ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

O presente documento busca materializar a subetapa denominada Estudos Preliminares da etapa de Planejamento da Contratação, previsto no **Decreto Municipal nº 7.033 de 15 de dezembro de 2023**.

1. OBJETO:

Trata-se de estudo preliminar que visa à **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CORTES DE FRANGO TIPO "CAIPIRÃO") DA AGRICULTURA FAMILIAR VIA CHAMADA PÚBLICA, EM ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, PARA ALIMENTAÇÃO DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL E INSTITUIÇÕES DE ENSINO CONVENIADAS AO MUNICÍPIO DE PARACATU/MG.**

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE (Art. 18, § 1º, I, da Lei n. 14.133/2021):

A alimentação adequada constitui direito fundamental assegurado pela Constituição Federal, sendo elemento essencial ao desenvolvimento físico, cognitivo e social dos indivíduos. No ambiente escolar, a alimentação assume papel ainda mais relevante, por contribuir diretamente para o rendimento acadêmico, a permanência dos alunos na escola e a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Nesse contexto, a alimentação escolar é reconhecida como política pública estratégica, cabendo ao Poder Público garantir o fornecimento de refeições adequadas e balanceadas aos alunos da rede pública de ensino durante o período letivo, contribuindo para a redução da insegurança alimentar e nutricional.

Em âmbito nacional, destaca-se o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que assegura a oferta de alimentação escolar e o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional aos estudantes da educação básica pública. O programa estabelece diretrizes para a promoção de uma alimentação saudável e adequada, alinhada às necessidades nutricionais dos alunos.

- Com o intuito de assegurar aos alunos o direito à alimentação de qualidade e garantir a participação do pequeno agricultor, em regime de economia familiar, nos processos para aquisição de gêneros alimentícios para produção da merenda escolar, foi editada a ***Lei nº. 11.947,*** em 16 de junho de 2009, alterada pela **Lei Nº. 15.226, DE 30 DE SETEMBRO DE 2025**, para dispor sobre gêneros alimentícios adquiridos no âmbito do PNAE, que dispõe que:

"*Art. 14. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE,* ***no mínimo 45% (quarenta e cinco) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura***

familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, além de grupos formais e informais de mulheres".

A aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, além de atender às necessidades nutricionais dos alunos, promove o desenvolvimento sustentável local, fortalece a economia regional e incentiva a produção de alimentos frescos e de qualidade, contribuindo para a valorização da produção rural.

- Sobre a forma de aquisição dos gêneros alimentícios, é utilizada a **Resolução CD/FNDE nº. 4, DE 26 DE FEVEREIRO DE 2026** e dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE.

Dessa forma, a presente contratação justifica-se pela necessidade de aquisição de gêneros alimentícios (cortes de frango tipo "caipirão") provenientes da agricultura familiar, destinados à alimentação dos alunos matriculados na rede municipal de ensino e instituições conveniadas, garantindo o cumprimento das diretrizes do PNAE, a oferta de alimentação de qualidade e o fortalecimento da agricultura familiar no âmbito local.

3. ÁREAS REQUISITANTES:

Secretaria Municipal de Educação e Tecnologia.

4. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (Art. 18, § 1º, II, da Lei n. 14.133/2021):

A contratação pretendida encontra-se alinhada e prevista no Plano Anual de Contratações de 2026, conforme publicitado no site oficial do município de Paracatu/MG. https://www.paracatu.mg.gov.br/plano-anual-de-contratacoes

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, III, da Lei n. 14.133/2021):

Os frangos caipirão deverão ser entregues devidamente embalados, refrigerados e/ou congelados, conforme a especificação do item, garantindo a integridade, a qualidade e a segurança alimentar. As embalagens deverão estar íntegras, devidamente vedadas e livres de sinais de violação ou avarias, sendo vedada a utilização de materiais que comprometam a qualidade ou possibilitem a contaminação do frango.

O transporte deverá ser realizado em veículos refrigerados, devidamente higienizados e providos de termômetro aferido, de forma a manter a temperatura adequada para conservação dos frangos, garantindo o cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes. É obrigatória a observância das condições ideais de temperatura durante todo o percurso, desde a origem até a entrega nas unidades escolares.

O rótulo das embalagens dos frangos caipirão deverá conter, de forma clara e legível, as seguintes informações: identificação e procedência do produto; nome e endereço do estabelecimento de processamento; data de fabricação e prazo de validade; número do lote; composição do produto; peso líquido; e instruções de armazenamento e conservação. Caso o rótulo da embalagem primária seja litografado, as informações referentes à data de fabricação, ao prazo de validade e ao número do lote deverão ser impressas em relevo, por sistema "ink jet" ou por meio de carimbo indelével, de modo a garantir sua legibilidade e resistência às condições usuais de manuseio.

A embalagem primária deverá proteger o produto de contaminações e deteriorações, sendo considerada imprópria toda embalagem que apresente defeitos, vazamentos, deformações ou qualquer irregularidade que comprometa a segurança e a qualidade do alimento. Em tais casos, o produto será rejeitado no ato do recebimento.

5.1. REQUISITOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DE QUALIDADE E SUSTENTABILIDADE

A contratada deverá observar, durante todas as etapas de fornecimento, as normas de higiene e segurança sanitárias e de segurança dos alimentos aplicáveis aos produtos de origem animal, especialmente quanto à procedência, inspeção, manipulação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, conservação, armazenamento e transporte dos produtos.

Os produtos destinados à alimentação escolar deverão ser provenientes de estabelecimentos devidamente registrados e submetidos à inspeção sanitária oficial competente, devendo apresentar, conforme o âmbito de comercialização e a legislação aplicável, o respectivo registro e identificação do serviço de inspeção, quais sejam: Serviço de Inspeção Municipal- SIM, Serviço de Inspeção Estadual - SIE, Serviço de Inspeção Federal – SIF, Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem animal – SISB, ou outro sistema oficialmente reconhecido, quando aplicável.

As embalagens deverão ser íntegras, adequadas para acondicionamento de alimentos, devidamente lacradas, sem sinais de violação, vazamento, contaminação, deterioração ou descongelamento indevido, contendo rotulagem e demais informações obrigatórias previstas na legislação aplicável. Os produtos deverão ser entregues na temperatura igual ou inferior a **-18°C,** sendo toleradas variações pontuais durante o transporte até o limite de **-12°C ou -15°C**, desde que o produto não apresente sinais de descongelamento. Tais exigências são aplicáveis com o objetivo de preservar a qualidade do produto, de maneira que possamos garantir sua segurança para o consumo.

Quanto às práticas de sustentabilidade, a contratada deverá adotar, sempre que possível, medidas destinadas à redução da geração de resíduos e ao uso racional de materiais, especialmente mediante a utilização de embalagens adequadas ao produto, evitando-se materiais e acondicionamentos excessivos e privilegiando-se, quando compatível com a segurança e conservação dos alimentos, materiais recicláveis ou de menor impacto ambiental. Deverá, ainda, observar a legislação ambiental aplicável e adotar medidas que contribuam para a adequada destinação dos resíduos decorrentes do fornecimento, sem prejuízo do cumprimento das exigências sanitárias e de segurança alimentar.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES (Art. 18, § 1º, IV, da Lei n. 14.133/2021):

As quantidades foram calculadas, em conformidade com o cardápio, vide anexo, elaborado pela equipe de nutricionistas desta secretaria, considerando os seguintes parâmetros:

PER CAPTA X Nº DE ALUNOS X FREQUENCIA MENSAL X QUANTIDADE DE MESES = TOTAL ÷ UNIDADE DE COMPRA = TOTAL FINAL.

O quadro com os quantitativos encontra-se em anexo ao final do Estudo Técnico Preliminar – ETP.

Acrescente-se, ainda, que as quantidades estimadas neste ETP serão suficientes para atender às demandas da Secretaria Municipal de Educação e Tecnologia, garantindo, consequentemente, o adequado atendimento das necessidades do município, assegurando a continuidade e a eficiência na execução das ações voltadas à alimentação escolar.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO (Art. 18, § 1º, V, da Lei n. 14.133/2021):

Entre as soluções existentes para a demanda temos:

Por se tratar de atendimento à Resolução CD/FNDE nº 04/2026, tem-se como soluções possíveis:

Solução 1 – Chamada Pública, considerada o modelo padrão do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), atende plenamente à exigência legal de aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, conforme disposto na Lei nº 11.947/2009. Esse modelo contribui diretamente para o fortalecimento dos produtores locais e da economia rural, além de estimular a sustentabilidade, o desenvolvimento social e a promoção da segurança alimentar. Os preços praticados tendem a ser compatíveis com os valores de mercado e o procedimento encontra-se totalmente alinhado às diretrizes estabelecidas pelo FNDE. Por outro lado, a Chamada Pública exige maior suporte técnico e acompanhamento contínuo por parte da prefeitura, especialmente no que se refere à organização dos produtores, à adequação documental e ao cumprimento das exigências sanitárias. Em alguns contextos, pode não haver oferta suficiente de produção local para atender integralmente à demanda do

programa. Ademais, há o risco de atrasos no fornecimento em razão de dificuldades logísticas e da ausência de padronização dos produtos, o que demanda planejamento e monitoramento constantes para garantir a regularidade do abastecimento.

Solução 2 – Aquisição via Cooperativas de Agricultores Familiares baseia-se na contratação de cooperativas que reúnem produtores familiares, permitindo maior capacidade de entrega e atendimento de volumes mais elevados de fornecimento. Esse modelo favorece uma logística mais organizada e centralizada, o que contribui para a regularidade das entregas e reduz o risco de descontinuidade no abastecimento. Além disso, as cooperativas geralmente apresentam maior organização quanto à documentação fiscal e sanitária, o que facilita a emissão de notas fiscais, assegura a rastreabilidade dos produtos e contribui para o cumprimento das exigências legais do PNAE. Entretanto, essa forma de aquisição pode resultar em concentração do fornecimento em uma única cooperativa, limitando a concorrência e a diversidade de fornecedores. Em razão da estrutura administrativa própria do modelo cooperado, os preços praticados tendem a ser ligeiramente mais elevados quando comparados aos de produtores individuais. Ademais, pequenos agricultores que não integram cooperativas podem acabar excluídos do processo de fornecimento, o que exige atenção da Administração para que o modelo adotado não comprometa o princípio da inclusão e do fortalecimento amplo da agricultura familiar.

Solução 3 – Aquisição por lote de cortes específicos consiste em estruturar a contratação de forma segmentada, permitindo que cada tipo de corte seja licitado separadamente. Esse modelo tende a aumentar a competitividade do processo, uma vez que possibilita a participação de produtores e fornecedores especializados em determinados cortes, ampliando o universo de concorrentes. Além disso, facilita o controle da qualidade, pois cada lote pode ser avaliado de maneira individualizada conforme suas características específicas, o que também pode resultar na obtenção de preços mais vantajosos por item. Por outro lado, essa solução demanda maior planejamento técnico, especialmente na elaboração dos cardápios do PNAE, que devem considerar a disponibilidade e o equilíbrio nutricional entre os diferentes cortes adquiridos. A gestão das entregas torna-se mais complexa, já que pode envolver múltiplos fornecedores responsáveis por cortes distintos, exigindo maior controle logístico e administrativo. Ademais, existe o risco de desbalanceamento entre os lotes, caso haja interesse ou participação apenas em alguns tipos de cortes, o que pode comprometer a integralidade do fornecimento previsto.

Solução 4 – Licitação Convencional na modalidade Pregão, aplicável somente quando comprovadamente inexistente oferta da agricultura familiar, caracteriza-se como um procedimento que pode proporcionar a obtenção de preços mais competitivos, em razão da ampla concorrência entre fornecedores. Em geral, os participantes desse tipo de licitação possuem melhor estrutura logística, o que favorece a regularidade das entregas e reduz riscos

operacionais. Além disso, o pregão tende a oferecer maior previsibilidade quanto ao fornecimento e maior padronização da qualidade dos produtos adquiridos. Entretanto, essa modalidade não atende à prioridade legal conferida à agricultura familiar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o que limita sua utilização. Caso não haja comprovação documental de que foi realizada previamente a tentativa de contratação por meio de Chamada Pública, existe o risco de questionamentos pelos órgãos de controle, especialmente pelos Tribunais de Contas. Ademais, o uso recorrente do pregão pode gerar dependência de fornecedores comerciais de grande escala, enfraquecendo a economia local. Por fim, essa solução acaba por contrariar o objetivo social e educacional do PNAE, que visa estimular o desenvolvimento sustentável, a produção local e a educação alimentar por meio do fortalecimento da agricultura familiar.

Solução 5 – Registro de Preços (Sistema de Ata) consiste em um modelo de contratação que permite à Administração Pública realizar aquisições de forma parcelada ao longo do exercício, conforme a necessidade, sem a obrigatoriedade de instaurar novo processo licitatório a cada demanda. Esse sistema contribui significativamente para o planejamento financeiro e logístico, uma vez que possibilita melhor previsão de gastos e organização das entregas, além de oferecer maior agilidade nas requisições futuras. Ademais, há a possibilidade de firmar a ata com mais de um fornecedor, o que amplia a competitividade e pode reduzir riscos operacionais. Por outro lado, a aplicação do Sistema de Registro de Preços apresenta limitações quando relacionada ao modelo do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), especialmente nos casos em que há oferta da agricultura familiar, pois esse formato pode não ser o mais adequado para atender às especificidades legais do programa. Além disso, o sistema pode reduzir a participação de pequenos produtores individuais, concentrando o fornecimento em fornecedores de maior porte. Há ainda o risco de desabastecimento caso o fornecedor registrado não cumpra com as obrigações pactuadas, o que exige monitoramento constante. Por fim, quando aplicado à aquisição de gêneros provenientes da agricultura familiar, o uso do Registro de Preços demanda justificativa legal específica, a fim de assegurar conformidade com a legislação vigente

8. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO A CONTRATAR (V § 1º do Art.18):

Conforme as características identificadas no levantamento de mercado, a solução mais adequada para atender às unidades escolares é a aquisição dos gêneros alimentícios (cortes de frango caipirão) **por meio de Chamada Pública**, em conformidade com a Resolução CD/FNDE nº 04, de 26 de fevereiro de 2026.

O procedimento adotado fundamenta-se no art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que estabelece a obrigatoriedade de destinação de parte dos recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) à aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, por meio de Chamada Pública, nos termos

da legislação específica. A adoção desse procedimento mostra-se adequada ao cenário local, uma vez que possibilita a participação de produtores familiares regionais, assegurando o fornecimento de alimentos com maior frescor, qualidade nutricional e rastreabilidade sanitária, além de contribuir para o fortalecimento da economia rural e o desenvolvimento sustentável.

Dessa forma, a escolha pela Chamada Pública atende às exigências legais vigentes e está alinhada aos princípios da segurança alimentar, do desenvolvimento regional e da promoção da agricultura familiar, em benefício dos estudantes da rede municipal de ensino.

9. ESTIMATIVAS DE PREÇOS OU PREÇOS REFERENCIAIS (Art. 18, § 1º, VI, da Lei n. 14.133/2021):

Para o dimensionamento dos valores estimados da contratação, observado o Decreto que estabelece critérios para formação do valor das contratações públicas, em atendimento ao disposto no art. 31 da Resolução CD/FNDE nº. 6/2020, foi realizada pesquisa de preços junto a fornecedores da agricultura familiar de âmbito local e regional, priorizando-se, os preços praticados por produtores da Agricultura Familiar. Em resposta à pesquisa, três produtores da agricultura familiar de âmbito regional apresentaram cotação de preço praticado no mercado.

Com os três orçamentos obtidos, foi adotada a média aritmética como parâmetro de referência para definição do valor estimado. A análise resultou no valor estimado de **R$ 219.450,00 (duzentos e dezenove mil, quatrocentos e cinquenta reais)**, conforme demonstrado na tabela de estimativa de preço, vide pagina 77, Volume I.

O valor apresentado tem caráter meramente estimativo, devendo ser considerado o valor apresentado pelo Departamento de Compras.

10. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Art. 18, § 1º, VII, da Lei n. 14.133/2021):

O presente ETP tem por objetivo subsidiar a realização de chamamento público para o fornecimento de gêneros alimentícios de cortes de frango tipo “caipirão” provenientes da agricultura familiar, em conformidade com a legislação vigente que regulamenta a Alimentação Escolar nas unidades da rede municipal de ensino. A contratação observará a legislação vigente, especialmente a Lei n. 14.133/2021, Resolução CD/FNDE nº 04/2026, e demais normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo ampla divulgação e participação dos produtores locais.

A solução compreende todo o ciclo de fornecimento dos produtos, desde a forma da contratação, por meio do chamamento público, conforme preconiza o art. 30 da Resolução CD/FNDE nº 04/2026, seguida da seleção e produção dos gêneros alimentícios pelos fornecedores habilitados, passando pela entrega, transporte, conferência, recebimento e armazenamento, até sua disponibilização para utilização na preparação da alimentação

escolar, de modo a assegurar o fornecimento regular de alimentos em condições adequadas de qualidade, higiene, conservação, segurança e inocuidade.

A solução proposta assegura o fornecimento de alimentos de qualidade, com atendimento às exigências sanitárias e nutricionais, conforme cardápios elaborados pela equipe de nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação e Tecnologia, garantindo refeições adequadas aos alunos. Além disso, promove o fortalecimento da agricultura familiar, o desenvolvimento local e a oferta contínua de alimentação escolar, contribuindo para a segurança alimentar e o bom desempenho das atividades educacionais.

11. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO (Art. 18, § 1º, VIII, da Lei n. 14.133/2021):

Considerando a natureza do objeto, consistente na aquisição de cortes de carne de frango caipirão oriundos da agricultura familiar, entende-se adequado o parcelamento da contratação em itens, de acordo com os diferentes cortes e especificações.

O parcelamento mostra-se pertinente em razão das características próprias da produção e do fornecimento pela agricultura familiar, permitindo que os agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais participem do fornecimento de acordo com sua capacidade produtiva e disponibilidade de cada corte, evitando-se a concentração integral do objeto em um único fornecedor/produtor.

A divisão por itens também possibilita melhor adequação entre a demanda da Administração e a capacidade de produção dos fornecedores, contribuindo para a regularidade do abastecimento, a diversificação dos fornecedores e a redução do risco de descontinuidade do fornecimento dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar.

Ressalta-se que o parcelamento deverá preservar a unidade das especificações técnicas e dos requisitos sanitários estabelecidos para os produtos, especialmente por se tratar de alimentos de origem animal e de natureza perecível, devendo ser observadas as condições adequadas de higiene, acondicionamento, conservação, transporte e entrega, nos termos da legislação sanitária aplicável.

Dessa forma, o parcelamento da contratação em itens mostra-se tecnicamente adequado e compatível com as características da agricultura familiar, permitindo o atendimento integral das necessidades da alimentação escolar, sem comprometer a qualidade, a segurança higiênico-sanitária e a regularidade do fornecimento.

Junto a isso, o parcelamento do objeto pode propiciar a ampla participação de fornecedores, visto que, embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, podem fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

12. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (IX § 1º do Art.18):

Com a presente contratação, objetiva-se alcançar benefícios em termos de economia, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, além de promover a sustentabilidade ambiental. Espera-se, com isso, assegurar a continuidade e a qualidade da alimentação escolar oferecida aos alunos da rede municipal de ensino.

1. Garantir o fornecimento de alimentos saudáveis, seguros e adequados ao ambiente escolar, respeitando a cultura alimentar local, as tradições regionais e as necessidades nutricionais específicas de cada faixa etária, contribuindo para o crescimento, desenvolvimento e melhoria do desempenho escolar e da saúde dos estudantes, inclusive daqueles em situação de vulnerabilidade.

2. Promover hábitos alimentares saudáveis e incentivar a adoção de práticas de vida equilibradas, em consonância com os princípios da segurança alimentar e nutricional no contexto educacional.

3. Assegurar o direito à alimentação escolar como instrumento de inclusão e igualdade de oportunidades, garantindo que todos os alunos tenham acesso a refeições de qualidade, em quantidade suficiente e adequadas às suas condições biológicas e de saúde.

Dessa forma, a administração municipal cumprirá, com eficiência e eficácia, suas responsabilidades institucionais, oferecendo um serviço de reconhecida qualidade e otimizando o uso dos recursos públicos disponíveis.

13. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO (Art. 18, § 1º, X, da Lei n. 14.133/2021):

Elaborar cardápio para que sejam confeccionadas as refeições de acordo com as indicações nutricionais repassadas pela nutricionista RT da alimentação escolar do município.

Deverá ser considerada a necessidade de capacitação dos servidores lotados nas Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares no que se refere à higiene pessoal, à manipulação higiênica dos alimentos e às doenças transmitidas por alimentos, conforme previsto no item 4.6.7 da Resolução ANVISA nº 216/2004, que estabelece: “Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação”.

14. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO AO AMBIENTE DO ÓRGÃO DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS (Art. 18, § 1º, XII, da Lei n. 14.133/2021):

O consumo de alimentos gera impactos ambientais voltados a sua produção e descarte de embalagens, tais como:

1. Entrega dos produtos em embalagens não recicláveis ou biodegradáveis, elevando o percentual de resíduos nas unidades escolares e no meio ambiente após o descarte;

2. Desperdício de alimentos devido a problemas no armazenamento e dificuldades de transporte, até a entrega nas unidades escolares.

Na tentativa de minimizar tais impactos a Divisão de Merenda Escolar pode adotar as seguintes medidas:

1. Solicitar no Termo de Referência utilização sempre que possível por embalagens mais ecológicas, biodegradáveis, ou seja, que tenham uma rápida decomposição e não afetem tão significativamente o meio ambiente;

2. Solicitar no Termo de Referência melhorias no armazenamento, investimento em embalagens adequadas e maior agilidade no transporte até as escolas;

3. Orientar as unidades de ensino a evitar o desperdício de alimentos no que tange ao preparo, conservação e reaproveitamento, além de aplicar formas conscientes quanto ao descarte de embalagens e resíduos.

15. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/ INTERDEPENDENTES (Art. 18, § 1º, XI, da Lei n. 14.133/2021):

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

16. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO DA SOLUÇÃO Art. 18, § 1º, XIII, da Lei n. 14.133/2021):

A alimentação adequada é direito fundamental e social assegurado pela Constituição Federal de 1988, sendo também amparada por normativos como o Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA), a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) e a Lei nº 11.947/2009, que institui o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Tais dispositivos estabelecem a responsabilidade do Poder Público em garantir alimentação escolar de qualidade aos alunos da rede pública de ensino, contribuindo para seu desenvolvimento físico, cognitivo e social.

O PNAE, executado com o apoio do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), constitui política pública essencial, assegurando a oferta de alimentação saudável e

adequada aos estudantes, em conformidade com as diretrizes estabelecidas na Resolução CD/FNDE nº 04/2026.

Diante do exposto, e considerando as informações e análises constantes neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a solução proposta é **tecnicamente viável e economicamente vantajosa**, atendendo às necessidades da Administração e às exigências legais vigentes, razão pela qual se manifesta favoravelmente à continuidade do processo de contratação, nos termos aqui estabelecidos.

17. ANEXOS

Constam como anexos o quadro com quantitativo necessário, as cotações de preços, mapa de riscos, estimativa preliminar de custo e cardápio.

Paracatu-MG, 12 de agosto de 2026.

gov.br
Documento assinado digitalmente
THAIS PRISCILLA NOGUEIRA DE SOUZA FARIAS
Data: 12/08/2026 10:27:01-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

THAÍS PRISCILLA NOGUEIRA DE SOUZA FARIAS
Chefe de divisão de educação profissional e tecnológica
Portaria nº 0102/2026
Responsável pela elaboração do ETP