

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP **INTRODUÇÃO**

O município de Olho D'água do Borges, situado no estado do Rio Grande do Norte, possui uma rede municipal de ensino que atende a um significativo número de alunos. Garantir a alimentação escolar adequada é uma das prioridades do município, pois a merenda escolar é fundamental para a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, contribuindo diretamente para seu desenvolvimento físico, cognitivo e para a melhoria do rendimento escolar.

O objetivo deste Estudo Técnico Preliminar (ETP) é analisar e justificar a necessidade da implementação de um Registro de Preços para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar. O ETP visa assegurar que a contratação pública seja realizada com base em critérios técnicos sólidos, garantindo a eficiência, economicidade e qualidade dos produtos adquiridos.

A merenda escolar desempenha um papel crucial na promoção da saúde e bem-estar dos alunos, proporcionando refeições balanceadas que suprem as necessidades nutricionais diárias. Além disso, a alimentação escolar contribui para:

- Redução da evasão escolar;
- Melhoria da concentração e desempenho acadêmico;
- Incentivo a hábitos alimentares saudáveis desde a infância.

A implementação do Registro de Preços visa atender às demandas de forma contínua e eficiente, evitando interrupções no fornecimento de alimentos e garantindo a padronização e qualidade dos produtos adquiridos. Através do Registro de Preços, o município poderá:

- Realizar aquisições conforme a demanda, evitando o desperdício de alimentos;
- Obter melhores condições comerciais devido ao maior volume de compras;
- Facilitar a gestão e planejamento das aquisições, com previsibilidade orçamentária.

O levantamento das necessidades foi realizado com base nas matrículas efetivas da rede municipal de ensino, considerando as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e as recomendações nutricionais para as diferentes faixas etárias atendidas. Foram considerados aspectos como:

- Quantidade de refeições diárias fornecidas;

- Variedade e qualidade dos alimentos necessários;
- Condições de armazenamento e logística de distribuição.

A adoção do Registro de Preços para a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar é uma medida estratégica que visa garantir a eficiência na gestão dos recursos públicos, assegurando a qualidade nutricional das refeições oferecidas aos alunos da rede municipal de ensino. Este ETP fundamenta-se na necessidade de proporcionar uma alimentação saudável, segura e balanceada, contribuindo para o pleno desenvolvimento dos estudantes e para a melhoria da educação no município de Olho D'água do Borges/RN.

Este documento serve como base para a tomada de decisões e para a condução dos procedimentos administrativos necessários à implementação do Registro de Preços, visando a aquisição eficiente e transparente dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

1.1. O município de Olho D'água do Borges, localizado no estado do Rio Grande do Norte, possui uma rede municipal de ensino que atende a um grande número de crianças e adolescentes. A alimentação escolar representa um componente essencial para o desenvolvimento integral dos alunos, sendo fundamental para garantir a segurança alimentar e nutricional.

I. A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar justifica-se pela necessidade de:

- Garantir a Nutrição Adequada: Assegurar que todos os alunos recebam refeições balanceadas e nutritivas, adequadas às suas necessidades nutricionais diárias.
- Contribuir para a Educação e Saúde: Promover melhores condições de aprendizagem e desenvolvimento cognitivo, físico e social dos alunos.
- Reduzir a Evasão Escolar: A merenda escolar de qualidade é um incentivo para a permanência dos alunos na escola, reduzindo índices de evasão.
- Apoiar Famílias em Situação de Vulnerabilidade: Muitas famílias dependem da merenda escolar como uma importante fonte de alimentação para seus filhos, principalmente aquelas em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

II. Para atender adequadamente às necessidades alimentares dos alunos, a aquisição de gêneros alimentícios deverá contemplar:

- Diversidade de Alimentos: Fornecimento de uma variedade de alimentos que inclua frutas, legumes, verduras, proteínas, carboidratos, laticínios, entre outros, para garantir refeições balanceadas.

- b. Qualidade e Segurança Alimentar: Os produtos adquiridos devem atender aos padrões de qualidade e segurança alimentar estabelecidos pelas autoridades sanitárias, garantindo alimentos livres de contaminantes e adequados para o consumo infantil.
 - c. Quantidades Suficientes: Estimativa de quantidades baseadas no número de alunos matriculados, considerando o calendário escolar e as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
 - d. Condicionamento e Logística: Estrutura adequada para armazenamento e distribuição dos alimentos, garantindo a integridade e a qualidade dos produtos até o momento do consumo.
- III. A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar trará benefícios significativos para a comunidade escolar de Olho D'água do Borges, incluindo:
- a. Melhoria do Desempenho Escolar: Alunos bem alimentados tendem a apresentar melhor desempenho acadêmico, maior capacidade de concentração e participação nas atividades escolares.
 - b. Saúde e Bem-Estar: Redução de casos de desnutrição e outros problemas de saúde relacionados à má alimentação, promovendo o bem-estar geral dos estudantes.
 - c. Promoção de Hábitos Saudáveis: Incentivo à adoção de hábitos alimentares saudáveis desde a infância, contribuindo para a formação de adultos mais conscientes sobre a importância da alimentação equilibrada.

1.2. A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Olho D'água do Borges/RN é uma ação essencial para garantir a saúde, o bem-estar e o desenvolvimento adequado das crianças e adolescentes atendidos. Este investimento reflete o compromisso do município com a qualidade da educação e com a promoção de um futuro mais saudável e promissor para seus estudantes.

1.3. A descrição apresentada fundamenta-se na necessidade urgente e contínua de proporcionar uma alimentação escolar de qualidade, que respeite as diretrizes nutricionais e atenda às expectativas da comunidade escolar, contribuindo para o desenvolvimento integral dos alunos e para a melhoria do desempenho educacional no município.

2. ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO:

2.1. O Plano de Contratação Anual (PCA) é um instrumento fundamental para o planejamento e a organização das contratações públicas, permitindo maior eficiência e transparência nos processos administrativos. Contudo, o município de Olho D'água do Borges/RN ainda não elaborou o PCA devido a circunstâncias específicas que demandaram prioridade em outras ações administrativas e operacionais, **além disso o item não é obrigatório, conforme art. 18, §2º da Lei 14.133/2021.**



2.2. É importante ressaltar que a administração municipal reconhece a importância do PCA como ferramenta estratégica para a gestão pública e está comprometida em implementá-lo nos próximos ciclos administrativos.

2.3. A elaboração do PCA será priorizada em ações futuras, garantindo maior eficiência no planejamento das contratações e alinhamento às boas práticas de governança pública..

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

3.1. Requisitos Necessários para Contratação de Empresa para o Fornecimento de Gêneros Alimentícios Destinados à Merenda Escolar dos Alunos Matriculados na Rede Municipal de Ensino do Município de Olho D'água do Borges/RN

3.1.1. Requisitos Legais e Administrativos

I. Registro e Regularidade jurídica:

- a. A empresa deve estar legalmente constituída e devidamente registrada nos órgãos competentes, apresentando o CNPJ ativo.
- b. Certidão Negativa de Débitos (CND) junto à Receita Federal, Estadual e Municipal.
- c. Certidão de Regularidade do FGTS e Trabalhista.

II. Capacidade Técnica e Operacional:

- a. Comprovação de experiência anterior no fornecimento de gêneros alimentícios, preferencialmente para instituições públicas ou projetos de alimentação escolar.
- b. Infraestrutura adequada para o armazenamento e transporte dos alimentos, garantindo a integridade e qualidade dos produtos.

III. Documentação Fiscal:

- a. Apresentação de alvará de funcionamento atualizado.
- b. Registro sanitário válido emitido pela Vigilância Sanitária.
- c. Declaração de regularidade perante o Ministério do Trabalho, conforme previsto no art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal.

3.1.2. Requisitos de Qualidade e Segurança Alimentar

I. Conformidade com Normas e Regulamentações:

- a. Os produtos fornecidos devem estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos reguladores.
- b. A empresa deve possuir certificação de Boas Práticas de Fabricação (BPF).

II. Qualidade dos Produtos:

- a. Os alimentos fornecidos devem ser frescos, de alta qualidade e dentro do prazo de validade.
- b. Garantia de que os produtos não contenham contaminantes e sejam seguros



para o consumo infantil.

III. Segurança no Transporte e Armazenamento:

- a. Veículos utilizados no transporte devem ser apropriados para alimentos, garantindo a manutenção da temperatura e higiene adequadas.
- b. Procedimentos claros para o armazenamento dos alimentos, assegurando que os mesmos sejam mantidos em condições que preservem suas características nutricionais e organolépticas.

3.1.3. Requisitos Contratuais e de Gestão

I. Condições Comerciais:

- a. Preços compatíveis com o mercado, garantindo economicidade e respeito ao orçamento público.
- b. Condições de pagamento claras e acordadas conforme os termos do contrato.

3.2. A contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Olho D'água do Borges/RN deve ser pautada por critérios rigorosos de qualidade, legalidade e eficiência. Esses requisitos visam assegurar que a merenda escolar atenda aos padrões nutricionais e de segurança alimentar, promovendo a saúde e o bem-estar dos estudantes. A observância desses requisitos garantirá uma contratação transparente, eficiente e em conformidade com os princípios da administração pública.

IV. ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO

4.1. As estimativas foram baseadas em levantamento feito através de cardápio elaborado pelo setor de nutrição, sendo:

Produto	Especificação	Unid.	Qtd.
18630 - SAL REFINADO IODADO	. PESO LÍQUIDO DE 1KG, SAL IODADO, CONSTITUÍDO DE CRISTAIS DE GRANULAÇÃO 52IFORME E ISENTO DE IMPUREZAS E UMIDADE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVE CONTER A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTeRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTeRIO DA SAUDE.	KG	280,00
29132 - Açúcar cristal, derivado da sacarose de cana de açúcar, na cor branca, de rápida dissolução.	Açúcar cristal, derivado da sacarose de cana de açúcar, na cor branca, de rápida dissolução. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade	KG	780,00
28173 - Alho, bulbo in natura, nacional, de primeira qualidade, compacto e firme, sem	Alho, bulbo in natura, nacional, de primeira qualidade, compacto e firme, sem lesões de	UND	920,00



lesões de origem, livre de resíduos, taman	origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade		
18711 - ARROZ BRANCO TIPO 1	Embalagem contendo 1Kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões 41a Alimentos CNNPA.	KG	1.710,00
28193 - ARROZ PARBOILIZADO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1, DE PRIMEIRA QUALIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM IDENTIFIC	ARROZ PARBOILIZADO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1, DE PRIMEIRA QUALIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO DE 1KG E COM PRAZO DE VALIDADE.	KG	2.500,00
32449 - Arroz vermelho (da terra)	Arroz vermelho (da terra), grão longo, de qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade. Sem sujidades.	KG	60,00
32451 - Batata doce	Batata doce, de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	400,00
24803 - BATATA INGLESA...	BATATA INGLESA...	KG	2.910,00
32452 - Beterraba	Beterraba, firme, livre de sujidades, larvas e mofos, contendo etiqueta de peso na embalagem.	KG	280,00
29216 - Beterraba,	firme, livre de sujidades, larvas e mofos, contendo etiqueta de peso na embalagem.	KG	220,00
29212 - Cacau em pó,	alcalino, 100% cacau, livre de adição de açúcar. Embalagem íntegra com descrição do produto e validade. Contendo 150g a caixa.	CX	400,00
32941 - CARNE BOVINA MOÍDA	Carne bovina, moída, dianteira, congelada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	KG	4.560,00
28223 - CARNE BOVINA, TIPO CARNE DE SOL, DIANTEIRA, RESFRIADA, DE CONSISTÊNCIA FIRME COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADO	CARNE BOVINA, TIPO CARNE DE SOL, DIANTEIRA, RESFRIADA, DE CONSISTÊNCIA FIRME COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA DE 2 KG, TRANSPARENTE, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM SELO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE	KG	1.060,00



	PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SEIPOA) OU SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF).		
28179 - Cebola branca, de primeira qualidade, tamanho médio, opaca e firme, sem lesão de origem física ou mecânica oriunda	Cebola branca, de primeira qualidade, tamanho médio, opaca e firme, sem lesão de origem física ou mecânica oriunda do manuseio e transporte e isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. IN NATURA KG 590 R\$ 4,90 R\$ 2.891,00	KG	1.800,00
28178 - Cenoura, de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas,	Cenoura, de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	KG	3.760,00
28153 - Colorau, em pó, Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com peso líquido	Colorau, em pó, Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de 100g e prazo de validade	PCT	1.490,00
28220 - COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADOS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA DE 1 KG, TRANSPARENTE	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADOS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA DE 1 KG, TRANSPARENTE, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM SELO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SEIPOA) OU SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF).	KG	60,00
28158 - Farinha de mandioca, grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, embalagem contendo peso líquido de 1kg, e prazo de validade	Farinha de mandioca, grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, embalagem contendo peso líquido de 1kg, e prazo de validade	KG	680,00
32945 - FARINHA DE TRIGO	Farinha de trigo, produto de primeira qualidade, tipo 1, branca, obtida da moagem do trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico conforme legislação vigente, embalagem íntegra e lacrada, com identificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	KG	180,00
29217 - Farinha de trigo,	Farinha de trigo, Farinha de trigo tradicional tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem contendo peso líquido de 1 kg, e prazo de validade no rótulo.	KG	120,00
30524 - Feijão, tipo preto, (feijão de arranca) tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade cor	Feijão, tipo preto, (feijão de arranca) tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade.	KG	300,00
30526 - Filé de peito de frango, de primeira qualidade, congelado, acondicionado em	Filé de peito de frango, de primeira qualidade, congelado, acondicionado em	KG	5.740,00



embalagem própria de 1kg, transparente, atóx	embalagem própria de 1kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).		
28181 - Fubá de milho para cuscuz, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Embalagem com identificação do produto	Fubá de milho para cuscuz, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 500g e prazo de validade.	PCT	3.820,00
7721 - GOIABA DE PRIMEIRA IN NATURA	GOIABA DE PRIMEIRA IN NATURA	KG	1.300,00
30527 - Goma de tapioca hidratada, pronta para o uso, de qualidade. Acondicionada em embalagem plástica, com identificação do pr	Goma de tapioca hidratada, pronta para o uso, de qualidade. Acondicionada em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	KG	1.150,00
32458 - Laranja	Laranja, tipo pêra, fresca, de primeira qualidade, bem desenvolvida e madura, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas.	KG	2.090,00
30528 - Leite de vaca em pó, integral, embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 200g e prazo de valida	Leite de vaca em pó, integral, embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 200g e prazo de validade.	PCT	9.000,00
30529 - Maçã nacional, de primeira qualidade	Maçã nacional, de primeira qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	KG	5.820,00
28186 - Macarrão, tipo espaguete, à base de farinha, sem ovos, embalagens de 400g, com data de fabricação e prazo de validade, f	Macarrão, tipo espaguete, à base de farinha, sem ovos, embalagens de 400g, com data de fabricação e prazo de validade, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas.	PCT	3.300,00
32947 - MANTEIGA DA TERRA	Manteiga da terra, produto de origem animal obtido a partir do creme de leite pasteurizado, com coloração amarela uniforme, sabor e odor característicos, isento de conservantes, corantes e impurezas, acondicionado em embalagem lacrada e rotulada de acordo com as normas da ANVISA/MAPA, com prazo de validade mínimo de 50% no ato da entrega e armazenamento sob refrigeração entre 0°C e 10°C.	GRF	40,00
32462 - Melão	Melão, tipo japonês, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme.	KG	2.000,00
28190 - Melão, tipo japonês, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, com polpa inta	Melão, tipo japonês, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, acondicionado em caixa de papelão por kg.	KG	2.900,00
28151 - Óleo comestível vegetal de soja,	Óleo comestível vegetal de soja, refinado,	LT	380,00



refinado, sem colesterol. Garrafa com peso líquido de 900ml e prazo de validade	sem colesterol. Garrafa com peso líquido de 900ml e prazo de validade		
30530 - Orégano, seco, erva aromática seca usada como tempero, ideal para pizzas, molhos, saladas e carnes. Acondicionada em emb	Orégano, seco, erva aromática seca usada como tempero, ideal para pizzas, molhos, saladas e carnes. Acondicionada em embalagem de 500g, contendo data de fabricação e validade.	PCT	50,00
32942 - OVO DE GALINHA - 30 UNIDADES	Ovo de galinha, tamanho padrão (médio), de 1ª qualidade, com boa aparência, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem apropriada (caixa com 30 unidades), com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	CX	1.430,00
32943 - PÃO FRANCÊS	Pão, francês, tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Unidade pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	UND	92.000,00
30531 - Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso.	Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Unidade pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	UND	6.000,00
32944 - Polpa de fruta sabor ABACAXI	Polpa de fruta, sabor ABACAXI, acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	KG	400,00
21148 - POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ	pacote com 1KG.	KG	1.600,00
29230 - Polpa de fruta, sabor CAJÁ,	acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA. KG 5KG 20KG 200KG	KG	240,00
22621 - POLPA DE FRUTA, SABOR CAJU	POLPA DE FRUTA, SABOR CAJU	KG	200,00
28198 - POLPA DE FRUTA, SABOR GOIABA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	POLPA DE FRUTA, SABOR GOIABA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE, MARCA DO FABRICANTE E ¼ DE REGISTRO NO MAPA	KG	40,00
29148 - Polpa de fruta, sabor maracujá, acondicionada em embalagem plástica de 1kg.	isenta de contaminação, com identificação do	KG	290,00
30533 - Polpa de fruta, sabor TAMARINDO, acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação	Polpa de fruta, sabor TAMARINDO, acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.	KG	360,00
30534 - Polpa de fruta, sabor UVA,	Polpa de fruta, sabor UVA, acondicionada	KG	400,00



acondicionada em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do pro	em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade, marca do fabricante e nº de registro no MAPA.		
28170 - Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farin	Proteína texturizada de soja, granulada, de cor escura, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar unidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto,	PCT	120,00
32465 - Tomate	Tomate, maduro, de boa qualidade, gráudo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte.	KG	960,00
28188 - Vinagre, de álcool, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml e com prazo de validade.	Vinagre, de álcool, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml e com prazo de validade.	UND	240,00

V. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

5.1. Em essência, o estudo técnico preliminar deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação.

5.2. O primeiro passo do ETP é, com base nos requisitos definidos, deve ser feito levantamento para identificar quais soluções existentes no mercado atendem aos requisitos estabelecidos, de modo a alcançar os resultados pretendidos e atender à necessidade da contratação, com os respectivos preços estimados, levando-se em conta aspectos de economicidade, eficácia, eficiência.

5.3. Este requisito não é obrigatório, a teor do Art. 18, § 2º da Lei nº 14.133/21. Quando se está diante de uma solução já bastante conhecida pela Administração, já corriqueira e cuja metodologia de suprimento é estabelecida, estável e satisfatória, não há que se gastar energia de planejamento com a prospecção de novas soluções.

5.4. No presente caso, a necessidade da Unidade que solicitou a demanda se trata de um problema comum, suprido por solução bastante rotineiro e que se repete anualmente.

5.5. Ademais, não há notícias da existência de outra solução ou metodologia mais eficiente.

5.6. Em razão disso, não há razões que recomendem o levantamento de soluções no presente caso.

VI. ESTIMATIVA DE VALOR

6.1. A estimativa preliminar dos preços dos itens a contratar a ser elaborada

no ETP tem por intuito apoiar a análise de viabilidade da contratação, em especial com respeito à relação de custo-benefício da contratação. Essa estimativa, em sede de ETP, é um requisito obrigatório, mas que não recebeu um tratamento específico: a Lei n. 14.133/2021 não trouxe uma metodologia, requisitos mínimos, critérios e forma - como fez com o orçamento estimativo de que trata o art. 23 e seguintes e que é elaborado por oportunidade da construção do Termo de Referência ou do Projeto Básico.

6.2. Por isso, a estimativa de preços nos estudos técnicos preliminares tem por objetivo ser um mero balizador, uma mera análise de viabilidade da contratação, logo, certamente deverá haver necessidade de refinar a estimativa elaborada nesta etapa quando da confecção do TR.

VII. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

7.1. A solução para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos matriculados na rede municipal de ensino do município de Olho D'água do Borges/RN envolve uma série de etapas e procedimentos que visam garantir a eficiência, a transparência e a economia dos recursos públicos. Abaixo, descrevo cada uma dessas etapas:

7.1.3. ****Elaboração do Termo de Referência****: Inicialmente, será elaborado um Termo de Referência que estabelecerá as especificações técnicas dos produtos necessários, a quantidade estimada, os prazos de entrega, os critérios de seleção dos fornecedores e demais diretrizes para a realização do processo licitatório.

7.1.4. ****Publicação do Edital de Licitação****: O edital de licitação será publicado conforme as normas estabelecidas pela legislação vigente, contendo todas as informações necessárias para que os interessados possam participar do processo. Serão definidos os critérios de julgamento, as condições de participação, os documentos exigidos e os prazos para apresentação das propostas.

7.1.5. ****Recebimento e Análise das Propostas****: As empresas interessadas enviarão suas propostas conforme as condições estabelecidas no edital. A Comissão de Licitação realizará a análise das propostas, verificando a conformidade com as especificações técnicas, os preços oferecidos e a documentação apresentada.

7.1.6. ****Julgamento e Habilitação dos Licitantes****: Após a análise das propostas, será realizado o julgamento para selecionar a empresa vencedora. Serão verificadas as condições de habilitação, ou seja, a regularidade fiscal e trabalhista, a capacidade técnica e a conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

7.1.7. ****Adjudicação e Homologação****: A empresa vencedora será adjudicada e, após a conferência de todos os documentos e procedimentos, o resultado final será homologado pela autoridade competente.

7.1.8. ****Formalização do Contrato****: Após a homologação do resultado, será formalizado o contrato entre o município e a empresa fornecedora, estabelecendo as condições de fornecimento, os preços, os prazos de entrega, as garantias, entre



outros aspectos pertinentes.

7.1.9. ****Execução do Contrato****: A empresa fornecedora deverá fornecer os materiais de acordo com as condições estabelecidas no contrato, garantindo a qualidade e a conformidade dos produtos entregues.

7.1.10. ****Acompanhamento e Fiscalização****: Durante a vigência do contrato, será realizado o acompanhamento e a fiscalização da execução dos serviços, garantindo o cumprimento das obrigações contratuais e a qualidade dos materiais fornecidos.

7.2. Essa descrição da solução como um todo para a aquisição de gêneros alimentícios destaca a importância de um processo licitatório transparente, competitivo e em conformidade com a legislação vigente, visando assegurar a obtenção dos melhores produtos pelo menor custo possível e a manutenção da qualidade dos serviços prestados nas unidades administrativas do município de Olho D'água do Borges/RN..

VIII. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

8.1. O parcelamento da solução de aquisição de gêneros alimentícios pode ser justificado pela necessidade de garantir a viabilidade financeira, flexibilidade operacional e adequação às restrições orçamentárias enfrentadas pela instituição. Essa abordagem permite equilibrar a disponibilidade de recursos com as demandas por materiais odontológicos, garantindo a continuidade e eficácia dos serviços oferecidos à população.

8.2. **A solução para a aquisição dos itens será parcelada, sendo a licitação do tipo menor preço por item. Justifica-se o parcelamento, tendo em vista o objeto ser divisível e não haver prejuízo para o conjunto a ser licitado, nos termos do art. 47, inciso II, da Lei 14.133/2021.**

IX. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1. A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar dos alunos matriculados na rede municipal de ensino de Olho D'água do Borges/RN visa alcançar os seguintes resultados:

1. ****Garantir a Segurança Alimentar e Nutricional dos Alunos****

- Fornecer refeições nutritivas e balanceadas que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável das crianças e adolescentes.
- Combater a desnutrição e deficiências nutricionais, melhorando o estado de saúde dos alunos.

2. ****Melhorar o Desempenho Escolar****

- Aumentar a capacidade de concentração e aprendizagem dos alunos por meio de uma alimentação adequada.
- Reduzir a evasão escolar e aumentar a assiduidade dos alunos, proporcionando um incentivo adicional para a frequência regular às aulas.



3. ****Educação Alimentar e Nutricional****

- Incorporar a educação alimentar e nutricional no currículo escolar, conscientizando os alunos sobre a importância de uma alimentação saudável.
- Envolver a comunidade escolar (alunos, pais e professores) em práticas alimentares saudáveis e sustentáveis.

9.2. Garantir que 100% dos alunos matriculados na rede municipal recebam, pelo menos, uma refeição completa por dia.

9.3. Incluir no cardápio escolar uma variedade de alimentos que atendam às necessidades nutricionais diárias, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

9.4. Através destas ações, esperamos criar um ambiente escolar mais saudável e produtivo, promovendo o desenvolvimento integral dos alunos da rede municipal de ensino de Olho D'água do Borges/RN..

X. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

10.1. As providências nas fases de aquisição são de responsabilidade da Secretaria Requisitante responsável pela autorização da demanda.

XI. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

11.1. Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

XII. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1. A Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 trouxe a sustentabilidade como um princípio regente das licitações (art. 5º) e como um dos objetivos das contratações públicas, conforme art. 11, que traz a necessidade de se "IV - incentivar a inovação e o desenvolvimento nacional sustentável".

12.2. Em razão desse cuidado da Lei nº 14.133/2021 com a sustentabilidade, do art. 18, § 1º, que elenca os requisitos dos estudos técnicos preliminares, traz, como elemento facultativo, a "XII - descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refulos, quando aplicável".

12.3. As medidas mitigadoras consistem em intervenções que visam a reduzir ou remediar os impactos nocivos da atividade humana nos meios físico, biótico e antrópico. Enfim, é uma ação que resulta na redução dos efeitos do impacto ambiental negativo.

12.4. No Presente caso, a solução objeto do planejamento não apresenta risco ambiental que gere impactos e que exijam medidas mitigadoras próprias.



XIII. MAPEAMENTO DE RISCOS

13.1. O mapeamento de riscos permite a identificação, avaliação e gerenciamento dos riscos que possam comprometer o sucesso da contratação e da gestão contratual. Para cada risco identificado, define-se: a probabilidade de ocorrência dos eventos, os possíveis danos potenciais, possíveis ações preventivas e contingências, bem como a identificação de responsáveis por ação.

13.2. Após a identificação e classificação, deve-se executar uma análise qualitativa e quantitativa dos riscos. A análise quantitativa dos riscos consiste na classificação conforme a relação entre a probabilidade e o impacto. Tal classificação resultará no nível do risco e direcionará as ações relacionadas aos riscos durante a fase de planejamento e gestão do contrato.

XIV. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

14.1. A alimentação escolar é essencial para garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, promovendo seu crescimento saudável e um desempenho acadêmico adequado. Através da aquisição planejada de gêneros alimentícios, é possível garantir refeições balanceadas, combater a desnutrição e incentivar a frequência escolar.

14.2. Após análise detalhada dos aspectos técnicos, econômicos, operacionais e ambientais, declaramos que o Estudo Técnico Preliminar (ETP) para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos matriculados na rede municipal de ensino de Olho D'água do Borges/RN é viável. A implementação deste projeto trará benefícios significativos para a saúde e o desempenho escolar dos alunos, além de fomentar a economia local e promover práticas sustentáveis.

14.3. Com base nas informações apresentadas, recomendamos a aprovação e execução do Estudo Técnico Preliminar para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar.

Palácio José Gonzaga de Queiroga, em Olho D'água do Borges/RN, 05 de março de 2026.

LETÍCIA TAVARES PEREIRA

Nutricionista
CRN nº 20727

Aprovado por:

ANTONIA RAYANNE DA COSTA SOUZA

Secretária Municipal de Educação