solução C – Dispensa/Inexigibilidade de Licitação, Fundamentado em critérios legais específicos.

6.2. Análise Comparativa de Soluções Viáveis:

Esta Administração optou por realizar a presente Aquisição/Contratação, através da modalidade PREGÃO na sua forma ELETRÔNICA.

Considerou, ainda, o fato de que a referida modalidade possibilita um controle mais efetivo quanto à Distribuição dos Itens a serem adquiridos, traduzindo-se no estímulo ao Consumo Sustentável/Consciente.

Salienta-se que esta solução tem sido utilizada no último pleito e tem se



07	<u>BISCOITO SALGADO INTEGRAL - 1ª LINHA</u>	Pct	530	4,49	2.379,70
08	<u>CACAU EM PÓ 100% PURO - 1ª LINHA</u>	Pct	300	41,90	12.570,00
09	<u>CANELA EM PÓ - 1ª LINHA</u>	Pct	20	5,24	104,80
10	<u>CANJICA DE MILHO BRANCA - - 1ª LINHA</u>	Pct	200	2,92	584,00
11	<u>CANJQUINHA - 1ª LINHA</u>	Pct	200	53,30	10.660,00
12	<u>CARNE BOVINA - MÚSCULO (PEÇA 1KG) - 1ª LINHA</u>	Kg	1500	25,09	37.635,00
13	<u>CARNE BOVINA CHARQUE DIANTEIRO - 1ª LINHA</u>	Kg	500	24,56	12.280,00
14	<u>CARNE BOVINA PATINHO (MOÍDA) - 1ª LINHA</u>	Kg	1500	20,99	31.485,00
15	<u>CARNE DE FRANGO (FILÉ DE PEITO) - 1ª LINHA</u>	Kg	2000	13,25	26.500,00
16	<u>CARNE SUÍNA - LOMBO (peça 1kg) - 1ª LINHA</u>	Kg	1100	16,96	18.656,00
17	<u>CEBOLA - 1ª LINHA</u>	Kg	300	4,03	1.209,00
18	<u>COLORAU (COLORÍFICO) - 1ª LINHA</u>	Pct	50	1,39	69,50
19	<u>EXTRATO DE TOMATE 850G - 1ª LINHA</u>	Lata	650	8,37	5.440,50
20	<u>FARINHA DE MANDIOCA TORRADA - 1ª LINHA</u>	Kg	50	4,28	214,00
21	<u>FARINHA DE MILHO - 1ª LINHA</u>	Kg	50	4,65	322,50
22	<u>FARINHA DE TRIGO S/FERMENTO - 1ª LINHA.</u>	Kg	100	7,49	374,50
23	<u>FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 - 1ª LINHA</u>	Kg	600	7,49	4.494,00
24	<u>FERMENTO EM PÓ - 1ª LINHA</u>	Potes	30	4,55	136,50
25	<u>FUBÁ DE MOINHO D'ÁGUA - 1ª LINHA</u>	Kg	300	3,99	1.197,00
26	<u>IOGURTE DE SOJA - 1ª LINHA</u>	Unid	60	7,66	459,60
27	<u>IOGURTE NATURAL INTEGRAL - 1ª LINHA</u>	Unid	6.000	1,65	9.900,00
28	<u>IOGURTE ZERO LACTOSE INTEGRAL - 1ª LINHA</u>	Unid	60	4,72	283,20
29	<u>LEITE DE SOJA - 1ª LINHA</u>	Litro	200	7,99	1.598,00
30	<u>LEITE INTEGRAL UHT - 1ª LINHA</u>	Cx	3000	18,31	54.930,00
31	<u>LEITE LONGA VIDA INTEGRAL SEM LACTOSE - 1ª LINHA</u>	Cx	1000	5,79	5.790,00
32	<u>MAÇÃ NACIONAL - 1ª LINHA</u>	Cx	300	65,84	19.752,00
33	<u>MACARRÃO ESPAGUETE C/SÊMOLA Nº8 - 1ª LINHA</u>	Kg	200	5,69	1.138,00
34	<u>MACARRÃO PADRE NOSSO C/SÊMOLA - 1ª LINHA</u>	Pct	200	4,29	858,00
35	<u>MACARRÃO PARAFUSO C/SÊMOLA - 1ª LINHA</u>	Pct	200	5,89	1.178,00
36	<u>MILHO PARA PIPOCA - 1ª LINHA</u>	Pct	100	2,68	268,00



37	ÓLEO DE SOJA - 1ª LINHA	Unid	600	5,38	3.228,00
38	ORÉGANO - 1ª LINHA	Pct	50	6,83	341,50
39	OVOS BRANCOS DE GALINHA - 1ª LINHA	Dz	3000	5,02	15.060,00
40	SAL REFINADO EXTRA - 1ª LINHA	Kg	250	4,29	1.072,50
41	TOMATE - 1ª LINHA	Kg	350	5,27	1.844,50

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

A solução proposta visa garantir o fornecimento contínuo, eficiente e de qualidade da merenda escolar para todas as unidades da rede municipal de ensino, assegurando que os alunos tenham acesso a refeições nutritivas e seguras ao longo do calendário letivo. Para isso, será adotado o modelo de contratação por meio de processo licitatório, preferencialmente na modalidade de Pregão Presencial com Registro de Preços, o que possibilita à Administração Pública realizar aquisições de acordo com a necessidade real, de forma planejada e sem interrupções. Essa estratégia traz mais flexibilidade, controle e economia, além de permitir melhor gestão dos recursos públicos. O planejamento da contratação levará em consideração:

- O número de alunos matriculados;
- O calendário escolar;
- Os cardápios elaborados por nutricionistas, de acordo com as diretrizes do PNAE;
- As exigências sanitárias e nutricionais previstas na legislação;
- A capacidade logística dos fornecedores, com entregas periódicas e fracionadas, conforme necessidade das escolas.

A solução como um todo também prevê a fiscalização contínua do fornecimento, com controle de qualidade dos produtos entregues, conferência das condições de armazenamento e transporte, bem como a avaliação do impacto nutricional e do aproveitamento pelos estudantes. Dessa forma, busca-se não apenas cumprir com a obrigação legal de fornecer alimentação escolar, mas também promover saúde, bem-estar e melhores condições de aprendizagem para os alunos da rede municipal, além de fortalecer a credibilidade e o compromisso da gestão pública com a educação e a cidadania.

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:



A divisibilidade é pressuposto técnico do parcelamento, sendo o aspecto econômico representado pelas vantagens obtidas com a divisão do objeto em itens, cuja economicidade é proporcionada pela redução de custos e despesas para a Administração contratante. Não há risco de desinteresse por eventuais licitantes em fornecer os itens de menor valor, face vasto número de possíveis proponentes disponíveis no mercado local e regional.

O parcelamento da solução refere-se à licitação realizada por item, sempre que o objeto for divisível, não haja prejuízo da solução, permita ampla participação de licitantes. Neste contexto, entende-se que a presente licitação deverá ser organizada por itens individuais de modo que seja ampliado a fase de disputa entre os licitantes.

Junto a isso, o parcelamento do objeto visa propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, podem fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, permitindo que empresas distintas sejam contratadas.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS:

Com a contratação planejada e regular do fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar, espera-se alcançar uma série de resultados concretos que beneficiem diretamente a comunidade escolar e fortaleçam a atuação da gestão pública municipal.

Dentre os principais resultados pretendidos, destacam-se:

- Garantia da alimentação escolar de forma contínua e adequada ao longo de todo o período letivo, sem interrupções que possam comprometer a saúde e o desempenho dos alunos;
- Melhora no rendimento escolar, na frequência e no engajamento dos estudantes, especialmente entre aqueles em situação de vulnerabilidade social, para os quais a merenda é uma das principais refeições do dia;
- Cumprimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), promovendo alimentação saudável, balanceada e de qualidade, conforme os padrões nutricionais exigidos;
- Redução do desperdício de recursos públicos, por meio de aquisições planejadas, entrega programada e controle de estoque nas escolas;
- Aprimoramento da gestão pública, com maior previsibilidade, controle e eficiência na execução orçamentária voltada à alimentação escolar;
- Promoção da dignidade e do direito à educação de qualidade, por meio de um ambiente escolar mais acolhedor, com refeições que contribuem para o bem-estar físico e emocional dos alunos.



Com esses resultados, a Administração reforça seu compromisso com a educação pública, o cuidado com as crianças e adolescentes e o uso responsável dos recursos públicos.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:

Após a realização desse Estudo Preliminar, o Termo de Referência será elaborado e caso aprovado pela Administração será realizada Licitação através de Pregão Eletrônico.

A licitação estando homologada e os contratos assinados, os itens licitados poderão ser solicitados pela Administração.

Previamente à contratação, a Administração adotará ações para adequação e organização do ambiente, inclusive quanto à capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual.

A Administração tomará as seguintes providências previamente ao contrato:

a) Definição de servidores para acompanhar e fiscalizar a execução do objeto contratado.

b) Definição de planos de trabalhos com vistas à boa execução do objeto contratado.

Todas as providências foram tomadas e adotadas pela administração, previamente à celebração do contrato, tais como pequenas intervenções, adaptações no seu espaço físico, infraestrutura, ajustes, adequações e alterações na estrutura organizacional.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES:

Para que o fornecimento da merenda escolar ocorra de forma segura, contínua e eficiente, é necessário considerar algumas contratações complementares que, embora não façam parte diretamente do objeto principal, são fundamentais para a execução adequada do serviço. Essas contratações envolvem tanto a infraestrutura física quanto o suporte técnico e operacional necessário para garantir que os alimentos cheguem prontos e com qualidade às mesas dos alunos. A ausência de qualquer uma dessas ações pode comprometer significativamente a prestação do serviço, mesmo com a aquisição regular dos gêneros alimentícios.

Abaixo, apresentamos um quadro-resumo com as principais contratações correlatas e sua respectiva finalidade:



Item	Descrição da Contratação	Finalidade/Justificativa
Gás de cozinha (GLP)	Aquisição e fornecimento contínuo de botijões ou carga a granel	Essencial para o preparo das refeições nas cozinhas escolares
Utensílios e equipamentos de cozinha	Panelas, talheres, fogões, fornos, liquidificadores, entre outros	Permitem o preparo seguro, eficiente e em escala das refeições
Manutenção de equipamentos de cozinha	Serviços de conserto e manutenção preventiva	Garante o pleno funcionamento dos equipamentos, evitando paralisações
Pessoal de apoio/cozinheiras	Profissionais responsáveis pelo preparo e manipulação dos alimentos	Execução direta do serviço de alimentação escolar
Produtos de limpeza e higiene	Itens como detergente, sabão, desinfetante, panos e luvas	Asseguram a limpeza do ambiente e a segurança sanitária na manipulação dos alimentos

O alinhamento dessas contratações com o fornecimento dos gêneros alimentícios é essencial para o sucesso do programa de alimentação escolar, promovendo um ambiente adequado, seguro e saudável para os estudantes.

13. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS:

De acordo com o Art. 5º da Lei Federal nº 14.133/2021, a licitação destina-se a garantir, além de outros princípios, a promoção do desenvolvimento sustentável, harmonizando-se com o objetivo de selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração. A logística reversa deve ser de responsabilidade da Contratada, devendo ela obedecer a todas as normas específicas vigentes para a destinação final, inclusive os restos de embalagens dos produtos utilizados. Dentre as normas da legislação obrigatória a ser seguida, destacam-se a Lei Federal nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos), Decreto Federal nº 7.404/2010 e os preceitos de preservação ambiental. A Contratada deverá fornecer, no ato da assinatura do contrato, o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos ou Declaração de Sustentabilidade Ambiental, comprovando a correta destinação dos os restos de embalagens dos produtos utilizados e o pleno atendimento à legislação anteriormente citada. Será recomendado a empresa CONTRATADA, conforme previsão neste instrumento, para adotar práticas de sustentabilidade na Aquisição, mediante orientações do art. 6º da IN nº 01/2010 (Compras Sustentáveis).



14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

Diante de toda a análise desenvolvida no presente instrumento, a contratação mostra-se **VIÁVEL** em termos de disponibilidade de mercado, consoante a legislação em vigor, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação. A aquisição do objeto do presente planejamento não se enquadra nos pressupostos para a decretação de sigilo.

15. ASSINATURA DOS RESPONSÁVEIS E DAS AUTORIDADES COMPETENTES:

Nome: MONIQUE BENEDITA DE LIMA

Matrícula: 104132

Cargo/ Função: Agente administrativo

Secretaria: Secretaria Municipal de Educação e Cultura

Ramal: 35 3326-1244

E-mail: secretaria.educacao@minduri.mg.gov.br

ETAPA 2: GERENCIAMENTO DE RISCO

Assim como toda contratação, vislumbram-se alguns riscos em curso na presente contratação. Não incluem-se, neste mapa de riscos, aqueles voltados à gestão do contrato dos serviços, mas apenas os que tangiam o processo que permeia até a formalização da contratação.

Risco 01: Selecionar equipe inadequada para o planejamento da contratação.

Probabilidade (X) Baixa () Média () Alta

Impacto: () Baixa (X) Média () Alta

Dano

Realizar estudo falho, incompleto ou impreciso, podendo ocasionar prejuízos na contratação.

Ação Preventiva

Responsável

Escolher equipe com conhecimentos suficientes para os estudos em tempo hábil para que não haja prejuízos durante a fase de planejamento.

Secretaria Municipal de Educação e Cultura

Ação de Contingência

Responsável



<p>- Substituir membros da equipe de planejamento que não estejam tendo rendimento. - Designar membros com mais experiência em contratações.</p>	<p>Secretaria Municipal de Educação e Cultura</p>
<p>Risco 02 – Estimativa de preço inadequada</p>	
<p>Probabilidade</p>	<p>() Baixa (X) Média () Alta</p>
<p>Impacto:</p>	<p>() Baixa () Média (X) Alta</p>
<p style="text-align: center;">Dano</p>	
<p>Realizar a licitação sem que haja interessados em participar devido às dificuldades de exequibilidade a proposta devido à estimativa de preço ser inferior ao preço praticado no mercado, causando licitação deserta. Contratar o serviço com preço superior ao praticado no mercado causando gastos desnecessários aos cofre públicos.</p>	
<p style="text-align: center;">Ação Preventiva</p>	<p style="text-align: center;">Responsável</p>
<p>Utilizar a pesquisa de preços no mercado para cotação do item a ser contratado.</p>	<p>Secretaria Municipal de Educação e Cultura</p>
<p style="text-align: center;">Ação de Contingência</p>	<p style="text-align: center;">Responsável</p>
<p>Revisar os preços encontrados, verificar se trata de objeto similar. Solicitar nova cotação caso não seja aceita.</p>	<p>Secretaria Municipal de Educação e Cultura</p>
<p>Risco 03 – Atraso na conclusão da licitação</p>	
<p>Probabilidade</p>	<p>() Baixa () Média (X) Alta</p>
<p>Impacto:</p>	<p>() Baixa () Média (X) Alta</p>
<p style="text-align: center;">Dano</p>	
<p>Não atendimento à demanda no prazo necessário, prejudicando os serviços da atividade fim e meio, principalmente ao cumprimento de prazos de atos institucionais que implicam no andamento dos processos judiciais.</p>	
<p style="text-align: center;">Ação Preventiva</p>	<p style="text-align: center;">Responsável</p>
<p>Na abertura do processo licitatório, prevendo-se necessidade de frequentes respostas a recursos, impugnações e pedidos de esclarecimentos, solicitar antecipadamente a disponibilidade dos setores demandantes para pronta-resposta.</p>	<p>Setor de Licitação e Secretaria Municipal de Educação e Cultura</p>
<p style="text-align: center;">Ação de Contingência</p>	<p style="text-align: center;">Responsável</p>
<p>Formação de equipe multidisciplinar de pronto-emprego para agilidade nas respostas.</p>	<p>Setor de Licitação e Secretaria Municipal de Educação e Cultura</p>



Risco 04 – Falta de recursos financeiros da Unidade Gestora para cumprimento das obrigações contratuais.	
Probabilidade	(X) Baixa () Média () Alta
Impacto:	() Baixa (x) Média () Alta
Dano	
A empresa não receber pelos serviços prestados, prejudicando a execução do contrato.	
Ação Preventiva	Responsável
Aprovisionar recursos suficientes para as obrigações contratuais durante o ano de vigência.	Tesoureiro e Contador
Ação de Contingência	Responsável
Providenciar complementação de recursos para cumprimento das obrigações contratuais.	Tesoureiro e Contador

Minduri, 10 de julho de 2025.

Susana Alves Tomaz
Secretária Municipal de Educação

Monique Benedita de Lima
Equipe de Planejamento

Rafaela da Silva Souza
Equipe de Planejamento