

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

#### **INTRODUÇÃO/OBJETO**

O presente estudo tem por finalidade analisar e expor a viabilidade técnica e financeira para a aquisição de gêneros alimentícios, sob demanda, para cumprimento e manutenção do Programa de Alimentação Escolar (PNAE) direcionado aos educandos das unidades da rede municipal e conveniadas do município de Araranguá.

#### **1-DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

Considerando a necessidade de garantir a continuidade do fornecimento de gêneros alimentícios essenciais, justifica-se a aquisição emergencial e limitada de determinados produtos pelo período máximo de 3 (três) meses. Tal medida visa atender à demanda imediata, evitando prejuízos à prestação dos serviços, especialmente no que se refere à alimentação adequada dos beneficiários.

Ressalta-se que a compra será restrita apenas aos itens indispensáveis e em quantitativos compatíveis com o consumo no referido período, observando os princípios da economicidade e da eficiência. Paralelamente, encontra-se em fase de planejamento e instrução o novo processo licitatório, que contemplará de forma completa e regular o fornecimento de todos os produtos necessários ao atendimento diário a todos os educandos que frequentam a rede municipal – Centros Municipais e Conveniadas de Educação Infantil (Creche e Pré-escola), Escolas Básicas Municipais de Ensino Fundamental (parcial e Integral), Educação para Jovens e Adultos EJA, e Atendimento Educacional Especializado – AEE, ou seja, pelo período de 03 (três) meses, período este até que se cumpra o prazo da licitação PE 41/2025 quando, então, será realizado o próximo processo licitatório para aquisição de gêneros para os próximos doze meses.

#### **2-PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL**

A presente aquisição possui caráter temporário e excepcional, destinada exclusivamente a suprir a demanda por 03 (três) meses, até a conclusão da nova licitação, garantindo a continuidade dos serviços sem interrupções. Os itens cadastrados estão previstos em Editais anteriores, sendo necessário apenas a complementação de quantidade dos mesmos.

#### **3-REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

Os bens a serem adquiridos têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos em edital, por meio de especificações, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal 14.133/2021.

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos para o alunado devem atender o disposto na legislação e regulamento de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pelo Ministério da Saúde, e pelo Ministério da

Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), CONFORME Art. 40 da Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, atualizado na Resolução CD/FNDE nº 04 de 26 de fevereiro de 2026.

O procedimento observará as disposições da Lei nº 11.947/2009, da Resolução FNDE nº 04/2026 e demais normas aplicáveis.

O licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também estabelecidas no Termo de Referência (em anexo).

Os produtos identificados neste Estudo Técnico Preliminar deverão obrigatoriamente estar de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. A licitante deverá apresentar, como documento necessário à habilitação:

- Documento, emitido por órgão oficial competente, comprovando que a licitante proponente está regular e apta para o funcionamento perante os Serviços de Vigilância Sanitária.

O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza, e nem interromper o fornecimento no prazo de vigência do contrato, pela sua importância na execução das atividades a qual se destina (art. 106 da Lei 14.133/2021).

O contratado deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado. Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE.

O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos.

O contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a municipalidade.

O contratado deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.

#### **4-ESTIMATIVA DE QUANTIDADES**

São considerados, para cálculos, cardápio planejado, o número de alunos matriculados neste ano, a faixa etária dos educandos, e a quantidade de refeições e lanches por unidade, referente ao número de dias letivos a atender nos próximos 03 (três) meses até encerrar o prazo para a licitação seguinte de gêneros alimentícios

As especificações e quantidades dos itens necessários seguem em anexo a este documento. Devem ser atendidas, sob demanda, às exigências descritas, observando a legislação vigente.

Os itens deverão ser entregues no decorrer de 03 (três) meses mediante solicitação de fornecimento pela Secretaria Municipal de Educação, juntamente, com a Autorização de fornecimento expedida pelo Setor de Compras da Prefeitura.

**4.1-DESCRIPTIVOS DOS PRODUTOS COM SEUS RESPECTIVOS QUANTITATIVOS**

**DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS COM SEUS RESPECTIVOS QUANTITATIVOS**

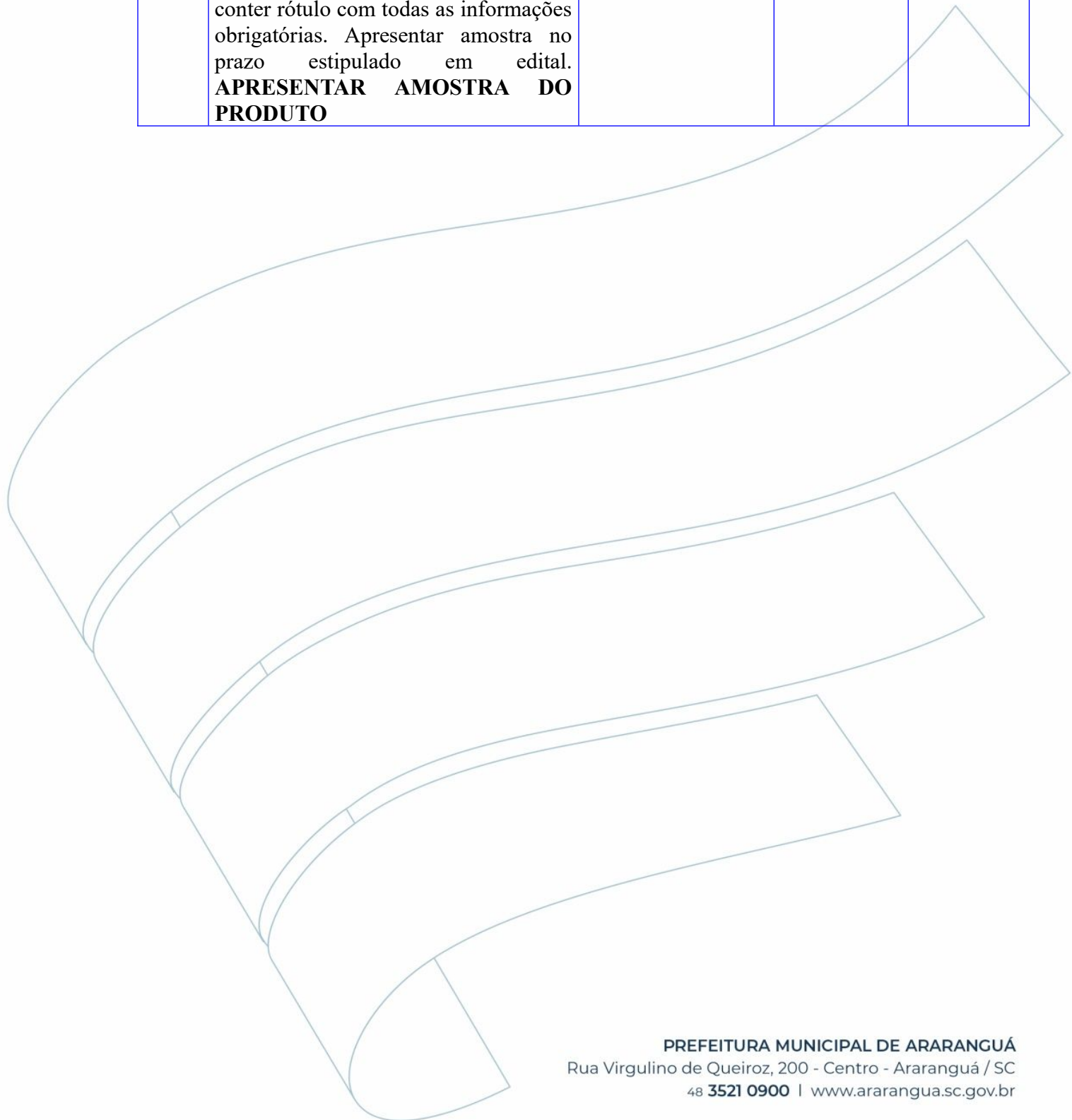
01	Biscoito doce sem lactose, sem gorduras trans, sem proteína de leite, do tipo maria, leite ou maisena, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, proteinase, vitaminas do complexo B, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha e/ ou limão, sem colesterol, sem lactose, sem proteína do leite e sem produtos de origem animal. Não deve apresentar excesso de dureza nem quebradiço. Fabricação máxima 30 dias. Registro do produto no Ministério da Saúde. <b>APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO</b>	Embalagem plástica apropriada com dupla proteção cfe legislação com 330g	1.600	Pct
02	Biscoito de leite vitaminado, sem gorduras trans, enriquecido com ferro e ácido fólico, fabricação máxima de 30 dias. Não deve apresentar excesso de dureza nem se apresentar quebradiço. Registro do produto no Ministério da Saúde. <b>APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO</b>	Embalagem plástica apropriada, com dupla proteção com no mínimo 350g	1.600	Pct
03	Biscoito água e sal sem lactose, sem gorduras trans, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar, sal, estabilizante lecitina de soja, fermento biológico, fermentos químicos bicarbonato de sódio e de amônia. Não deve apresentar excesso de dureza nem se apresentar quebradiço. Fabricação máxima 30 dias. Registro do produto no Ministério da Saúde. <b>APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO</b>	Embalagem plástica apropriada dupla proteção cfe legislação com 330g	1.200	Pct

04	<p>BISCOITO DE POLVILHO TIPO PALITO INGREDIENTES: Polvilho azedo, água, gordura e ovos. * produto assado em forma de palito, apresentando grau de dureza e consistência apropriado para a alimentação infantil, não quebradiços. embalagem com peso mínimo de 80g. Fabricação máxima: 05 dias, e prazo de validade: 05 a 07 dias. registro do produto no ministério da saúde ou mapa, ou rotulagem contendo todas as informações de procedência conforme legislação vigente (anvisa).</p> <p><b>APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO</b></p>	Embalagem em polietileno transparente, resistente, bem vedada e íntegra	400	Pct
05	<p>BISCOITO DE POLVILHO TIPO ROSCA INGREDIENTES: Polvilho azedo, água, gordura e ovos. * produto assado em forma de palito, apresentando grau de dureza e consistência apropriado para a alimentação infantil, não quebradiços. embalagem com peso mínimo de 80g . Fabricação máxima: 05 dias ,e prazo de validade: 05 a 07 dias. registro do produto no ministério da saúde ou mapa, ou rotulagem contendo todas as informações de procedência conforme legislação vigente (anvisa).</p> <p><b>APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO</b></p>	Embalagem em polietileno transparente, resistente, bem vedada e íntegra	400	Pct

06	Carne de músculo bovino, moída, limpa, sem nervos, cartilagens, tendões, ossos ou gordura aparente em ambos os cortes. Percentual máxima de água de 2%. Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprio e seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela ANVISA. Selo de inspeção SIM, SIE ou SIF. <b>APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO</b>	Embalagem em polietileno, de alta densidade atóxico, lacrado a vácuo com peso líquido máximo de 02 kg por embalagem.	1.500	kg
07	Carne patinho bovino, cortado em cubo de 4cm x 1cm, sem presença de outros cortes de carne, com máximo de 2% de gordura e 2% de água. Deve ser entregue congelado ou transporte próprio com sistema de refrigeração de acordo com a legislação pela ANVISA e apresentar selo de inspeção SIM, SIE ou SIF. <b>APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO</b>	Embalagem em polietileno, atóxico, lacrado a vácuo com peso líquido máximo de 02 kg por embalagem.	1.500	kg
08	Farinha de cereais sem adição de açúcares com farinha de quinoa. Ingredientes: farinha de arroz, farinha de milho..... boa qualidade, obtida da moagem dos grãos de quinoa. Não pode apresentar nem traços de farinha de trigo/glúten. Fabricação máxima 60 dias. Registro do produto em órgão competente. A arrematante deverá apresentar amostra do produto no prazo máximo de 05 (cinco) dias. <b>APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO</b>	Embalagem conforme legislação contendo 100 gramas.	600	Pct

09	Leite integral fluído longa vida, esterilizado UHT, fabricação máxima 05 dias. Registro do produto no Ministério da Saúde. <b>APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO</b>	Embalagem tetra-pack de 01 Lt	10.000	Lt
10	Leite em pó integral instantâneo. Ingredientes: leite integral fluído, lecitina de soja ou de girassol, com adição de ferro, zinco, vitaminas A, C e D. Fabricação máxima 30 dias. Registro do produto no Ministério da Saúde ou MAPA. <b>APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO</b>	Embalagem em poliéster metalizado, atóxico, resistente, ótima vedação, com 400g, rotulagem conforme RDC 360/2003	400	Pct
11	Suco com néctar da fruta acondicionado em embalagem apropriada contendo 01 lt com no mínimo 40 % de suco e polpas integrais da fruta pronta para consumo. Fabricação máxima 30 dias. Registro do produto no Ministério da Saúde ou MAPA. <b>APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO</b>	Embalagem apropriada cfe legislação contendo 01 litro	1.500	Litros
12	Suco de uva 100% integral, suco de fruta integral, sem adição de água, açúcar e conservantes; composta de 100% suco de uva; isento de fermentação e outras matérias estranhas ou impróprias ao produto; com cor de laranja, sabor e odor próprios. Deverá ser submetido a processo tecnológico adequado e envasado assepticamente. O produto não deverá ser adoçado com açúcar ou outros aditivos ou edulcorantes. Não serão permitidas as adições de conservantes, nem de corantes artificiais ou aromas artificiais. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagens de vidro lacrado, com selo de inspeção do mapa, contendo 1,5 litro; embaladas em caixas de papelão contendo até 06 unidades. As embalagens deverão estar íntegras no momento da entrega, contendo o produto dentro do prazo de	Embalagem de 1,5 Lt conforme legislação vigente.	2.000	Un

<p>validade e conforme normas preconizadas pela ANVISA. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. Deverá conter rótulo com todas as informações obrigatórias. Apresentar amostra no prazo estipulado em edital. <b>APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO</b></p>			
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--



### CRONOGRAMA DE ENTREGA DOS PRODUTOS

Item	Descrição dos produtos	Quantidade	Unidade Medida	Entrega
01	Biscoito doce tipo maria sem lactose...	600	Pct	Mensal
02	Biscoito doce tipo leite...	600	Pct	Mensal
03	Biscoito água e sal sem lactose...	500	Pct	Mensal
04	Biscoito de polvilho tipo palito...	100	Pct	Quinzenal
05	Biscoito de polvilho tipo rosca...	100	Pct	Quinzenal
06	Carne bovina de patinho moída...	250	Kg	Semanal
07	Carne bovina de patinho cortada em cubos...	250	Kg	Semanal
08	Farinha de cereais sem adição de açúcares com farinha de quinoa...	200	Pct	Quinzenal
09	Leite integral longa vida UHT...	1.500	Lt	Semanal
10	Leite em pó integral...	200	Pct	Mensal
11	Néctar de frutas, com no mínimo 30% de suco da fruta...	500	Un	Quinzenal
12	Suco de uva integral...	500	Un	Mensal

#### 4.2-AMOSTRAS

Haverá a necessidade de apresentação de amostra dos itens indicados neste Estudo Técnico Preliminar, em prazo a ser estipulado em Edital, seguindo as exigências aplicadas pelo FNDE, as quais deverão ser entregues devidamente identificadas com listagem em papel timbrado da empresa em 02 (duas) vias contendo:

- I. A Razão Social e CNPJ do Fornecedor;
- II. Marca/Modelo dos produtos apresentados para amostras
- III. Coluna indicativa de Aprovado ou Reprovado

As amostras deverão ser apresentadas em embalagens primárias e secundárias, se necessário, para garantir sua integridade.

As amostras não serão devolvidas, permanecendo retidas em poder da Secretaria Municipal de Educação. As empresas que se recusarem em deixar as amostras físicas na convocação, não terão suas propostas classificadas sendo anotado em Parecer conclusivo das Nutricionistas.

#### 5-LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de preços para o presente estudo se deu através de pesquisas realizadas em mercados locais diversos, em data próxima à elaboração do mesmo e com

base em licitações anteriores deste município. O levantamento encontra-se anexo a este ETP.

## **6-ESTIMATIVA DE PREÇO NA CONTRATAÇÃO**

Os valores estimados para cada item da contratação pretendida resultam de pesquisas realizadas, comprovadamente compatíveis com os valores praticados no mercado. O estudo do levantamento dos preços ficou estimado em R\$ 333.019,00

## **7-DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

A solução proposta é a solicitação de Registro de Preços para a aquisição de gêneros alimentícios a serem utilizados na elaboração do cardápio da Alimentação Escolar nos Centros Municipais e Conveniadas de Educação Infantil (Creche e Pré-escola), Escolas Básicas Municipais de Ensino Fundamental (parcial e Integral), Educação para Jovens e Adultos EJA, e Atendimento Educacional Especializado – AEE.

Todas as unidades de ensino necessitam fornecer alimentação nutricionalmente balanceada e segura para os seus alunos, seguras higienicamente. Assim, por se tratar de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios, por si só, já é praticamente a solução completa dependendo apenas do preparo nos locais próprios, com equipamentos e utensílios, e pessoas para servir as refeições, utilizando os gêneros por aquisição ora proposta. Portanto, diante do exposto, a solução completa se dará pela aquisição dos gêneros propostos.

A solução proposta envolve a aquisição de gêneros alimentícios para fins de atendimento às necessidades da Secretaria Municipal de Educação em relação à alimentação oferecida aos educandos nas unidades de ensino descritas no parágrafo inicial deste item.

Os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

## **8-PARCELAMENTO**

Não haverá parcelamento da contratação, o julgamento deverá ser por item devido a facilitar a ampliação da competição entre as propostas apresentadas. A contratação dar-se-á ser conforme demanda.

## **9-DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

Os resultados pretendidos com as Aquisições são:

- Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas da aquisição de gêneros alimentícios, no suporte à atividade finalística do órgão;
- Quanto à eficiência: assegurar a continuidade e a boa execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) em todas as unidades da rede municipal, bem como o uso racional dos recursos financeiros;

- Com a Aquisição de Gêneros Alimentícios buscam-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo-benefício possível de materiais de Gêneros Alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável.

Em relação à contratação os benefícios diretos e indiretos podem ser percebidos na economicidade, uma vez que o procedimento licitatório permite a contratação de empresa especializada por preço competitivo no mercado, uma vez que há concorrência entre as empresas do ramo de atividades, com a oferta de menor preço considerando os requisitos ou especificações previamente estabelecidos no edital da licitação, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos.

Pretende-se com o processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e/ou superfaturamento na execução do contrato.

A contratação decorrente do processo licitatório proposto exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

## **10-PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO**

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 em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme o caso);
- d) elaboração de minuta do contrato;
- e) encaminhamento do processo para análise jurídica;
- f) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
- g) publicação e divulgação de edital e anexos;
- h) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
- i) realização do certame, com suas respectivas etapas;
- j) realização de empenho;
- l) assinatura e publicação do contrato.

A Secretaria requisitante indicará servidores para atuarem como gestor e fiscal do contrato. Após a contratação ambos deverão receber as orientações necessárias para o controle e acompanhamento da execução do contrato de acordo normas legais aplicáveis, conforme determina o inciso X do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

## **11- CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES**

Não se fazem necessárias contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação em referência.

## **12-IMPACTOS AMBIENTAIS**

A contratação alinha-se às finalidades do órgão e é viável do ponto de vista ambiental, econômico estratégico, conforme demonstra este estudo.

## **13-ANÁLISE DA LICITAÇÃO ANTERIOR**

Mediante a análise das licitações anteriores, mantenham-se os mesmos seguindo os prazos e as condições de entrega, as especificações dos produtos, a solicitação de amostras e a apresentação de ficha técnica mantenha-se as mesmas.

## **14-VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**

Após todas as considerações registradas nos itens anteriores, a equipe responsável por este estudo declara que a contratação pretendida mostra viabilidade técnica e econômica pois, tendo em vista as contratações anteriores, a mesma atende adequadamente à demanda descrita no objeto deste documento, às diretrizes legais, às condições de entrega, e com custos previstos compatíveis com valores de mercado.

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado com o objetivo de contratar empresas especializadas para o fornecimento de gêneros alimentícios para alimentação escolar dos educandos da rede de ensino do Município. É explícito em lei que a alimentação além de ser um direito humano também é um direito social assegurado pela Constituição Federal de 1988. Nas unidades escolares temos ainda que considerar agrupadas a Constituição Federal – CF, Estatuto da Criança e Adolescente – ECA e Lei de Diretrizes e Bases da educação Nacional – LDB, e demais leis que regem o PNAE/FNDE.

Este ETP está de acordo com a legislação vigente; diante de todas as descrições mencionadas nesse documento, sobre o direito a receber alimentação escolar gratuita e de boa qualidade, que assegure a integridade física, moral e intelectual do educando; neste sentido, opinamos pela viabilidade técnica e econômica da presente contratação, dentro dos moldes estabelecidos no presente estudo.

O presente estudo técnico preliminar foi elaborado pela seguinte equipe de planejamento da contratação:

Ana Cláudia G. Moreira  
NUTRICIONISTA

Christian de Souza  
CHEFE DE SERVIÇO

Graciane Gonçalves Farias  
TÉCNICA SECRETARIA EDUCAÇÃO

