



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

Município de Morungaba	
Fls. Nº	Rubrica

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Art. 18, §1º, da Lei nº 14.133/2021

I. Necessidade da Contratação:

A contratação de hortifrutigranjeiros para a alimentação escolar se faz necessária para garantir o fornecimento contínuo e adequado das refeições destinadas aos estudantes da rede de ensino, em conformidade com as diretrizes do **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**, regulamentado pela **Lei nº 11.947/2009** e demais normativas do **FNDE**.

A alimentação escolar constitui componente essencial do processo de aprendizagem, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis. A ausência ou irregularidade no fornecimento de hortifrutigranjeiros comprometeria diretamente a saúde e o desempenho dos alunos, além de descumprir determinações legais e normativas.

Portanto, a contratação é indispensável para assegurar o direito à alimentação escolar de qualidade, garantir o cumprimento da legislação vigente e promover a execução das políticas públicas voltadas à saúde, à educação e à sustentabilidade.

II. Previsão no Plano de Contratações Anual (PCA):

Não há Plano de Contratações Anual em vigência para este exercício. O Decreto Municipal nº 3.809, de 12 de março de 2025, regulamentou o PCA para início de vigência a partir do exercício de 2026.

III. Requisitos da Contratação:

A empresa contratada deverá possuir capacidade técnica e logística comprovadas para o fornecimento contínuo de hortifrutigranjeiros, garantindo atendimento integral às quantidades e prazos definidos no edital. Os produtos deverão apresentar padrão de identidade e qualidade conforme legislação vigente e normas dos órgãos de fiscalização competentes (ANVISA, MAPA e Vigilância Sanitária municipal/estadual).

As entregas deverão ocorrer em frequência mínima semanal, ou conforme cronograma a ser definido pela Administração, em dias e horários que assegurem a preservação da qualidade dos produtos. O transporte deverá ser realizado em veículos higienizados, cobertos e em condições adequadas de temperatura e ventilação, de forma a evitar contaminação ou deterioração.

Os hortifrutigranjeiros fornecidos deverão apresentar padrão de primeira qualidade, **com produtos** frescos, íntegros, firmes, limpos, isentos de pragas, sujidades, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, odores ou sabores estranhos, amassamentos, cortes ou sinais de deterioração.

A Administração poderá recusar, no ato da entrega, qualquer produto que não atenda aos padrões estabelecidos, sem ônus para o contratante, devendo a empresa realizar a substituição imediata, no prazo máximo de 24 horas.

Os bens objetos deverão ser entregues de forma parcelada e de acordo com pedido feito no: **SETOR DE ALIMENTAÇÃO** rua Araújo Campos, n 1079 - Centro, Morungaba - SP, 13260-015, das **8h às 12h**.



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

Município de Morungaba	
Fls. N°	Rubrica

Pedidos via e-mail (nutricaomorungaba@gmail.com) e a entrega deverá ocorrer na quantidade solicitada, nesta cidade, nos horários mencionados acima, correndo por conta da Contratada todas despesas, incluso: seguros, transporte, tributos e demais encargos decorrentes do fornecimento.

IV. Estimativa de Quantidades:

SETOR NUTRIÇÃO			
Planilha Hortifrúti e Agricultura Familiar - 2026			
Item	Especificações	Unid	TOTAL
1	Abacaxi pérola extra, gráudo, fruto destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresco, uniforme no tamanho; aroma, cor e sabor próprios da variedade. Não deve apresentar lesões mecânicas ou provocadas por insetos, não deve conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à casca. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer à legislação vigente. Peso médio unitário: 1,2kg a 1,5kg.	Unidade	3.125
2	Acelga: de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniforme e típico da variedade as verduras próprias para o consumo deverão estar frescas e isentas de insetos, danos, e livres de folhas externas sujas de terra. Deverá atender os padrões microbiológicos da rdc nº12, de 02/01/01 da Anvisa. Mç com peso médio de 2.300kg.	Unidade	311
3	Alho descascado: dentes de alho in natura, sem conservantes. Pacote de 1kg	Kg	1.025
4	Abobrinha italiana extra A., de acordo com a NTA 14: fresca, apresentando coloração, tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, típica da variedade, não apresentando defeitos de origem física e mecânica, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem, perfurações, cortes ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg	680
5	Alface-lisa, crespa, americana, mimosa especial – Mínimo de 3 lavagens e 1 desinfecção com hipoclorito, secagem em centrifuga com cesto de inox. Selada e em embalagem apropriada com rótulo do produto. Pronto para o consumo. Embalagem com 250gr.	Pct	1.260
6	Banana Nanica climatizada, de acordo com a NTA 17: com grau de maturação, manipulação e conservação adequada de consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos e fertilizantes. Peso médio por unidade: 90gr.	Kg	7.000
7	Batata doce rosada de primeira qualidade, casa lisa, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo de uma semana com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	1.210



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

Município de Morungaba	
Fls. N°	Rubrica

8	Batata inglesa: escovada e lavada, tipo holandesa ou inglesa, de 1ª qualidade, branca. Deve estar livre de sujidades, terra aderentes a casca. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa.	Kg	2.600
9	Beterraba especial extra A, de acordo com a NTA 15, lisa com polpa intacta, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, sem folhas, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca, isentas de umidade externa anormal, de colheita recente.	Kg	550
10	Brócolis ninja: de acordo com a NTA 13, da qual deverá ser de 1ª qualidade sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua aparência. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa. Peso médio: 400gr.	Kg	250
11	Cebola especial, 1 qualidade – de acordo com a NTA 15: lisa, com polpa intacta, com coloração e tamanho uniforme, típicos da variedade sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca, isenta de umidade externa anormal, de colheita recente.	Kg	1.650
12	Couve-flor: de acordo com a NTA 13 (decreto 12.486 de 20/10/78) da qual deverá ser de 1ª qualidade sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua aparência. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa. Peso médio: 500gr.	Kg	250
13	Cenoura extra A, de acordo com a NTA 15: com polpa intacta, com coloração e tamanho uniforme, típicos da variedade sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Isenta de umidade externa anormal, de colheita recente.	Kg	1.110
14	Cheiro verde – de acordo NTA 13: fresca, firme, com coloração e tamanho uniforme típico da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Pesando em média 150 gramas.	Maços	770
15	Chicória ou escarola: Mínimo de 3 lavagens e 1 desinfecção com hipoclorito, secagem em centrifuga com cesto de inox. Selada e em embalagem apropriada com rótulo do produto. Pronto para o consumo. Embalagem com 250gr.	Pés	485



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

Município de Morungaba	
Fls. N°	Rubrica

16	Chuchu extra A, de acordo com a NTA 15: com polpa intacta, com coloração e tamanho uniforme, típicos da variedade sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Isenta de umidade externa anormal, de colheita recente.	Kg	515
17	Couve manteiga (picada): Mínimo de 3 lavagens e 1 desinfecção com hipoclorito, secagem em centrifuga com cesto de inox. Selada e em embalagem apropriada com rótulo do produto. Pronto para o consumo. Embalagem com 200gr.	pct	785
18	Couve manteiga (folhas): de acordo com a NTA 13 da qual deverá ser de 1ª qualidade, especial, parte verde das hortaliças, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua aparência. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa. Maço graúdo.	Maços	430
19	Ervilha fresca congelada: Ervilha in natura congelada, pacotes de 2 a 3 kg. Ervilha congelada a partir de grãos íntegros, frescos, limpos e de boa qualidade, que foram selecionados, lavados, branqueados, resfriados, rapidamente congelados e armazenados à temperatura de congelamento. Grãos livres de impurezas (corpo estranho e/ou pragas) . Admitem-se pedaços de vegetais oriundos da planta de ervilha de 0,5 a 1 %. Odor característico de ervilha fresca , cor verde-claro, uniformemente distribuído, característico de ervilha fresca, consistência não fibrosa . Embalagem primária: Sacos de Polietileno, embalagem secundária: caixas de papelão. Prazo de validade de no mínimo 18 meses a partir da data de fabricação e de 12 meses a partir da data de entrega. 100 % ervilha, sem aditivos e conservantes. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISF) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem e Carnes – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.	Kg	500
20	Laranja pêra: tipo pêra rio, destinada ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estarem danificadas por lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não devem conter terra, sujidades ou corpos	Kg	3.650



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

Município de Morungaba	
Fls. N°	Rubrica

	estranhos aderentes a casca. tamanho médio e uniforme. Peso médio: 130gr.		
21	Limão: tipo tayti de primeira qualidade, destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não devem estar danificadas por lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não devem conter resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderentes a casca. Peso médio: 60gr.	Kg	680
22	Maçã gala, nac. ou Fuji: frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho. Peso médio: 130gr.	Kg	5.800
23	Mamão tipo formosa, de 1ª qualidade, destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresco, tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato ou imediato. Não devem estar danificados por lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes à casca. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa.	Kg	3.880
24	Mandioca, selecionada, higienizada e cortada, embalagem de 1kg a vácuo.	kg	910
25	Mandioquinha de 1ª qualidade, escovada e lavada. Deve estar livre de sujidades, parasitas, larvas, terra aderentes a casca. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa.	Kg	910
26	Manga palmer: frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho. Peso médio: 160gr.	Kg	1.800
27	Melancia de 1ª qualidade, redonda, livre de sujidades, parasitas e larvas. tamanho e coloração uniformes. devendo ser bem desenvolvida e madura. com polpa firme e intacta. Acondicionada a granel pesando entre 06 a 08 kg cada unidade.	Kg	4.780
28	Melão: de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso médio: 1,0 a 1,2 kg.	Kg	1.200
29	Mexerica pokã: 1ª qualidade, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso médio: 150gr.	Kg	1.270
30	Maracujá: 1ª qualidade, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	740



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

Município de Morungaba	
Fls. N°	Rubrica

31	MIX DE LEGUMES: de Brócolis, Couve Flor e cenoura. Vegetais higienizados e congelados, íntegros, sem extremidades e livre de pragas e bactérias. Composição: Brócolis 33%, Cenoura Rodela 33% e Couve-Flor 34% e ácido cítrico. Não conter glúten. Devem ser embalados à vácuo, em sacos plásticos de polietileno e cortados em floretes de 25/30 cm. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis dos legumes, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentos de leveduras, fermentações e parasitas. A embalagem deve conter rótulo, tendo as seguintes informações: Lista de ingredientes, Peso líquido, Identificação de origem: Nome e endereço do fabricante, Identificação do lote, Prazo de validade e Informação Nutricional. Padrões CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	Kg	240
32	Morango: 1ª qualidade, com ausência de defeitos. Fruto destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresco, uniforme no tamanho; aroma, cor e sabor próprios da variedade. Não deve apresentar lesões mecânicas ou provocadas por insetos, não deve conter substância terrosa, sujidades.	Kg	1.270
33	Ovos de galinha: embalados em cartelas com doze unidades, tamanho médio, sem trincos, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade sendo que no rótulo deverá conter o registro do produto.	Dúzia	1.930
34	Pepino japonês, produto de primeira qualidade, próprios para o consumo, com tamanho e coloração uniformes, de 20 a 25 cm. Aroma e sabor próprios da variedade. Não devem conter terra, sujidades, ou corpos estranhos aderentes à casca. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa.	Kg	640
35	Repolho branco limpo, 1ª qualidade, com tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não devem estar danificadas por lesões que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes às folhas. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa. Peso médio: 500gr	Kg	815
36	Tomate salada boa qualidade, de acordo com a NTA – 14: fresca, polpa firme, com coloração e tamanhos uniformes, típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg	1.455
37	Vagem tipo manteiga de 1ª. Qualidade, com tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não devem estar danificadas por lesões que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos.	Kg	425

A estimativa de quantidades foi definida a partir do número de alunos regularmente matriculados na rede de ensino, multiplicado pelos dias letivos previstos no calendário escolar. Foram considerados os cardápios elaborados pela nutricionista responsável, respeitando as recomendações nutricionais do PNAE e a média de consumo per capita por faixa etária. Também se utilizou como referência o histórico de consumo dos últimos exercícios, com ajustes para a realidade atual e



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

Município de Morungaba	
Fls. Nº	Rubrica

inclusão de margem técnica destinada a evitar desabastecimentos. Dessa forma, busca-se assegurar que os quantitativos previstos sejam suficientes para atender à totalidade dos estudantes durante todo o período letivo, sem excessos que possam gerar desperdício ou onerar desnecessariamente a Administração.

V. Levantamento de Mercado:

Para subsidiar a presente contratação, foram realizadas pesquisas em diferentes eixos: (i) levantamento da demanda de hortifrutigranjeiros, considerando o número de alunos atendidos, os dias letivos previstos e os cardápios elaborados pela nutricionista responsável; (ii) análise da composição nutricional exigida pelas diretrizes do PNAE; (iii) pesquisa de preços junto a fornecedores locais, regionais e em painéis oficiais, além do histórico de aquisições anteriores; (iv) verificação da disponibilidade de produtos, sazonalidade e condições logísticas de entrega e armazenamento; (v) análise de riscos relacionados a desabastecimento e variação de preços; e (vi) identificação de boas práticas ambientais e de atendimento às exigências legais, como a aquisição de produtos da agricultura familiar.

Foi realizada também pesquisa de mercado quanto a terceirização da alimentação escolar.

A terceirização da alimentação escolar apresenta **vantagens e desvantagens** que devem ser cuidadosamente avaliadas antes da contratação. Entre os **principais benefícios**, destacam-se a **especialização técnica**, já que as empresas do setor costumam contar com nutricionistas e equipes treinadas para elaborar cardápios balanceados e garantir a qualidade dos alimentos. Outro ponto positivo é a **redução de encargos administrativos**, pois a compra de insumos, o gerenciamento de pessoal e a manutenção dos equipamentos passam a ser responsabilidade da contratada. A **padronização dos cardápios e porções**, a **previsibilidade dos custos** e a possibilidade de **economia de escala nas compras** também são fatores favoráveis.

Por outro lado, a terceirização envolve **desafios importantes**. A escola ou órgão público tem **menor controle direto** sobre a execução do serviço, ficando dependente do cumprimento do contrato. Em caso de falhas, atrasos ou queda de qualidade, a solução pode ser demorada. Há ainda o risco de **descontinuidade do fornecimento**, caso a empresa enfrente problemas financeiros ou trabalhistas, e a possibilidade de **custos superiores** à gestão direta, especialmente em municípios de pequeno porte, como Morungaba. A **flexibilidade para mudanças de cardápio** também tende a ser reduzida, e a legislação exige **fiscalização permanente** para garantir o cumprimento das normas sanitárias e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Outro aspecto a considerar é o **impacto socioeconômico local**, já que, se não houver exigência contratual, a empresa pode deixar de priorizar produtos da agricultura familiar.

Diante desses fatores, a decisão de terceirizar deve ser baseada em **análise de viabilidade técnica e econômica**, com edital bem detalhado, cláusulas de penalidade e mecanismos de fiscalização rigorosa, além de exigências que assegurem a participação de produtores da agricultura familiar, conforme determina a legislação do PNAE.

Tais pesquisas permitem a definição da solução mais vantajosa e adequada, assegurando economicidade, eficiência, qualidade nutricional e sustentabilidade no fornecimento da alimentação escolar.



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

Município de Morungaba	
Fls. N°	Rubrica

Após análise das alternativas de fornecimento da alimentação escolar, conclui-se que a manutenção do modelo centralizado de produção e distribuição, com gestão direta pelo município, apresenta maior aderência às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e oferece melhor relação custo-benefício para a administração pública. A gestão própria permite acompanhamento diário de todas as etapas de manipulação, preparo e transporte dos alimentos, garantindo maior controle de qualidade e segurança sanitária, além de possibilitar correção imediata de eventuais não conformidades.

O sistema centralizado proporciona também maior flexibilidade operacional. Ajustes em cardápios, porções e preparações podem ser feitos de forma rápida para atender necessidades específicas, como restrições alimentares de alunos, eventos escolares ou variações sazonais de produtos, sem necessidade de aditivos contratuais. Além disso, o controle direto das compras assegura o cumprimento da exigência legal de destinar, no mínimo, 30% dos recursos do PNAE à aquisição de gêneros da agricultura familiar, fortalecendo a economia local e contribuindo para a sustentabilidade.

VI. Estimativa de Valor:

Valores de referência encontrado por meio de pesquisas de internet em sites específicos, de fornecedores de produtos para merenda escolar, de aquisições realizadas pela prefeitura de Morungaba a menos de 1 ano, conforme **documentos em anexo.**

Em que pese a presente estimativa, considerando a possibilidade de alterações de preços decorrentes de variáveis não rotineiras, como fatos supervenientes de consequências incalculáveis, deverá o departamento encarregado das licitações públicas e contratos proceder nova pesquisa de preços conforme artigo 23 da Lei Federal de nº 14.133/2021 buscando aferir o valor médio de mercado atual para hortifrutigranjeiros, que é objeto desse Estudo Técnico Preliminar – ETP.

Os orçamentos realizados por sites de pesquisa, valores de referência médio e quantidades pretendidas para contratação estão disponíveis no **anexo III.**

VII. Prazos De Contratação E Entregas:

A contratação terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato, período durante o qual deverão ser atendidas todas as obrigações pactuadas. A entrega dos produtos deverá ocorrer no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, contados a partir do recebimento do pedido de compra/aquisição ou nota de empenho ou instrumento equivalente, observando-se rigorosamente os prazos estabelecidos.

O local de entrega será na Rua Araújo Campos, 1079 – Centro – Morungaba/SP – **Das 08h00m às 12h00m.**

VIII. Descrição da Solução:

A solução identificada para atender à necessidade da alimentação escolar consiste na **aquisição de hortifrutigranjeiros diversos**, destinados ao preparo das refeições servidas aos estudantes da rede municipal/estadual de ensino, em conformidade com o **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).**



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

Município de Morungaba	
Fls. Nº	Rubrica

A contratação abrangerá a compra de alimentos perecíveis, conforme cardápios elaborados pela nutricionista responsável, observando as recomendações nutricionais do PNAE, as legislações sanitárias vigentes e os padrões de qualidade exigidos.

A solução contempla ainda a **entrega parcelada dos produtos diretamente no setor de alimentação escolar**, de acordo com cronograma previamente estabelecido, assegurando o abastecimento contínuo e evitando perdas decorrentes de armazenamento prolongado.

Além de garantir a regularidade do fornecimento e a qualidade nutricional das refeições, a solução proposta contribui para o **fortalecimento da economia local**, o incentivo à produção sustentável e a **redução dos impactos ambientais**, por meio da aquisição de produtos sazonais, regionais e de fornecedores que adotem boas práticas de logística e de utilização mínima de embalagens.

Portanto, a solução de contratação apresentada mostra-se a mais adequada para garantir **economicidade, eficiência, qualidade e sustentabilidade**, assegurando o direito dos alunos a uma alimentação saudável e equilibrada, em conformidade com as normas legais e programáticas.

IX. Parcelamento ou Não da Contratação:

Considerando a natureza de hortifrutigranjeiros e a diversidade de produtos necessários para a execução da alimentação escolar, entende-se que a forma mais vantajosa de parcelamento da contratação é a **licitação por item**, de modo a possibilitar maior competitividade entre os fornecedores e permitir que cada empresa concorra apenas nos itens de sua especialidade

X. Resultados Pretendidos:

Com a presente contratação de hortifrutigranjeiros para a alimentação escolar, pretendem-se alcançar os seguintes resultados:

Garantia de oferta regular de alimentação escolar: Assegurar que todos os estudantes da rede de ensino recebam refeições diárias, em conformidade com o calendário escolar e com as diretrizes do PNAE.

Promoção da saúde e do desenvolvimento dos alunos: Contribuir para o crescimento, a aprendizagem e o rendimento escolar, por meio de refeições nutricionalmente balanceadas e adequadas às necessidades das diferentes faixas etárias.

Formação de hábitos alimentares saudáveis: Favorecer a educação alimentar e nutricional no ambiente escolar.

Sustentabilidade e redução de impactos ambientais: Valorizar produtos sazonais e regionais, reduzir deslocamentos longos no transporte, minimizar desperdícios e estimular fornecedores que adotem práticas sustentáveis.

Regularidade e eficiência na gestão da alimentação escolar: Garantir segurança no abastecimento, com entregas programadas e de qualidade, reduzindo riscos de desabastecimento, perdas ou atrasos.



Município de Morungaba

Diretoria Municipal de Educação

Município de Morungaba	
Fls. Nº	Rubrica

Atendimento às legislações vigentes: Cumprir integralmente a Lei nº 11.947/2009 e demais normativas do FNDE, assegurando a legalidade e a transparência do processo de contratação.

XI. Providências Prévias:

XII. Contratações Correlatas:

Não há contratações correlatas ou interdependentes.

XIII. Impactos Ambientais:

A contratação de hortifrutigranjeiros para a alimentação escolar, além de atender às necessidades nutricionais dos estudantes e às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), deve considerar os impactos ambientais associados à produção, transporte, acondicionamento e descarte dos produtos.

Nesse sentido, a adoção de critérios de sustentabilidade é fundamental para garantir a responsabilidade socioambiental da Administração Pública, em consonância com a legislação vigente e com as boas práticas de governança.

O impacto ambiental das embalagens deve ser observado. Recomenda-se dar preferência a fornecedores que utilizem **embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis**, reduzindo a geração de resíduos sólidos e incentivando a economia circular.

A logística de distribuição deve ser planejada de forma eficiente, de modo a **otimizar rotas e reduzir o consumo de combustíveis fósseis**, contribuindo para a mitigação das emissões de poluentes e gases de efeito estufa.

Ao integrar critérios ambientais na contratação de hortifrutigranjeiros, a Administração Pública contribui para a **redução dos impactos ambientais negativos**, incentiva práticas de produção mais sustentáveis e promove uma alimentação saudável e de qualidade para os estudantes. Assim, a contratação não apenas cumpre sua função alimentar e social, mas também fortalece o compromisso institucional com a **sustentabilidade e a preservação do meio ambiente**.

XIV. Posicionamento Conclusivo:

Diante das análises realizadas, conclui-se que a contratação de hortifrutigranjeiros para a alimentação escolar é viável e necessária, garantindo o cumprimento das diretrizes do PNAE, a oferta de refeições adequadas e nutritivas aos estudantes e a continuidade das atividades escolares. Considera-se que a priorização de práticas sustentáveis representa a alternativa mais vantajosa para a Administração, por aliar qualidade, economicidade e responsabilidade socioambiental, recomendando-se, portanto, a continuidade do processo licitatório.

Morungaba, 09 de setembro de 2025.

Célia Regina D'Onofrio Vicente Ramalho
Diretor(a) Municipal de Educação