

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

INTRODUÇÃO:

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento da contratação e apresenta os estudos realizados para identificar a solução mais adequada ao atendimento da necessidade ao fornecimento de gêneros alimentícios destinados à preparação da merenda escolar, para os alunos regularmente matriculados na rede municipal de ensino do Município de Cláudia – MT, em conformidade com o disposto no art. 18, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

ANÁLISE DAS POSSÍVEIS SOLUÇÕES PARA ATENDIMENTO DA NECESSIDADE DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À PREPARAÇÃO DA MERENDA ESCOLAR, AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE CLÁUDIA – MT, NO ÂMBITO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Área Requisitante:

- Secretaria Municipal de Educação;

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

A presente necessidade decorre da obrigatoriedade de garantir a oferta contínua de alimentação escolar adequada, equilibrada e suficiente aos alunos regularmente matriculados na Rede Pública Municipal de Ensino de Cláudia – MT, assegurando a execução regular das atividades educacionais e o cumprimento das políticas públicas voltadas à segurança alimentar e nutricional dos estudantes.

A alimentação escolar constitui direito dos alunos e dever do Poder Público, sendo indispensável para o desenvolvimento físico, cognitivo, social e educacional dos estudantes, contribuindo diretamente para a melhoria do rendimento escolar, permanência nas unidades de ensino e redução da evasão escolar.

Para assegurar a continuidade e regularidade da alimentação escolar nas unidades educacionais do Município, torna-se necessária a disponibilidade contínua de gêneros alimentícios destinados ao preparo das refeições ofertadas diariamente aos alunos da rede municipal de ensino.

Os gêneros alimentícios utilizados na preparação da merenda escolar devem atender aos padrões de qualidade, condições adequadas de armazenamento, transporte, acondicionamento

e validade, observando as diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, bem como as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes.

A ausência ou insuficiência desses insumos compromete diretamente a execução da alimentação escolar, podendo ocasionar prejuízos à saúde dos estudantes, à frequência escolar, ao desempenho pedagógico e ao adequado funcionamento das unidades de ensino.

Dessa forma, a necessidade caracteriza-se como contínua, essencial e indispensável para garantir o atendimento adequado aos alunos da Rede Pública Municipal de Ensino, bem como para assegurar a efetividade das ações desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Educação.

3. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PCA

A necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar encontra-se formalmente prevista no Plano Anual de Contratações (PCA) do Município de Cláudia – MT, conforme registro efetuado pela Secretaria Municipal de Educação para o exercício corrente.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para atendimento da necessidade identificada, a solução deverá observar requisitos técnicos, legais e operacionais compatíveis com a natureza dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, de modo a garantir a qualidade nutricional, a segurança alimentar e a regularidade do abastecimento das unidades escolares.

Deverão ser observados, no mínimo, os seguintes requisitos:

a) Os produtos deverão ser de primeira qualidade, próprios para consumo, dentro do prazo de validade, com embalagens originais e íntegras, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente;

b) Os gêneros alimentícios deverão atender às normas sanitárias aplicáveis, com registro ou inspeção nos órgãos competentes, quando exigido, especialmente junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e demais órgãos de controle;

- c) Os alimentos deverão estar em conformidade com as normas de segurança alimentar, garantindo condições adequadas de preparo, armazenamento, transporte e distribuição, sem risco de contaminação;
- d) Os produtos deverão apresentar qualidade compatível com o consumo escolar, observando padrões nutricionais adequados, conforme diretrizes da alimentação escolar;
- e) A forma de fornecimento deverá permitir o atendimento parcelado, conforme a demanda da Secretaria Municipal de Educação, assegurando o abastecimento contínuo das unidades escolares;
- f) As condições de entrega deverão observar prazos compatíveis com a natureza perecível dos produtos, de modo a evitar desabastecimento e perdas;
- g) O transporte e a entrega dos alimentos deverão ocorrer em condições adequadas de higiene, conservação e controle de temperatura, quando necessário;
- h) Deverão ser observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021, bem como demais normas técnicas, sanitárias e regulamentares aplicáveis à natureza dos gêneros alimentícios;
- i) Os gêneros alimentícios deverão observar padrões de qualidade e segurança compatíveis com as exigências da alimentação escolar, incluindo requisitos de rastreabilidade, rotulagem, procedência e controle sanitário;
- j) Os produtos deverão atender integralmente às normas expedidas pelos órgãos competentes, especialmente Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, bem como demais legislações sanitárias e regulatórias aplicáveis;
- k) A contratação deverá observar a padronização das especificações técnicas dos itens, visando garantir uniformidade, qualidade e eficiência na fiscalização do fornecimento;
- l) A contratação deverá observar, quando aplicável, as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, especialmente quanto à obrigatoriedade de aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, observado o

percentual mínimo legal, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e regulamentação do FNDE.

5. LEVANTAMENTO DO MERCADO

Em atendimento à Lei nº 14.133/2021, o levantamento de mercado foi realizado com a finalidade de identificar e avaliar as alternativas disponíveis para o atendimento da necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Cláudia – MT, considerando aspectos de viabilidade técnica, operacional, econômica, sanitária e de regularidade do abastecimento.

Verificou-se que o mercado dispõe de ampla oferta de empresas especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, aptas ao atendimento das demandas da Administração Pública, o que possibilita a adoção de procedimento licitatório com ampla competitividade e participação de fornecedores.

Dentre as soluções identificadas, foram analisadas as seguintes alternativas:

a) Aquisição parcelada de gêneros alimentícios por meio de procedimento licitatório

Consiste na realização de processo licitatório para aquisição parcelada dos gêneros alimentícios, conforme demanda da Secretaria Municipal de Educação, garantindo o abastecimento contínuo das unidades escolares ao longo do período letivo.

Essa solução possibilita maior controle administrativo dos quantitativos, reposição periódica dos itens e adequação às necessidades nutricionais dos alunos, além de permitir melhor fiscalização da qualidade dos produtos fornecidos.

Adicionalmente, o fornecimento parcelado reduz perdas decorrentes do armazenamento prolongado, especialmente de produtos perecíveis, contribuindo para maior eficiência logística e melhor aproveitamento dos recursos públicos.

b) Aquisição de kits alimentícios prontos

Consiste no fornecimento de kits alimentícios previamente montados para distribuição às unidades escolares.

Apesar da facilidade logística, essa alternativa apresenta limitações relevantes, como redução da flexibilidade na elaboração dos cardápios, dificuldades no controle nutricional das refeições e menor capacidade de adequação às necessidades específicas das unidades escolares.

Além disso, pode comprometer a diversidade alimentar exigida pelas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

c) Terceirização integral do preparo e fornecimento da alimentação escolar

Consiste na contratação de empresa responsável pelo preparo e fornecimento das refeições prontas.

Embora concentre a execução do serviço em um único prestador, essa alternativa implica maior custo operacional, maior complexidade de fiscalização e redução do controle direto da Administração sobre o preparo da alimentação escolar.

Além disso, não se mostra adequada diante da estrutura já existente no Município para preparo e distribuição da merenda escolar nas unidades educacionais.

TABELA COMPARATIVA

SOLUÇÃO ANALISADA	VANTAGENS	DESVANTAGENS	VIABILIDADE
Aquisição parcelada de gêneros alimentícios por procedimento licitatório	Abastecimento contínuo; controle de qualidade e quantitativos; flexibilidade de cardápio; atendimento ao PNAE; redução de perdas; melhor custo-benefício.	Necessidade de fiscalização e controle contínuo da execução.	VIÁVEL E RECOMENDADA
Kits alimentícios prontos	Facilidade logística na distribuição.	Limitação de cardápios; menor flexibilidade nutricional; risco de inadequação às necessidades das unidades escolares.	PARCIALMENTE VIÁVEL
Terceirização integral da alimentação escolar	Centralização do serviço em empresa especializada.	Maior custo; fiscalização complexa; menor controle da Administração.	NÃO RECOMENDADA

CONCLUSÃO DO LEVANTAMENTO DE MERCADO

A partir da análise das alternativas disponíveis, conclui-se que a realização de procedimento licitatório para aquisição parcelada de gêneros alimentícios apresenta-se como a solução mais vantajosa, eficiente e economicamente viável para atendimento da necessidade da Secretaria Municipal de Educação.

A solução permite assegurar o fornecimento contínuo da alimentação escolar, com adequada gestão dos recursos públicos, manutenção da qualidade nutricional dos alimentos e observância das diretrizes legais e sanitárias aplicáveis.

Ademais, a estruturação do objeto por itens possibilita maior competitividade no certame, ampliação da participação de fornecedores e melhor adequação às especificidades dos gêneros alimentícios, considerando suas características perecíveis e não perecíveis.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A estimativa das quantidades a serem fornecidas foi realizada com base na análise do consumo histórico da alimentação escolar, no levantamento das necessidades junto às unidades escolares da rede municipal de ensino, bem como na projeção da demanda para o período de vigência.

Foram considerados o número de alunos matriculados, a quantidade de refeições diárias ofertadas, o consumo médio por aluno, os cardápios elaborados, além das diretrizes nutricionais aplicáveis à alimentação escolar.

As quantidades encontram-se detalhadas em planilha própria que integra o presente Estudo Técnico Preliminar, refletindo, de forma proporcional e adequada, as necessidades reais das unidades escolares, em observância aos princípios do planejamento, eficiência, continuidade do serviço público e garantia da adequada alimentação aos alunos da rede pública municipal.

Nº Item	Descrição	UND FORN	QTD
1	ARROZ AGULHINHA TIPO 01 -PACOTE 5 KG	PACOTE 5 QUILO	2000
2	CARNE BOVINA TIPO MUSCULO S/ OSSO ? MUSCULO (KG). SEM PELANCAS, GORDURAS E SEM OSSO. NÃO DEVERÁ HAVER CRISTAIS DE GELO, ÁGUA DENTRO DA EMBALAGEM, E SINAL DE RECONGELAMENTO, A CONSISTÊNCIA DEVE SER FIRME, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COM ODOR E COR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO”	QUILOGRAMA - KG	2040
3	CHÁ CAMOMILA 10G-	PACOTE 10 GRAMA	1000
4	COUVE MANTEIGA	MACO	500
5	REQUEIJÃO CREMOSO EMBALAGEM CONTENDO 1 kg, SENDO: LEITE, CREME DE LEITE E/OU MANTEIGA, CLORETO DE SÓDIO (SAL), FERMENTO LÁCTEO, ESTABILIZANTE POLIFOSFATO DE SÓDIO(INS 452I) E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO(INS 202). CONFORME RESOLUÇÃO FNDE, Nº 062020	EMBALAGEM 1 KG	400

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor foi elaborada com base em levantamento de preços realizado a partir de múltiplas fontes, de modo a refletir os valores praticados no mercado e assegurar maior fidedignidade à estimativa, em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e normativos municipais aplicáveis.

Para a composição da estimativa, foram considerados: (i) os valores historicamente praticados pelo Município em aquisições anteriores de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, devidamente atualizados quando necessário; e (ii) pesquisa de preços junto ao mercado local, contemplando fornecedores do ramo alimentício, como supermercados, distribuidores e atacadistas, de forma a captar os preços efetivamente praticados.

Ressalta-se que o levantamento contemplou ampla variedade de gêneros alimentícios, incluindo produtos perecíveis e não perecíveis, adequados à execução dos cardápios da alimentação escolar, refletindo a diversidade e a complexidade da demanda da rede municipal de ensino.

O valor global estimado resulta da consolidação das quantidades previstas e dos preços unitários obtidos na pesquisa, conforme planilha detalhada que integra o presente processo, servindo como base para definição dos limites orçamentários, análise de viabilidade econômica e posterior elaboração do Termo de Referência.

Sequencia	Descrição	UNID	QTD	Valor	Total
1	ARROZ BENEFICIADO, POLIDO, TIPO AGULHINHA, LONGO E FINO, CLASSIFICAÇÃO TIPO 1, COM GRÃOS INTEIROS, COLORAÇÃO PEROLADA E TRANSLÚCIDA. PRODUTO DE BOA QUALIDADE, COM RENDIMENTO MÍNIMO DE 2,5 VEZES APÓS O COZIMENTO, SEM NECESSIDADE DE SELEÇÃO PRÉVIA PARA LAVAGEM. ISENTO DE SUJIDADES, IMPUREZAS, INSETOS E MOFOS, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADA E NÃO VIOLADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: PACOTE DE 5 KG.	Pacote 5 Kg	2000.0000	23,41	46.820,00



2	CARNE BOVINA TIPO MUSCULO S/ OSSO ? MUSCULO (KG).	kg - Quilograma	2040.0000	32,46	66.218,40
3	CHÁ DE CAMOMILA 10G ? CHÁ DE ERVA CAMOMILA, COMPOSTO POR FLORES DA PLANTA (MATRICARIA CHAMOMILLA), ISENTO DE SUJIDADES, FRAGMENTOS DE INSETOS E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACHÊ INDIVIDUAL E EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPEL CARTÃO, CONTENDO 15 SACHÊS, COM PESO TOTAL DE 10G.O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 14 (QUATORZE) MESES NA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ ATENDER À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, ESPECIALMENTE ÀS NORMAS DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA).PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	un - unidade	1000.0000	5,82	5.820,00
4	COUVE MANTEIGA - PARTE VERDE DAS HORTALIÇAS, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, HIDRATADAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO, TÚRGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVE APRESENTAR AROMA, COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE LHE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS E ENFERMIDADES, ASSIM COMO DE SEUS DANOS, ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, AS VERDURAS DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA. TOTALMENTE LIVRES DE SUJIDADES E PARASITAS. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA.	un - unidade	500.0000	9,99	4.995,00
5	REQUEIJÃO CREMOSO EMBALAGEM CONTENDO 1 kg, SENDO: LEITE, CREME DE LEITE E/OU MANTEIGA, CLORETO DE SÓDIO (SAL), FERMENTO LÁCTEO, ESTABILIZANTE POLIFOSFATO DE	un - unidade	400.0000	65,90	26.360,00



	SÓDIO(INS 4521) E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO(INS 202). CONFORME RESOLUÇÃO FNDE, Nº 062020				
--	--	--	--	--	--

Valor estimado: **R\$ 150.213,40**

Cento e cinquenta mil, duzentos e treze reais e quarenta centavos.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta compreende o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, estruturado de forma a atender todo o ciclo de vida do objeto, desde o planejamento da demanda até o consumo final nas unidades escolares.

O ciclo inicia-se com o levantamento das necessidades, considerando o número de alunos, os cardápios elaborados e as diretrizes nutricionais aplicáveis, seguido da definição das especificações técnicas dos gêneros alimentícios e da consolidação das quantidades a serem fornecidas.

A etapa de aquisição será realizada por meio de procedimento licitatório, assegurando a seleção de fornecedores aptos a atender às exigências de qualidade, regularidade e conformidade sanitária. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme cronograma e demanda da Secretaria Municipal de Educação.

A execução do fornecimento deverá observar fluxo operacional estruturado, compreendendo as etapas de entrega, recebimento, conferência, armazenamento e controle de estoque nas unidades escolares, garantindo a rastreabilidade dos produtos e a adequada gestão dos insumos.

Integram a solução, como elementos acessórios indispensáveis, o transporte adequado dos alimentos, o cumprimento das condições de acondicionamento e conservação, especialmente para produtos perecíveis, bem como a observância das normas sanitárias e de segurança alimentar durante todas as etapas.

Após a entrega, incluem-se no ciclo os procedimentos de recebimento, conferência e armazenamento nas unidades escolares, além da distribuição interna e utilização conforme os cardápios estabelecidos, garantindo a qualidade e a segurança dos alimentos até o consumo final.

Também fazem parte da solução as atividades de controle e gestão, como o acompanhamento do consumo, o monitoramento dos estoques, a verificação da qualidade dos produtos fornecidos e a adoção de medidas preventivas para evitar desabastecimentos, desperdícios e aquisições emergenciais.

Dessa forma, a solução apresenta-se de maneira integrada, contemplando não apenas o fornecimento dos gêneros alimentícios, mas também todas as condições necessárias para sua adequada utilização, assegurando a continuidade, a eficiência e a qualidade da alimentação escolar ofertada aos alunos da rede pública municipal.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A solução identificada é passível de parcelamento, considerando a diversidade de gêneros alimentícios que compõem a merenda escolar, bem como a possibilidade de fornecimento por diferentes fornecedores, sem prejuízo ao resultado final pretendido, que é o abastecimento contínuo e regular das unidades escolares.

O parcelamento permite ampliar a competitividade, favorecer a participação de micro e pequenas empresas e possibilitar a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração. Além disso, considerando a variedade de produtos — como gêneros perecíveis e não perecíveis — o parcelamento contribui para que fornecedores especializados em determinados segmentos possam participar do certame.

Do ponto de vista operacional, o parcelamento proporciona maior flexibilidade no fornecimento, permitindo entregas conforme a demanda, melhor controle de estoque e redução de riscos de desabastecimento, especialmente em relação aos produtos perecíveis.

Dessa forma, o parcelamento da solução mostra-se tecnicamente adequado e vantajoso, assegurando maior eficiência, economicidade e continuidade no fornecimento dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, em conformidade com os princípios da Lei nº 14.133/2021.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A análise da solução evidencia que o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar está diretamente relacionado a contratações já existentes no âmbito da Secretaria Municipal de Educação, especialmente aquelas voltadas à aquisição de utensílios de cozinha utilizados nas unidades escolares.

Destacam-se as contratações vigentes de utensílios como panelas, talheres, pratos, copos, recipientes e demais itens necessários ao preparo, acondicionamento e distribuição dos alimentos, os quais são indispensáveis para a adequada execução da merenda escolar.

Tais contratações possuem natureza complementar, uma vez que influenciam diretamente a forma de preparo, armazenamento e oferta dos alimentos, sendo essenciais para garantir condições adequadas de higiene, segurança alimentar e organização das atividades nas cozinhas escolares.

No que se refere à interdependência, o fornecimento dos gêneros alimentícios depende da disponibilidade e das condições adequadas desses utensílios, assim como da estrutura existente nas unidades escolares, de modo a viabilizar o preparo e a distribuição das refeições.

Dessa forma, a integração entre as contratações de utensílios e o fornecimento de gêneros alimentícios contribui para a eficiência operacional, a qualidade da alimentação ofertada e a continuidade do serviço de merenda escolar.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a implementação da solução proposta, espera-se assegurar o fornecimento contínuo e regular de gêneros alimentícios às unidades escolares da rede municipal de ensino, garantindo a adequada oferta da merenda escolar aos alunos.

Como resultados concretos, pretende-se reduzir o risco de desabastecimento, evitar interrupções na oferta de alimentação escolar e minimizar a necessidade de aquisições emergenciais, que tendem a gerar maior custo e menor eficiência administrativa.

Espera-se, ainda, promover a padronização dos gêneros alimentícios, contribuindo para o cumprimento dos cardápios e diretrizes nutricionais, facilitando o controle de qualidade, o armazenamento e a distribuição dos produtos, além de melhorar a gestão de estoques.

A consolidação das demandas deverá proporcionar ganho de escala, ampliando a competitividade, possibilitando melhores condições comerciais e promovendo maior economicidade na utilização dos recursos públicos.

Adicionalmente, a solução contribui para o aprimoramento do planejamento orçamentário e da previsibilidade das aquisições, permitindo maior controle, transparência e eficiência na gestão dos recursos destinados à alimentação escolar.

De forma integrada, os resultados pretendidos estão alinhados aos princípios da continuidade do serviço público, eficiência, economicidade e planejamento, assegurando a

adequada execução da política pública de alimentação escolar no âmbito da rede municipal de ensino.

Pretende-se, ainda, assegurar maior controle sanitário, padronização dos produtos fornecidos e rastreabilidade dos gêneros alimentícios, contribuindo para a melhoria da qualidade da alimentação escolar e para a segurança alimentar dos alunos.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Para viabilizar a adequada execução da solução e assegurar que o fornecimento de gêneros alimentícios atenda plenamente às necessidades da merenda escolar, deverão ser adotadas, previamente à celebração do contrato ou da formalização da ata, as seguintes providências:

A consolidação final das demandas das unidades escolares, com validação dos quantitativos estimados, considerando o número de alunos, os cardápios e a capacidade orçamentária do Município.

A finalização da pesquisa de preços, com validação dos valores estimados e adequação às condições de mercado, observando a metodologia adotada e os normativos aplicáveis.

A definição e validação das especificações técnicas dos gêneros alimentícios, assegurando padrões de qualidade, atendimento às normas sanitárias e compatibilidade com as diretrizes da alimentação escolar.

A verificação da dotação orçamentária e a emissão das respectivas autorizações, garantindo a disponibilidade de recursos para a execução.

A elaboração e aprovação do Termo de Referência, contendo as condições de fornecimento, prazos, critérios de recebimento, exigências de qualidade, responsabilidades das partes e critérios de fiscalização.

A organização dos procedimentos internos para recebimento, armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, incluindo definição de fluxos, responsáveis e controles, assegurando a adequada conservação dos produtos e a rastreabilidade.

A Administração deverá assegurar a implementação de mecanismos de controle e rastreabilidade dos gêneros alimentícios, incluindo registros de recebimento, conferência, armazenamento e consumo, com vistas à adequada fiscalização contratual e à mitigação de riscos de desabastecimento ou fornecimento inadequado.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

A solução envolve o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, os quais, por sua natureza, podem gerar impactos ambientais indiretos, especialmente relacionados ao consumo de embalagens, geração de resíduos orgânicos e descarte de materiais utilizados no acondicionamento dos alimentos.

Entre os principais impactos potenciais, destacam-se a geração de resíduos de embalagens (plásticos, papéis, caixas e recipientes), bem como o desperdício de alimentos, que pode resultar em aumento de resíduos orgânicos, caso não haja adequado controle no armazenamento, preparo e consumo.

Como medidas de mitigação, a Administração deverá adotar práticas voltadas à redução e ao gerenciamento adequado desses impactos, tais como: incentivo ao consumo planejado, com base em cardápios e quantitativos adequados; controle de estoque para evitar perdas por vencimento; orientação às unidades escolares quanto ao correto armazenamento, manipulação e aproveitamento dos alimentos; e destinação adequada dos resíduos gerados.

Sempre que possível, poderão ser adotados critérios que priorizem produtos com embalagens recicláveis ou com menor impacto ambiental, sem prejuízo da qualidade, da segurança alimentar e da economicidade.

Dessa forma, embora não se identifiquem impactos ambientais diretos relevantes, reconhece-se a existência de impactos indiretos, os quais podem ser adequadamente gerenciados por meio de boas práticas administrativas e operacionais.

14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base nas análises realizadas no presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se pela viabilidade técnica, operacional, administrativa e econômica da solução proposta para atendimento da necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar das unidades da rede municipal de ensino.

O estudo demonstrou que a solução adotada é adequada para assegurar o fornecimento contínuo dos alimentos, a padronização dos gêneros alimentícios, a adequada execução dos cardápios e a continuidade da oferta da alimentação escolar, estando alinhada ao planejamento

da Secretaria Municipal de Educação, à capacidade operacional da Administração e às condições de mercado.

As alternativas analisadas no levantamento de mercado mostraram-se insuficientes ou inadequadas para o atendimento integral da necessidade, reforçando a adequação da solução escolhida. Ademais, a estimativa de quantidades e de valores, bem como a justificativa para o parcelamento, evidenciam a razoabilidade e a proporcionalidade da solução, sob os aspectos da economicidade e eficiência.

Dessa forma, declara-se viável a adoção da solução proposta, recomendando-se o prosseguimento do processo administrativo para realização do procedimento licitatório, nos termos da legislação vigente, observados os princípios do planejamento, eficiência, continuidade do serviço público, economicidade e adequada gestão dos recursos públicos.

(x) viável () não viável

15. TRATAMENTO DIFERENCIADO (ME/EPP)

Nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, especialmente art. 48, inciso III, será assegurado tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, mediante a adoção de medidas que promovam sua participação no certame.

Sempre que tecnicamente viável, poderão ser estabelecidas cotas reservadas para tais empresas, bem como condições que favoreçam a ampliação da competitividade e o desenvolvimento econômico local, sem prejuízo da eficiência e da economicidade da contratação.

16. ANEXOS

Documentos utilizados na elaboração deste estudo.

17. RESPONSÁVEIS

Cláudia - MT, em 26 de março de 2026.



Responsável pela elaboração:

Jéssica Félix Viana
Coordenadora de Departamento
Sec. Munic. De Educação

CIENTE:

NILTON CÉZAR JUNIOR DE ASSUNÇÃO
Secretário Municipal de Educação