



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Município de São João do Oeste/SC

Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

1.1. O presente Estudo Técnico Preliminar tem por finalidade subsidiar a segunda contratação do exercício destinada à aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar da Rede Municipal de Ensino de São João do Oeste/SC. Esta etapa visa complementar e reforçar o suprimento de alimentos, garantindo o atendimento integral das unidades educacionais até o encerramento do ano letivo e o início do próximo ciclo, em conformidade com o planejamento nutricional vigente.

1.2. A alimentação escolar é tratada como política pública essencial e direito constitucional, regida pela Lei nº 11.947/2009. A legislação impõe a obrigatoriedade do fornecimento de alimentação adequada, saudável, regular e contínua aos alunos da Educação Infantil, Ensino Fundamental e Educação de Jovens e Adultos (EJA), exigindo que a Administração mantenha o fluxo de suprimentos ininterrupto.

1.3. Para cumprir as exigências nutricionais e higiênico-sanitárias, o objeto abrange a aquisição programada de itens perecíveis e não perecíveis, incluindo frutas, legumes, verduras, carnes, laticínios, grãos e produtos industrializados. A seleção desses itens prioriza a qualidade nutricional e a segurança alimentar, atendendo tanto à reposição de estoque quanto à introdução de novos produtos identificados como necessários pela equipe técnica.

1.4. A necessidade desta nova contratação decorre da necessidade de recomposição dos estoques após a verificação de uma adesão estudantil superior às projeções iniciais, o que acelerou o consumo no primeiro semestre. Além do crescimento das matrículas, esta etapa busca suprir itens que não foram adquiridos em certames anteriores devido à falta de interessados (itens desertos), cujas especificações foram agora revisadas para garantir o abastecimento completo da rede.

1.5. Devido à alta rotatividade dos produtos e ao rigoroso controle de validade e sanidade, a Administração exige fornecedores com capacidade logística comprovada. O foco reside na regularidade das entregas e na conformidade rigorosa com as normas da ANVISA e do PNAE, assegurando que a diversidade e a qualidade do cardápio escolar sejam preservadas sem riscos de descontinuidade.

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO



2.1. A contratação está prevista e alinhada ao Plano Anual de Contratações do Município, abrangendo o exercício anual de 2026, compatível com o planejamento orçamentário da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes.

2.2. A aquisição atende às metas estabelecidas no Plano Plurianual, na Lei de Diretrizes Orçamentárias, e encontra lastro na Lei Orçamentária Anual, contemplada no elemento de despesa próprio da alimentação escolar.

2.3. A contratação também se alinha às diretrizes do PNAE, que garantem a oferta de alimentação escolar saudável, equilibrada e nutricionalmente adequada, conforme as orientações da Resolução FNDE nº 06/2020 e demais normativas correlatas.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Os requisitos da contratação foram definidos considerando as características técnicas dos alimentos que compõem a merenda escolar, as normas sanitárias vigentes, as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a legislação aplicável, especialmente a Lei nº 14.133/2021. Tais requisitos asseguram que os produtos adquiridos sejam seguros, padronizados, adequados ao consumo humano e fornecidos dentro dos parâmetros de qualidade necessários para atendimento das unidades educacionais.

3.2. Em primeiro lugar, o objeto caracteriza-se como bens comuns, nos termos do art. 6º, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, pois trata-se de alimentos amplamente comercializados no mercado, com especificações padronizadas, claras e objetivamente definíveis. Os produtos devem atender integralmente às descrições e especificações técnicas elaboradas pela equipe de Nutrição Escolar, contemplando padrões de qualidade, características organolépticas adequadas (cor, odor, sabor e textura), validade mínima compatível com o consumo seguro, tipo de embalagem apropriada e requisitos específicos de conservação, armazenamento e transporte, conforme a natureza de cada categoria de alimento.

3.3. Além disso, é obrigatório que os fornecedores estejam devidamente habilitados, possuindo licença sanitária. Os fornecedores devem seguir rigorosamente as legislações relacionadas à manipulação, fracionamento, transporte e comercialização de alimentos, observando as normas da ANVISA, MAPA e demais regulamentações sanitárias vigentes.

3.4. No que se refere à qualidade física e sanitária, todos os alimentos devem apresentar acondicionamento seguro, proteção contra contaminações e integridade das embalagens. É vedada a entrega de produtos com sinais de sujidades, parasitas, insetos, infestação, presença de material



estranho, umidade inadequada, embalagens violadas, rasgadas, amassadas ou que comprometam a segurança alimentar. As rotulagens devem estar completas, legíveis e dentro das normas.

3.5. A entrega deverá ser realizada diretamente nas unidades escolares ou em local definido pela Secretaria Municipal de Educação, conforme solicitação, devendo ocorrer de forma parcelada e programada, atendendo ao cronograma da equipe responsável, de maneira a garantir frescor dos itens perecíveis e adequada gestão dos estoques escolares.

3.6. Requisitos por categoria de alimentos: Para assegurar que cada item seja fornecido em condições adequadas, são definidos requisitos específicos conforme a natureza dos alimentos:

a) Frutas, verduras e hortaliças (perceíveis): Devem apresentar integridade física, frescor natural, coloração compatível com o estágio de maturação indicado para consumo, ausência de danos mecânicos, manchas ou partes deterioradas, bem como estar livres de contaminantes ou resíduos visíveis.

b) Carnes e demais produtos resfriados: Devem ser transportados em veículos refrigerados, com temperatura controlada. As carnes devem ser frescas ou congeladas, sem odor desagradável, coloração anormal ou sinais de descongelamento indevido.

c) Laticínios: Devem ser entregues mantendo a cadeia de frio preservada, desde a origem até a entrega final. Devem apresentar validade mínima exigida por item no ato da entrega e conter registro sanitário e rotulagem completa. Itens como leite, queijo, manteiga e iogurtes devem estar livres de alterações sensoriais e armazenados conforme especificação dos fabricantes.

d) Grãos, farináceos e alimentos secos: Devem estar secos, íntegros, sem presença de insetos ou traças, livres de umidade excessiva e acondicionados em embalagens originais e lacradas, sem sinais de violação. Arroz, feijão, farinhas, macarrão e similares devem estar adequados ao consumo e dentro do prazo de validade recomendado.

e) Alimentos industrializados: Devem atender às recomendações nutricionais do PNAE, especialmente no que se refere a teores de sódio, açúcar e gorduras. Devem ser entregues em embalagens íntegras, sem amassamentos, vazamentos, estufamentos ou qualquer indício de contaminação. Produtos como extrato de tomate, óleo, biscoitos, conservas e temperos devem estar em conformidade com as normas sanitárias e com a composição especificada.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

4.1. As quantidades estimadas para esta segunda licitação do exercício fundamentam-se na atualização do consumo real aferido no primeiro semestre, projetando as necessidades das unidades



escolares até o encerramento do ano letivo e início do próximo, considerando a vigência contratual de 12 (doze) meses. Este ajuste tornou-se imprescindível pois, na execução da contratação anterior, verificou-se uma adesão estudantil significativamente superior à prevista, o que resultou em um consumo acelerado e na necessidade de recomposição antecipada dos quantitativos, garantindo a continuidade do fornecimento da merenda escolar sem interrupções.

4.2. O objeto desta contratação contempla 44 itens criteriosamente selecionados pela equipe de nutrição, unindo o reforço de estoque a novas demandas identificadas na rede de ensino. Além da inclusão de novos gêneros para diversificação do cardápio e melhoria do aporte nutricional, esta licitação cumpre o papel estratégico de reintroduzir itens que restaram desertos ou fracassados no certame anterior; para tanto, suas especificações foram tecnicamente revisadas e adequadas à realidade do mercado, visando ampliar a competitividade e assegurar o êxito da contratação.

4.3. O planejamento abrange alimentos perecíveis e não perecíveis, com cronograma de entrega estruturado para atender ao fluxo remanescente do ano letivo e ao início do exercício seguinte, respeitando-se os picos de consumo e a capacidade de armazenamento de cada unidade. A estratégia prioriza a reposição periódica e a manutenção de uma oferta alimentar contínua, variada e segura, assegurando que o suporte nutricional aos alunos seja mantido com qualidade e regularidade durante toda a vigência do contrato.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. O levantamento de mercado referente à futura contratação para aquisição dos 44 itens destinados à merenda escolar encontra-se em fase preliminar, razão pela qual ainda não foram coletados orçamentos formais junto a fornecedores. Não obstante, com base em pesquisas exploratórias, em contratações anteriores do próprio Município, em informações públicas disponíveis em portais de compras de outros entes federativos e na ampla experiência acumulada pelo setor de alimentação escolar, já é possível realizar análise técnica consistente sobre a realidade de mercado, a disponibilidade dos produtos, as práticas comerciais e as possibilidades de contratação aplicáveis ao objeto.

5.2. Mesmo sem a coleta formal de orçamentos, é notório que os itens da merenda escolar — incluindo alimentos perecíveis (frutas, verduras, carnes, laticínios), semiperecíveis e não perecíveis (grãos, farináceos, enlatados e industrializados) — são amplamente comercializados no mercado local, regional e nacional, havendo variedade suficiente de marcas, modelos de fornecimento e fornecedores especializados. A cadeia de abastecimento de alimentos é consolidada nacionalmente,



com produção contínua, boa disponibilidade e vasta concorrência, sobretudo para itens como arroz, feijão, óleo, açúcar, hortifrutigranjeiros, produtos panificados e carnes. A experiência de anos anteriores demonstra que existe oferta estável e regular desses produtos, o que confere segurança para o planejamento da contratação.

5.3. Além da constatação empírica, informações extraídas de portais de transparência, atas de Registro de Preços de outros municípios e sistemas como o Portal de Compras Públicas e outros similares indicam que os produtos integrantes da alimentação escolar são objeto de licitações recorrentes em todo o país, com disputa entre diversos fornecedores. Essas referências reforçam a existência de mercado competitivo e apto a atender a demanda do Município, ainda que os valores específicos dependam de coleta formal futura.

5.4. No que tange às alternativas de contratação, foi realizada análise técnica considerando diferentes formatos previstos na Lei nº 14.133/2021:

a) Pregão eletrônico tradicional (compra imediata – sem SRP): Embora possível, a modalidade se mostra menos eficiente para alimentos perecíveis, pois obrigaria o Município a adquirir grandes quantidades em curto prazo, aumentando risco de desperdício, necessidade de armazenamento ampliado e perda de frescor dos produtos.

Conclusão: alternativa possível, porém não recomendável.

b) Pregão eletrônico com julgamento por lote: Essa alternativa tende a reduzir a competitividade, pois grupos extensos de itens, especialmente de categorias diferentes (perecíveis x não perecíveis), acabariam restringindo a participação a poucos fornecedores com grande estrutura e amplitude de atuação. Isso é contrário ao princípio de competitividade e especialmente desfavorável às micro e pequenas empresas locais.

Conclusão: tecnicamente desaconselhado, pois gera concentração de mercado e preços menos vantajosos.

c) Pregão eletrônico com julgamento por item: É alternativa tecnicamente sólida, pois permite que cada fornecedor concorra apenas nos itens em que possui expertise, ampliando a participação e aumentando a vantagem econômica. Essa forma favorece segmentos específicos, como hortifrutigranjeiros, carnes e laticínios, que geralmente são fornecidos por empresas distintas.

Conclusão: alternativa viável e tecnicamente adequada.

d) Sistema de Registro de Preços (SRP): O SRP é a alternativa com maior aderência ao objeto. Ele permite compras ao longo do exercício, conforme necessidade real, favorecendo entregas parceladas e a reposição de alimentos perecíveis. Além disso, protege a Administração contra flutuações de



mercado, evita acúmulo de estoques e reduz desperdício. O SRP também amplia a competitividade, pois admite que vários fornecedores sejam registrados por itens específicos.

Conclusão: alternativa mais vantajosa, especialmente quando combinada com julgamento por item.

e) Contratação por dispensa de licitação Só seria possível em hipóteses estritamente legais — o que não se aplica ao objeto, dada a regularidade, previsibilidade e habitualidade da demanda.

Conclusão: não aplicável.

f) Chamada Pública (agricultura familiar): Apesar de relevante, essa sistemática não substitui a licitação, pois atende somente uma parte dos gêneros alimentícios.

Conclusão: procedimento complementar, não substitutivo da contratação principal.

5.5. Justificativa técnica:

- A análise preliminar do mercado demonstra que o Município dispõe de ambiente favorável para a contratação dos 44 itens destinados à alimentação escolar, considerando tanto a oferta de fornecedores quanto a estrutura logística necessária para manutenção de entregas contínuas ao longo do ano letivo. Verifica-se que, no âmbito local e regional, há fornecedores especializados em hortifrutigranjeiros com capacidade de realizar entregas semanais, requisito essencial para atender itens perecíveis que demandam reposição rápida e constante. Da mesma forma, empresas regionais têm condições de abastecer carnes e laticínios de forma segura, mantendo a cadeia de frio corretamente e cumprindo todas as normas sanitárias aplicáveis.

- Além disso, supermercados e distribuidores instalados na região demonstram capacidade estável de fornecimento de alimentos não perecíveis como grãos, enlatados, farináceos e produtos industrializados, garantindo variedade e qualidade adequada ao consumo escolar. O município também conta com panificadoras locais capazes de atender à demanda de pães e similares, produtos que exigem alta rotatividade devido à curta validade. Empresas de maior porte do setor alimentício dispõem de tecnologias de rastreamento de cargas, controle de temperatura, logística integrada e sistemas de acompanhamento de entregas, o que reforça a capacidade técnica do mercado em cumprir as exigências da Administração.

- Do ponto de vista operacional, constatou-se que a prática de entregas parceladas é amplamente utilizada no fornecimento de alimentos à Administração Pública, sendo rotina no mercado e totalmente compatível com a dinâmica de abastecimento das escolas. As evidências coletadas por meio de contratações anteriores, análise de atas de outros municípios e observação da cadeia produtiva indicam a existência de ampla oferta de fornecedores qualificados, elevada competitividade e viabilidade técnica para a contratação por item. Esses elementos demonstram que



o mercado é capaz de atender ao objeto de forma segura, contínua e com plena aderência aos requisitos sanitários, nutricionais e logísticos necessários à execução da merenda escolar.

- Nesse contexto, a opção por Pregão Eletrônico, com julgamento por item, adotado no Sistema de Registro de Preços (SRP) revela-se tecnicamente adequada, pois permite suprimento constante, flexibilidade de entrega, estímulo à ampla participação de fornecedores e melhor aderência às características específicas dos diferentes tipos de alimentos — desde os altamente perecíveis até os de longa duração.

5.6. Justificativa econômica:

- Sob o ponto de vista econômico, mesmo antes da coleta formal de orçamentos, as informações consolidadas em análises exploratórias indicam que a contratação tende a ocorrer em ambiente de forte competitividade entre fornecedores, o que contribui diretamente para a redução de custos e para a obtenção de melhores preços. A ampla oferta de empresas fornecedoras, tanto de perecíveis quanto de não perecíveis, favorece a disputa por item, permitindo que cada empresa concorra nos produtos em que possui maior especialização, resultando em maior eficiência econômica e menores valores unitários.

- A realização de entregas parceladas cria impacto financeiro positivo para o Município, pois evita a imobilização de recursos em grandes estoques, reduz perdas por deterioração, elimina a necessidade de armazenamento exagerado e permite compras mais próximas do consumo real. Esse modelo reduz significativamente o desperdício — especialmente de frutas, verduras, carnes e laticínios — e assegura que os recursos orçamentários sejam empregados com maior racionalidade.

- Adotar o Sistema de Registro de Preços proporciona vantagens econômicas adicionais, uma vez que permite ao Município adquirir somente a quantidade necessária ao longo do exercício, sem obrigatoriedade de consumo total, protegendo o orçamento contra variações sazonais de preço. Essa flexibilidade reduz riscos financeiros e possibilita que o Município possa negociar volumes sem incorrer em gastos antecipados. O pregão por item também evita a formação de grandes lotes, que poderiam reduzir a competitividade e aumentar os custos, especialmente por limitarem a participação de micro e pequenas empresas.

- A análise econômica, portanto, evidencia que a combinação Pregão Eletrônico + Julgamento por Item + Sistema de Registro de Preços representa a alternativa mais vantajosa do ponto de vista financeiro, garantindo economicidade, otimização dos recursos públicos e maior eficiência da gestão orçamentária. Diante desse cenário, recomenda-se o prosseguimento para a fase de coleta formal de



preços, permitindo consolidar a estimativa oficial e avançar para o procedimento licitatório com bases técnicas e econômicas adequadas.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1. A estimativa do valor da contratação foi elaborada em conformidade com o Art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021 e com as diretrizes de controle externo, visando a obtenção do valor de mercado mais fidedigno e a garantia da economicidade.

6.2. Para a composição do preço de referência, foi adotada uma metodologia combinada, utilizando-se os seguintes parâmetros de pesquisa:

I - Painel de Preços / Farol TCE-SC: Consulta aos valores praticados em contratações públicas similares, utilizando a ferramenta "Farol" do Tribunal de Contas do Estado de Santa Catarina, garantindo o alinhamento com os preços regionais;

II - Contratações Similares e Histórico Local: Análise de processos licitatórios e contratos recentes de municípios vizinhos, considerando itens de especificação semelhante. Adicionalmente, levou-se em consideração os preços registrados do certame atualmente vigente no Município de São João do Oeste/SC;

III - Pesquisa Direta com Fornecedores: Obtenção de orçamentos junto a fornecedores do ramo, para aferir a realidade atualizada dos preços de insumos e logística local.

6.3. O preço de referência foi obtido mediante a aplicação da média aritmética sobre a cesta de preços válidos apurados. Os valores passaram por uma análise de aceitabilidade, verificando-se que a média reflete a realidade do mercado regional, considerando que as variações entre os orçamentos fazem parte da flutuação natural do setor alimentício, resultando em um valor de referência exequível e adequado para a Administração.

6.4. A estimativa considerou o valor unitário individualizado por item.

6.5. O valor global estimado da contratação é o resultado da soma dos valores totais de cada item, calculados com base nas quantidades anuais projetadas pelo setor de Nutrição Escolar.

6.6. Os autos do processo administrativo contêm o detalhamento do cálculo e os documentos comprobatórios das pesquisas realizadas, servindo como balizador para a fase de lances e para o julgamento da aceitabilidade das propostas.



7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. A solução consiste na aquisição ampla e programada de 44 itens alimentares, abrangendo gêneros perecíveis e não perecíveis essenciais para a composição dos cardápios da rede municipal. Esta contratação atua como um reforço estratégico ao planejamento anual, fundamentando-se na atualização do consumo real aferido no primeiro semestre e na necessidade de recomposição de estoques para garantir a disponibilidade constante de insumos. A solução contempla desde categorias básicas até novos itens introduzidos para diversificação nutricional, assegurando que o atendimento à demanda real das cozinhas escolares seja integral e contínuo, sem riscos de ruptura por aumento de adesão estudantil.

7.2. O modelo de fornecimento prevê entregas parceladas e programadas, permitindo que o abastecimento ocorra em sincronia com a necessidade de consumo das unidades. Esta prática é vital para garantir o frescor de itens perecíveis (como carnes, laticínios e hortifrúti) e o cumprimento rigoroso dos prazos de validade. A logística flexível adotada nesta segunda licitação do ano permite um controle de estoque mais dinâmico, facilitando ajustes imediatos em casos de oscilação de matrícula ou alterações climáticas, o que minimiza desperdícios, otimiza o armazenamento e garante o uso eficiente dos recursos públicos.

7.3. O objetivo central da aquisição é assegurar a oferta ininterrupta de refeições que atendam às necessidades nutricionais específicas de cada faixa etária, desde a Educação Infantil até o Ensino Fundamental e EJA. A solução garante que o planejamento elaborado pelo setor de Nutrição seja plenamente executado, sem a necessidade de substituições indevidas por falta de produtos. Ao garantir uma alimentação variada e equilibrada, a solução impacta diretamente no desenvolvimento cognitivo e no bem-estar dos alunos, funcionando como um pilar de apoio à permanência estudantil e ao sucesso do processo de aprendizagem.

7.4. Trata-se de uma solução integral que vai além da simples compra de insumos, englobando o monitoramento da qualidade, o respeito às normas do PNAE e o saneamento de lacunas de licitações anteriores. Nesta etapa, a solução assume um caráter corretivo e preventivo, reintroduzindo itens cujas especificações foram revisadas para atrair fornecedores e evitar novas deserções. O processo assegura a integração entre a nutricionista, as unidades escolares e os fornecedores, garantindo que toda a cadeia de suprimentos esteja alinhada aos padrões de segurança alimentar e às metas sociais e pedagógicas da Rede Municipal de Ensino.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO



8.1. Conforme o art. 47 da Lei nº 14.133/2021, o parcelamento deve ser aplicado sempre que viável e vantajoso.

8.2. A presente contratação envolve produtos de naturezas distintas, fornecedores especializados e preços individualizados, razão pela qual o parcelamento por item é tecnicamente recomendável e economicamente vantajoso.

8.3. Todavia, o fracionamento em vários procedimentos licitatórios seria contraproducente e aumentaria significativamente o custo administrativo da contratação.

8.4. Assim, a solução adequada é licitar em um único procedimento, com divisão por itens, facilitando a participação de micro e pequenas empresas e ampliando a competitividade.

9. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1. A contratação dos 44 itens destinados à merenda escolar visa, primordialmente, garantir a regularidade do fornecimento alimentar até o encerramento do ano letivo e início do próximo ciclo. Como se trata de uma segunda licitação para recomposição de estoques devido à alta adesão estudantil, o resultado esperado é a eliminação de qualquer risco de desabastecimento, assegurando que a alimentação — direito essencial e base para o desenvolvimento cognitivo e frequência escolar — seja ofertada sem interrupções.

9.2. Pretende-se alcançar uma melhora significativa na variedade das refeições por meio da inclusão de novos gêneros alimentícios. O resultado esperado é a execução plena de cardápios equilibrados e diversificados, que atendam às necessidades específicas de cada faixa etária. Com a oferta de proteínas, vitaminas e minerais em proporções adequadas, busca-se promover hábitos saudáveis e combater deficiências nutricionais, utilizando produtos que foram tecnicamente selecionados para elevar o padrão de qualidade da rede.

9.3. Um resultado central é a garantia de segurança alimentar, reduzindo riscos associados ao consumo de produtos inadequados. Por meio de especificações rigorosas e fiscalização das entregas, especialmente para os itens perecíveis que exigem cadeia de frio, a contratação visa assegurar que todos os alimentos entregues estejam em perfeitas condições de conservação e dentro dos prazos de validade, em conformidade com as normas da ANVISA e do PNAE.

9.4. Almeja-se que a oferta de refeições de alta aceitação e qualidade contribua diretamente para o engajamento dos estudantes e a melhoria do desempenho escolar. O resultado pretendido é um ambiente de aprendizagem mais eficaz, onde a nutrição adequada atue na prevenção da hipoglicemia



e na melhora da concentração, reforçando a merenda como um elemento fundamental para a permanência do aluno na escola e para o sucesso das atividades pedagógicas.

9.5. Espera-se otimizar o uso dos recursos públicos através do sistema de entregas parceladas, que permite a aquisição conforme a demanda real de cada unidade. Este modelo evita a compra excessiva de perecíveis e reduz perdas por deterioração. Além disso, ao reintroduzir itens anteriormente desertos com descrições revisadas, busca-se o resultado de maior competitividade no certame, garantindo preços mais vantajosos para a administração municipal.

9.6. A contratação visa alcançar um nível superior de organização logística e administrativa. O resultado esperado é a padronização das especificações e a previsibilidade das entregas, o que facilita o trabalho das merendeiras e dos setores de compras. Ao corrigir lacunas de licitações anteriores e ajustar os quantitativos ao consumo real, a gestão minimiza a necessidade de compras emergenciais e improvisos, conferindo maior transparência e eficiência ao processo.

9.7. Por fim, o resultado pretendido é o fortalecimento da política de alimentação escolar em São João do Oeste/SC, cumprindo integralmente a Lei nº 11.947/2009. A contratação consolida o compromisso do município em oferecer um serviço público de alta relevância social, garantindo que o direito à alimentação adequada seja um pilar sustentável para o bem-estar e o desenvolvimento integral de todos os estudantes da rede.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

10.1. Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração.

10.2. A Secretaria de Educação, Cultura e Esportes indicará servidores para atuarem como gestor e fiscal da ata de registro de preços.

10.3. Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

- a) elaboração de minuta do edital;
- b) realização de certificação de disponibilidade orçamentária;
- c) designação de agente de contratação/pregoeiro, equipe de apoio, comissão de licitação;
- d) elaboração de minuta da ata de registro de preços;
- e) encaminhamento do processo para análise jurídica;
- f) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer;
- g) publicação e divulgação do edital e anexos;



- h) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
- i) realização do certame, com suas respectivas etapas;
- j) assinatura da ata de registro de preços;
- k) emissão da solicitação de fornecimento; e
- l) realização do empenho.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

11.1. Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição do objeto podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

11.2. Os bens que se pretende, portanto, são autônomos e prescindem de contratações correlatas ou interdependentes.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1. A aquisição, transporte, armazenamento e consumo dos 44 itens destinados à merenda escolar, embora essenciais para o atendimento nutricional dos estudantes, pode gerar impactos ambientais que precisam ser cuidadosamente considerados no planejamento do processo. O primeiro aspecto diz respeito à geração de resíduos sólidos, especialmente embalagens plásticas, metálicas e cartonadas, provenientes de produtos industrializados, farináceos e laticínios. Essas embalagens, quando não segregadas ou descartadas adequadamente, podem contribuir para aumento de volume de resíduos no ambiente urbano, sobrecarga do sistema de coleta municipal e impacto negativo sobre o meio ambiente. Além disso, o consumo de alimentos perecíveis provoca a geração de resíduos orgânicos, seja por partes não comestíveis (cascas, talos e sementes) ou alimentos que eventualmente perdem validade, podendo gerar odores, atração de vetores e contaminação caso não haja manejo adequado.

12.2. Para mitigar esses impactos, o Município deverá adotar medidas como orientar e fiscalizar o uso de embalagens recicláveis ou de menor impacto ambiental, priorizando produtos com embalagens reduzidas, sustentáveis ou que possibilitem reciclagem eficiente no sistema municipal. As unidades escolares devem fortalecer práticas de segregação de resíduos, com separação adequada entre materiais recicláveis, orgânicos e rejeitos, estimulando inclusive ações de educação ambiental entre os estudantes. Além disso, deve-se incentivar o compostagem de resíduos orgânicos, sempre que possível, para reduzir o volume destinado ao aterro sanitário.



12.3. Outro impacto relevante decorre do transporte dos alimentos, principalmente dos perecíveis como carnes, hortaliças e laticínios, que exigem logística específica e geralmente dependem de veículos movidos a combustíveis fósseis. Essa atividade pode contribuir para emissões de gases poluentes e de efeito estufa, além de aumento no tráfego urbano. O transporte inadequado, além disso, pode gerar desperdício por perda de qualidade dos alimentos, o que amplia a produção de resíduos e o gasto energético associado à produção de novos alimentos.

12.4. No que se refere ao transporte, a mitigação envolve a exigência de que os fornecedores adotem boas práticas logísticas, utilizando veículos limpos, com manutenção em dia, e preferencialmente que façam rotas otimizadas para reduzir deslocamentos desnecessários. O controle rigoroso das entregas parceladas diminui perdas de alimentos, reduz o descarte e contribui diretamente para minimizar impactos ambientais. Assim, os potenciais impactos ambientais são plenamente mitigáveis mediante boas práticas de compras públicas, educação ambiental e fiscalização adequada.

13. ANÁLISE DE RISCOS

13.1. A contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar envolve diversos riscos inerentes ao fornecimento de alimentos, exigindo análise cuidadosa para que a Administração possa adotar medidas preventivas e corretivas. Um dos principais riscos identificados é o atraso no fornecimento dos alimentos, especialmente dos itens perecíveis. Atrasos podem comprometer diretamente a execução do cardápio planejado e causar desabastecimento imediato, uma vez que frutas, verduras, carnes e laticínios não podem ser estocados por longos períodos. Para mitigar esse risco, o contrato prevê prazos rigorosos de entrega, possibilidade de aplicação de penalidades, substituição do fornecedor e, em casos extremos, contratação de remanescente ou novo procedimento específico para evitar interrupções. O uso do Registro de Preços também facilita a substituição de fornecedores, já que permite convocar outros participantes registrados caso o fornecedor principal não cumpra suas obrigações.

13.2. Outro risco significativo é o fornecimento de produtos fora das especificações, seja por qualidade inferior, validade inadequada, falha no transporte ou descumprimento de normas sanitárias. Esse risco pode comprometer a segurança alimentar dos alunos e gerar prejuízo ao serviço público. A mitigação ocorre com fiscalização minuciosa, realizada no ato da entrega, por meio de verificação física e documental dos alimentos. Caso seja identificado qualquer item em desconformidade, ele deve ser imediatamente recusado, exigindo a substituição às expensas do



fornecedor. A exigência de documentos como alvará sanitário e veículos adequados à condução de alimentos também contribuem para reduzir significativamente esse risco.

13.3. Há ainda o risco de variação sazonal de preços, especialmente em períodos de entressafra, o que pode reduzir a competitividade no mercado e impactar os custos. A administração mitiga esse risco por meio da adoção do Sistema de Registro de Preços, que permite flexibilidade na aquisição, compra apenas quando necessário e possibilidade de convocar outros fornecedores registrados, garantindo que a Administração não fique refém de variações extremas do mercado.

13.4. Outro risco analisado é a eventual indisponibilidade de determinados alimentos, especialmente frutas e hortaliças que dependem de fatores climáticos. Problemas climáticos, estiagens, excesso de chuvas ou pragas podem comprometer a oferta de alguns produtos em determinadas épocas. A mitigação consiste na possibilidade de substituição técnica, devidamente justificada pela nutricionista do PNAE, respeitando as normas nutricionais. A substituição permite que o cardápio siga equilibrado mesmo sem o item original, garantindo continuidade no serviço.

13.5. Por fim, há risco de desperdício ou deterioração dos alimentos caso ocorram falhas no armazenamento interno das unidades escolares. Para mitigar esse risco, o Município adota rotinas de inspeção, capacitação das merendeiras, boas práticas de higiene, controle de estoque e armazenagem correta (seco, refrigerado ou congelado). Entregas parceladas e menores quantitativos também reduzem perdas.

13.6. Assim, embora a contratação envolva riscos próprios do fornecimento de alimentos, todos eles possuem mitigação clara, eficaz e tecnicamente viável, garantindo tranquilidade e segurança para a execução contratual.

14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

14.1. Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é **viável**, atendendo aos padrões e preços de mercado e, conseqüentemente, a necessidade a que se destina.

São João do Oeste, 28 de maio de 2026.

Tamara Cristina Melz

Nutricionista