



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a Merenda Escolar do Município de Rodeio/SC.

CONSIDERAÇÕES INICIAIS

O Estudo Técnico Preliminar (ETP) constitui, nos termos do art. 6º, inciso XX, da Lei nº 14.133/2021, "documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação". Conforme leciona Joel de Menezes Niebuhr, o ETP possui natureza obrigatória, e a Administração não detém faculdade para dispensá-lo, salvo a exceção contida no inciso I do caput do artigo 72 da Lei nº 14.133/2021, sendo admitido, contudo, o estudo simplificado na forma do §2º do artigo 18 (NIEBUHR, Joel de Menezes. Licitação Pública e Contrato Administrativo, 8 ed., Belo Horizonte: Editora Fórum, 2025, p. 493).

Registre-se que, conforme o § 2º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, o ETP deverá conter ao menos os elementos previstos nos incisos I, IV, VI, VIII e XIII do § 1º do referido dispositivo. Quando não contemplar os demais elementos, deverá apresentar as devidas justificativas. Conforme observa Joel de Menezes Niebuhr, "as exigências contidas nos demais incisos são, portanto, facultativas. No entanto, de acordo com o § 2º, acaso dispensadas, precisam ser justificadas, deve-se demonstrar que são impertinentes, desnecessárias ou inviáveis. Logo, por regra, os estudos técnicos preliminares devem contemplar todas as exigências externadas nos incisos do §1º do artigo 18 da Lei nº 14.133/2021" (NIEBUHR, Joel de Menezes. Licitação Pública e Contrato Administrativo, 8 ed., Belo Horizonte: Editora Fórum, 2025, p. 493).

O Manual de Orientações e Boas Práticas na Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos, do Ministério da Gestão e da Inovação em Serviços Públicos (2025), reforça que "os elementos indicados no § 2º do art. 18 da Lei nº 14.133, de 2021, correspondentes aos incisos I, IV, VI, VIII e XIII, são de caráter obrigatório no Estudo Técnico Preliminar (ETP). Caso os demais elementos não sejam contemplados, no entanto, é necessário apresentar as justificativas adequadas para sua ausência."

Ademais, o TCU já assentou que "deve constar do Estudo Técnico Preliminar a motivação para a escolha de determinada tecnologia a ser licitada, inclusive comparando-a com outras disponíveis no mercado, demonstrando a razão pela qual estas não se mostram vantajosas para a Administração, em consonância com o art. 18, § 1º, V da Lei nº 14.133/2021" (Acórdão nº 1129/2025, Plenário, Rel. Min. Marcos Bemquerer, j. 21.5.2025).

O Instrumento de Padronização dos Procedimentos de Contratação de Obras e Serviços de Engenharia, da AGU e do Ministério da Gestão e Inovação em Serviços Públicos (2024), sublinha que "a identificação da necessidade da contratação é o primeiro aspecto a ser abordado em um estudo técnico preliminar, justamente para permitir a reflexão sobre os motivos pelos quais determinada contratação foi solicitada, investigando assim qual a necessidade final a ser atendida".

Passa-se, assim, à minuturação do ETP completo para o caso concreto.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO



1.1. Problema identificado

O Município de Rodeio/SC mantém sob sua responsabilidade Centros de Educação Infantil (creches) e unidades de Ensino Fundamental que atendem crianças e adolescentes regularmente matriculados na rede municipal de ensino. A alimentação escolar constitui obrigação constitucional e legal do ente federativo, nos termos do art. 208, inciso VII, da Constituição Federal, da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

A necessidade que origina a presente demanda advém do compromisso institucional em garantir a oferta regular, variada e adequada de gêneros alimentícios para promover a segurança alimentar, a saúde e o bem-estar dos alunos da rede municipal. A ausência ou insuficiência no fornecimento dos referidos gêneros comprometeria diretamente:

- A segurança alimentar e nutricional dos estudantes, especialmente os de faixa etária mais vulnerável (creches e pré-escola);
- O desenvolvimento físico e intelectual das crianças e adolescentes;
- O cumprimento das metas nutricionais previstas na Resolução CD/FNDE nº 06/2020, que estabelece, em seu art. 18, §1º, a oferta obrigatória mínima de 280g/estudante/semana de frutas in natura, legumes e verduras em período parcial, e de 520g/estudante/semana em período integral;
- A redução da evasão escolar, dado o papel social da alimentação escolar como fator de permanência do aluno na escola;
- O atendimento a grupos com restrições alimentares específicas (diabéticos, alérgicos, intolerantes à lactose), conforme legislação vigente.

1.2. Necessidade específica

Torna-se imprescindível a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, nos termos do art. 14, §1º, da Lei nº 11.947/2009, que determina que no mínimo 45% dos recursos repassados pelo FNDE sejam utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar. Os alimentos abrangem:

- Frutas (banana branca, banana caturra, goiaba, laranja, maracujá, morango, tangerina);
- Verduras e legumes (abóbora, aipim, alface, batata doce, beterraba, cebola, cenoura, chuchu, couve, pepino, repolho, tomate, vagem);
- Temperos in natura (manjeriço, orégano, tempero verde/cheiro verde);
- Produtos minimamente processados (doce de banana sem açúcar, morango congelado);
- Pescado (filé de tilápia congelado).

1.3. Interesse público envolvido

A contratação pretendida atende diretamente ao interesse público ao:

a) Assegurar alimentação nutricionalmente balanceada, promovendo saúde coletiva e prevenindo deficiências nutricionais;



- b) Cumprir obrigações legais (Lei nº 11.947/2009, Resolução CD/FNDE nº 06/2020, normas ANVISA);
- c) Promover hábitos alimentares saudáveis, com oferta de alimentos frescos, sazonais e regionais;
- d) Fortalecer a economia local e reduzir desigualdades regionais, mediante inclusão prioritária de agricultores familiares;
- e) Promover a rastreabilidade e a procedência segura dos alimentos, em conformidade com as diretrizes do PNAE.

2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

2.1. Justificativa para a ausência no Plano de Contratações Anual

Até a presente data, o Município de Rodeio/SC não elaborou o Plano de Contratações Anual (PCA) para o exercício em curso, nos termos do art. 12, inciso VII, da Lei nº 14.133/2021. Desta forma, a contratação em questão não se encontra previamente inserida no referido instrumento de planejamento.

Não obstante a ausência do PCA, a presente contratação fundamenta-se em necessidades essenciais e contínuas da rede municipal de ensino, que não admitem postergação, sob pena de descumprimento de obrigações constitucionais e legais vinculadas ao PNAE. A própria Lei nº 14.133/2021, em seu art. 18, caput, reconhece que a compatibilização com o PCA se dá "sempre que elaborado", o que indica que a inexistência do plano não impede, por si só, o prosseguimento da contratação.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Requisitos técnicos e legais

Para o atendimento da demanda identificada, são estabelecidos os seguintes requisitos, indispensáveis à consecução do interesse público:

a) Conformidade sanitária e regulatória:

- Todos os gêneros alimentícios deverão atender às normas sanitárias estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), em especial a Resolução RDC nº 275/2002 (Boas Práticas para Serviços de Alimentação), a Resolução RDC nº 331/2019 (Padrões microbiológicos para alimentos) e a Resolução CNNPA nº 12/1978;
- Observância às disposições da Lei nº 9.605/1998 (crimes ambientais), no que pertine aos aspectos sanitários e ambientais;
- Registro no órgão fiscalizador competente (SIM, SIE ou SIF), quando aplicável, especialmente para o filé de tilápia congelado.

b) Conformidade com o PNAE:



- Observância às Resoluções FNDE nº 06/2020 e nº 26/2013, bem como normas correlatas, quanto às diretrizes nutricionais, à diversidade alimentar e à inclusão produtiva local;
- Garantia de que ao menos 45% dos recursos repassados pelo FNDE sejam destinados à aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, por meio de chamada pública (art. 14, §1º, Lei nº 11.947/2009).

c) Qualidade e estado de conservação:

- Os produtos devem ser entregues em perfeitas condições de frescor, maturação e higiene, livres de sinais de deterioração, pragas ou sujidades, com integridade física preservada;
- Produtos processados (doce de banana sem açúcar, morango congelado) deverão apresentar data de fabricação recente e validade conforme legislação;
- Ausência de aditivos artificiais não permitidos em produtos in natura e minimamente processados.

d) Embalagem e transporte:

- Os itens devem ser acondicionados e transportados em conformidade com normas técnicas aplicáveis, prevenindo contaminação e deterioração;
- Os gêneros congelados (filé de tilápia e morango congelado) devem ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, à temperatura de -18°C, assegurando a integridade e a qualidade sanitária.

e) Rastreabilidade e origem:

- Garantia da rastreabilidade dos produtos, com documentação que comprove sua origem segura;
- Preferência por produtores regularizados perante os órgãos competentes e com Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) ativo, conforme Decreto nº 9.064/2017.

f) Compatibilidade com a demanda institucional:

- Os volumes, frequências, tipos e variedades dos itens fornecidos devem ser compatíveis com os cardápios planejados pela Nutricionista e o número de beneficiários;
- Admitidos ajustes conforme sazonalidade e disponibilidade local.

g) Atendimento a restrições alimentares:

- O fornecimento deve considerar recomendações nutricionais específicas para grupos com restrições alimentares (diabéticos, intolerantes à lactose, portadores de alergias).

3.2. Requisitos de sustentabilidade

Conforme determina o art. 18, §1º, inciso XII, da Lei nº 14.133/2021 e as orientações do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU (2025), devem ser observados requisitos nas três dimensões da sustentabilidade:



- Dimensão ambiental: preferência a alimentos sazonais e regionais; incentivo a práticas agroecológicas; redução do uso de agrotóxicos; uso preferencial de embalagens reutilizáveis, recicláveis ou biodegradáveis;
- Dimensão social: inclusão prioritária de agricultores familiares e pequenos produtores locais, em consonância com as diretrizes do PNAE;
- Dimensão econômica: busca de eficiência e economicidade, otimização logística e melhor custo-benefício.

3.3. Forma de fornecimento

- Entregas semanais para a generalidade dos alimentos, respeitando as datas de colheita;
- Entregas mensais para morango congelado, morango in natura, aipim, batata doce e filé de tilápia;
- Local de entrega: diretamente nas Unidades de Ensino Municipal de Rodeio/SC ou na Secretaria de Educação (Rua Barão do Rio Branco, nº 1.071, Centro, Rodeio/SC), conforme cronograma fornecido pela Nutricionista;
- Prazo de entrega: até 3 (três) dias úteis após a emissão da ordem de compra;
- Vedação à subcontratação: a contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade a terceiros.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

4.1. Memória de cálculo

As estimativas das quantidades foram apuradas com base nos seguintes parâmetros:

- Período de fornecimento: 6 (seis) meses (1º semestre de 2026);
- Previsão do número total de alunos matriculados nas creches, pré-escolas e escolas de ensino fundamental da rede municipal;
- Consumo per capita conforme faixa etária e nível de ensino, observados os parâmetros nutricionais da Resolução CD/FNDE nº 06/2020;
- Número de refeições e lanches servidos diariamente em cada unidade;
- Dias letivos previstos no calendário escolar do Município;
- Parâmetros nutricionais obrigatórios: no mínimo 280g/estudante/semana de frutas in natura, legumes e verduras (parcial) e 520g/estudante/semana (integral), conforme art. 18, §§1º e 2º, da Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

4.2. Quadro consolidado de quantidades

PEDIDO DE ALIMENTOS PARA CHAMADA PÚBLICA DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA CUMPRIMENTO DE CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR MUNICIPAL DO PERÍODO DE 03 DE AGOSTO ATÉ 07 DE DEZEMBRO DE 2026 PARA AS CRECHES, ESCOLAS E PRÉ-ESCOLAS					
ALIMENTO	UNIDADE	CRECHE	ESCOLAS	PRÉ-ESCOLAS	TOTAL
ABÓBORA TIPO ITALIANA	KG	82	105	32	219
ABÓBORA SECA	KG	82	105	32	219



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE RODEIO
Secretaria de Administração e Finanças

AIPIM	KG	85	146	45	276
ALFACE	KG	55	125	38	218
BANANA BRANCA	KG	985	1682	503	3170
BANANA CATURRA	KG	985	1682	503	3170
BATATA DOCE	KG	84	145	43	272
BETERRABA	KG	143	187	56	386
BROCOLIS	KG	108	139	42	289
CEBOLA BRANCA	KG	350	639	191	1180
CENOURA	KG	350	606	181	1137
CHUCHU VERDE	KG	143	145	43	331
COUVE-FLOR	KG	222	268	80	570
COUVE FOLHAS	KG	66	109	32	207
DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR-Vidro de 700g	UNIDADE	160			160
FEIJÃO PRETO em pacote de 1 kg	kg	90	310	100	500
FILÉ DE TILÁPIA (PEIXE) CONGELADO	KG	201	323	97	621
GOIABA VERMELHA TIPO "TAILANDESA"	KG	400			400
MANJERICÃO em maço com 100g cada	KG	16	26	8	50
MORANGO CONGELADO	KG	60			60
MORANGO IN NATURA	KG	60			60
PEPINO JAPONÊS	KG	144	145	44	333
REPOLHO	KG	297	678	205	1180
TEMPERO VERDE em maço de 100g cada, contendo 50g de Cebolinha e 50g de Salsinha	KG	31	52	16	99
TOMATE	KG	524	1009	302	1835

As quantidades são estimadas e a Administração não se obriga à aquisição da totalidade, realizando-a conforme o desenvolvimento das atividades e as necessidades efetivas da rede escolar.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. Alternativas analisadas

O levantamento de mercado considerou três alternativas para o fornecimento dos gêneros alimentícios:

Alternativa 1 — Aquisição direta via pregão eletrônico com ampla concorrência:

- Loteamento por grupos de produtos e ajuste conforme sazonalidade;
- Vantagem: ampla competitividade e acesso a fornecedores de diversos portes;
- Desvantagem: não atende à obrigação legal de destinação mínima de 45% dos recursos do FNDE à agricultura familiar (art. 14, §1º, Lei nº 11.947/2009); menor rastreabilidade e controle de origem; potencial dificuldade de participação de pequenos produtores rurais em ambiente eletrônico.



Alternativa 2 — Aquisição prioritária via chamada pública para agricultores familiares (PNAE), complementada por licitação tradicional:

- Modelo híbrido que prioriza a chamada pública conforme legislação do PNAE, com complementação por licitação para itens não supridos localmente;
- Vantagem: cumprimento integral da legislação; fortalecimento da economia local; maior frescor e rastreabilidade dos produtos; fomento à sustentabilidade;
- Desvantagem: eventuais limitações de oferta em períodos de entressafra.

Alternativa 3 — Contratação de empresa integradora:

- Empresa responsável pelo fornecimento completo, logística, distribuição e rastreabilidade (modelo just-in-time);
- Vantagem: centralização da gestão logística;
- Desvantagem: custo potencialmente mais elevado; menor inclusão de produtores locais; dependência de um único fornecedor; possível descumprimento da obrigatoriedade de aquisição da agricultura familiar.

5.2. Justificativa técnica e econômica da escolha

Após análise comparativa, a Alternativa 2 (chamada pública exclusiva para agricultores familiares, complementada por licitação tradicional) demonstrou-se a mais adequada, pelos seguintes fundamentos:

- a) Conformidade legal: atende integralmente ao art. 14, §1º, da Lei nº 11.947/2009, à Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e às diretrizes do PNAE;
- b) Maior rastreabilidade e controle de qualidade: a proximidade com os produtores permite melhor fiscalização da origem, das práticas de cultivo e da qualidade dos alimentos;
- c) Fomento ao desenvolvimento local: fortalece a agricultura familiar, gera emprego e renda na região de Rodeio/SC e reduz desigualdades;
- d) Sustentabilidade ambiental: reduz a pegada de carbono pelo encurtamento das distâncias de transporte, valoriza a produção sazonal e incentiva práticas agroecológicas;
- e) Flexibilidade operacional: a complementação por licitação tradicional assegura o abastecimento pleno, mesmo em períodos de entressafra ou limitação de oferta local;
- f) Economicidade: a aquisição direta da agricultura familiar elimina intermediários, podendo resultar em preços mais competitivos, além de reduzir custos logísticos associados ao transporte de longas distâncias.

Conforme assentado pelo TCU (Acórdão nº 1129/2025, Plenário), o ETP deve conter a "motivação para a escolha de determinada tecnologia a ser licitada, inclusive comparando-a com outras disponíveis no mercado, demonstrando a razão pela qual estas não se mostram vantajosas para a Administração", exigência que se considera cumprida no presente levantamento.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1. Metodologia de pesquisa de preços



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE RODEIO
Secretaria de Administração e Finanças

A estimativa de valor foi realizada por meio de consulta ao Banco de Preços (<https://www.bancodeprecos.com.br/>), utilizando a média aritmética dos preços unitários coletados, em consonância com os parâmetros do art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

Registre-se que, nos termos da Orientação Administrativa nº 91-PGE do Estado do Paraná (editada pela Resolução PGE 157 de 17 de julho de 2024), "a estimativa do valor da contratação, exigida quando da elaboração do Estudo Técnico Preliminar, poderá ser feita de forma sumária, com documentos de pronta consulta e imediatamente disponíveis, não necessitando seguir o rigor do art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021." Embora tal orientação seja dirigida ao Estado do Paraná, o raciocínio é pertinente para a fase de ETP, uma vez que a pesquisa rigorosa será aprofundada no Termo de Referência e no edital.

6.2. Quadro de preços referenciais

Item	Produto	Qtde.	Unid.	Valor Unit. Ref.	Valor Total Ref.
1	ABÓBORA TIPO ITALIANA	219	KG	R\$ 5,71	R\$ 1.250,49
2	ABÓBORA SECA	219	KG	R\$ 4,35	R\$ 952,65
3	AIPIM	276	KG	R\$ 5,84	R\$ 1.611,84
4	ALFACE	218	KG	R\$ 16,16	R\$ 3.522,88
5	BANANA BRANCA	3170	KG	R\$ 6,77	R\$ 21.460,90
6	BANANA CATURRA	3170	KG	R\$ 5,07	R\$ 16.071,90
7	BATATA DOCE	272	KG	R\$ 4,82	R\$ 1.311,04
8	BETERRABA	386	KG	R\$ 5,23	R\$ 2.018,78
9	BROCOLIS	289	KG	R\$ 15,05	R\$ 4.349,45
10	CEBOLA BRANCA	1180	KG	R\$ 5,33	R\$ 6.289,40
11	CENOURA	1137	KG	R\$ 6,77	R\$ 7.697,49
12	CHUCHU VERDE	331	KG	R\$ 5,80	R\$ 1.919,80
13	COUVE-FLOR	570	KG	R\$ 14,70	R\$ 8.379,00
14	COUVE FOLHAS	207	KG	R\$ 14,15	R\$ 2.929,05
15	DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR-Vidro de 700g	160	UNIDADE	R\$ 35,74	R\$ 5.718,40
16	FEIJÃO PRETO em pacote de 1 kg	500	kg	R\$ 3,56	R\$ 1.780,00
17	FILÉ DE TILÁPIA (PEIXE) CONGELADO	621	KG	R\$ 52,32	R\$ 32.490,72
18	GOIABA VERMELHA TIPO "TAILANDESA"	400	KG	R\$ 8,04	R\$ 3.216,00
19	MANJERICÃO em maço com 100g cada	50	KG	R\$ 20,43	R\$ 1.021,50



Item	Produto	Qtde.	Unid.	Valor Unit. Ref.	Valor Total Ref.
20	MORANGO CONGELADO	60	KG	R\$ 33,09	R\$ 1.985,40
21	MORANGO IN NATURA	60	KG	R\$ 37,87	R\$ 2.272,20
22	PEPINO JAPONÊS	333	KG	R\$ 9,48	R\$ 3.156,84
23	REPOLHO	1180	KG	R\$ 4,57	R\$ 5.392,60
24	TEMPERO VERDE em maço de 100g cada, contendo 50g de Cebolinha e 50g de Salsinha	99	KG	R\$ 22,17	R\$ 2.194,83
25	TOMATE	1835	KG	R\$ 9,16	R\$ 16.808,60

6.3. Valor total estimado

O custo total estimado para a contratação é de R\$ 155.801,76 (cento e cinquenta e cinco mil, oitocentos e um reais e setenta e seis centavos), sendo este valor compatível com os preços praticados no mercado, conforme pesquisa realizada junto ao Banco de Preços.

Fonte de recursos: FNDE/PNAE, consignados no orçamento do Município para o exercício de 2026, conforme programa de trabalho e elemento de despesa específicos.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. Modelo de contratação adotado

A solução selecionada consiste em um modelo híbrido, estruturado em duas frentes complementares:

a) Chamada pública exclusiva para agricultores familiares e empreendedores familiares rurais:

- Constitui a primeira etapa e prioridade da aquisição, conforme determina o PNAE;
- Realizada por meio de processo de inexigibilidade, nos termos do art. 14, §1º, da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 06/2020;
- A opção pela inexigibilidade presencial fundamenta-se na constatação de que diversos produtores familiares possuem dificuldades de acesso a ferramentas eletrônicas, o que poderia inviabilizar sua participação em processo online, comprometendo a ampla concorrência e o atendimento da finalidade da legislação.

b) Complementação por licitação tradicional:

- Para itens que não possam ser supridos — total ou parcialmente — pelos produtores familiares;
- Garante o abastecimento pleno dos cardápios, mesmo em hipóteses de limitação de oferta ou entressafra.

7.2. Fundamentos da solução



A solução baseia-se na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, cuja Resolução CD/FNDE nº 06/2020 dispõe que ao menos 45% do recurso destinado pelo FNDE deve ser investido em alimentos da agricultura familiar, por meio de chamada pública com publicação em diário oficial.

A solução como um todo contempla:

- Atendimento integral da demanda nutricional, com oferta regular e variada dos gêneros alimentícios para cardápios equilibrados;
- Conformidade legal e normativa (Lei nº 14.133/2021, Lei nº 11.947/2009, Resoluções PNAE/FNDE, normas ANVISA);
- Promoção da segurança alimentar e qualidade de vida dos estudantes;
- Sustentabilidade social e ambiental, com redução da pegada de carbono e inclusão produtiva;
- Rastreabilidade e controle de origem dos alimentos;
- Flexibilidade operacional, com complementação por licitação para itens não supridos localmente.

7.3. Manutenção e assistência técnica

Por se tratar de aquisição de bens de consumo (gêneros alimentícios), não se aplicam exigências de manutenção ou assistência técnica. Contudo, o contrato deverá prever cláusulas de substituição imediata de produtos que se apresentem em desconformidade com as especificações, bem como mecanismos de controle de qualidade no recebimento.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

8.1. Fundamentação

O parcelamento do objeto em itens individuais justifica-se sob os seguintes aspectos:

- a) Viabilidade técnica: Os gêneros alimentícios demandados (frutas, verduras, legumes, temperos in natura, produtos minimamente processados e pescado) possuem características técnicas, ciclos de produção, safras e particularidades logísticas distintas, que justificam o tratamento individualizado;
- b) Ampliação da competitividade: A adjudicação por item permite a participação de maior número de fornecedores, incluindo pequenos produtores e agricultores familiares que não disponham da totalidade dos itens, em consonância com o art. 40, §2º, incisos I e III, da Lei nº 14.133/2021 e com a Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União;
- c) Economicidade: O parcelamento possibilita a obtenção de propostas mais vantajosas para cada item, evitando a concentração de mercado e favorecendo a competição;
- d) Adequação à estratégia de contratação: O modelo híbrido (chamada pública + licitação complementar) exige naturalmente a divisão do objeto, para que cada fornecedor possa concorrer conforme sua capacidade técnica e estrutura produtiva;
- e) Eficiência na fiscalização: O parcelamento facilita a adequação das especificações técnicas a cada tipo de produto e o controle dos requisitos de qualidade, validade, rastreabilidade, transporte e conservação;



f) Aproveitamento do mercado local: Em consonância com o art. 40, §2º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, o parcelamento permite a contratação de fornecedores melhor estruturados para atender demandas locais e regionais, reduzindo custos operacionais.

8.2. Conclusão

O parcelamento ora proposto apresenta-se adequado sob os aspectos técnicos, legais, operacionais e sociais, promovendo eficiência e alinhamento às políticas públicas de alimentação escolar e desenvolvimento local, sem prejuízo da economicidade.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação pretendida busca alcançar os seguintes resultados:

1. Economicidade e eficiência financeira: Otimização dos recursos financeiros por meio da seleção criteriosa de fornecedores, redução do desperdício e obtenção do melhor custo-benefício, sem comprometer a qualidade dos alimentos fornecidos;
2. Melhoria da eficiência operacional: Aprimoramento da gestão dos estoques e da logística de recebimento, armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, com redução de perdas e prevenção de interrupções no fornecimento;
3. Cumprimento integral das normas legais e nutricionais: Garantia de alimentação saudável, segura e adequada para todos os estudantes, inclusive para aqueles com restrições alimentares específicas, em conformidade com os parâmetros da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e normas ANVISA;
4. Melhor aproveitamento dos recursos humanos: Valorização dos profissionais do setor de alimentação escolar, permitindo que se dediquem a ações de planejamento nutricional e controle de qualidade, em detrimento de tarefas administrativas repetitivas;
5. Fomento ao desenvolvimento socioeconômico local: Priorização da aquisição de produtos de agricultura familiar, gerando emprego e renda no Município de Rodeio/SC e região, em consonância com as políticas de sustentabilidade e inclusão social do PNAE;
6. Rastreabilidade e segurança alimentar: Garantia da procedência segura e da correta conservação dos alimentos, prevenindo riscos à saúde e assegurando a integridade das refeições oferecidas nas escolas municipais.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Antes da celebração do contrato, a Administração Municipal deverá adotar as seguintes providências:

10.1. Providências administrativas e documentais

- a) Consolidação e atualização de todos os requisitos técnicos, especificações e exigências constantes do ETP e do Termo de Referência, adequando-os à realidade das escolas do município;



- b) Revisão dos editais e instrumentos convocatórios, assegurando a incorporação das diretrizes de qualidade, rastreabilidade, sustentabilidade, higiene e atendimento nutricional;
- c) Elaboração e publicação da chamada pública com data, local e horário em diário oficial do Município, conforme Resolução CD/FNDE nº 06/2020;
- d) Aprovação e publicação de todos os atos administrativos conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.

10.2. Designação e capacitação de equipe

- a) Formalização da equipe de fiscalização e gestão contratual, com designação de servidores capacitados e definição de atribuições, para monitoramento de todas as etapas — do recebimento ao consumo final dos alimentos;
- b) Capacitação periódica de todos os servidores envolvidos, especialmente quanto a:
 - Higiene pessoal e manipulação segura dos alimentos;
 - Critérios de recebimento e registro de não conformidades;
 - Rastreabilidade e boas práticas sanitárias (normas PNAE e ANVISA);

c) Sensibilização junto às equipes das escolas e creches, reforçando a importância da correta manipulação, rastreabilidade e aproveitamento de produtos sazonais e regionais.

10.3. Providências estruturais e logísticas

- a) Vistoria e adequação das áreas de recebimento e armazenamento dos alimentos, assegurando condições ideais de higiene, refrigeração, controle de pragas, ventilação e acessibilidade;
- b) Garantia de disponibilidade e manutenção de equipamentos (balanças, termômetros, equipamentos de refrigeração, EPIs, bancadas adequadas);
- c) Atualização dos sistemas eletrônicos internos de controle de recebimento, estoque e distribuição, permitindo registro e rastreio de não conformidades e fluxos logísticos.

10.4. Articulação com fornecedores

- a) Articulação prévia com potenciais fornecedores — especialmente agricultores familiares e pequenos produtores locais — para esclarecimento quanto aos requisitos do processo, padrões exigidos e documentação necessária;
- b) Definição prévia dos cronogramas de entrega e pontos de recebimento, em conjunto com as escolas;
- c) Elaboração de modelos de checklist para uso padronizado no recebimento dos produtos;
- d) Inclusão prévia dos fornecedores e itens nos sistemas municipais de abastecimento e definição de rotinas de controle de qualidade.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES



Após análise detalhada, verifica-se que o objeto da presente contratação contempla especificações restritas e direcionadas ao atendimento de normas sanitárias, nutricionais e de sustentabilidade do PNAE, exigindo o atendimento pleno a critérios próprios de qualidade, segurança, frescor, rastreabilidade, transporte, compatibilidade com demanda institucional e respeito a restrições alimentares.

Esses requisitos são únicos em relação ao fornecimento de alimentos destinados à alimentação escolar e não se confundem nem dependem de outros contratos existentes no âmbito da administração municipal, não havendo compartilhamento de itens, logísticas, cardápios, fornecedores ou processos administrativos que possam interagir, interferir ou ser impactados pela execução desta contratação específica.

Conclusão: Não existem contratações correlatas ou interdependentes que possam ser diretamente afetadas ou que exerçam influência sobre o processo ora pretendido, sendo este plenamente autônomo quanto às suas finalidades e requisitos técnicos.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

Conforme orienta o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU (2025), "um dos principais aspectos pertinentes à sustentabilidade que deve constar do ETP se encontra no artigo 18, 1º, inciso XII, da Lei de Licitações: 'descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável'."

12.1. Quadro de impactos e medidas mitigadoras

Impacto Ambiental Potencial	Descrição	Medidas Mitigadoras
Uso excessivo de agrotóxicos e insumos químicos	Possibilidade de aquisição de alimentos provenientes de sistemas convencionais com grande quantidade de pesticidas e fertilizantes químicos.	Priorização de produtos oriundos da agricultura familiar e agroecológica; inclusão de critérios de sustentabilidade nos editais; exigência de rastreabilidade da origem agrícola e dos métodos de cultivo; fiscalização contínua e testes periódicos de resíduos químicos.
Geração de resíduos sólidos (embalagens)	Uso excessivo de embalagens plásticas ou não recicláveis na logística de compra e transporte.	Exigência preferencial de embalagens reutilizáveis, recicláveis ou biodegradáveis; cláusulas contratuais limitando o uso de plásticos desnecessários; rotinas de coleta seletiva e reciclagem nas escolas; parcerias com cooperativas locais de reciclagem.
Consumo de combustível e emissão de poluentes (transporte)	Transporte de regiões distantes ou por rotas ineficientes eleva emissões de CO ₂ .	Priorização de produtos regionais e sazonais; cronogramas logísticos otimizados com rotas agrupadas; estímulo ao uso de biocombustíveis; monitoramento da pegada de carbono.
Descarte inadequado de resíduos orgânicos	Manuseio e consumo de grandes volumes de alimentos podem gerar resíduos orgânicos com risco de poluição e emissão de GEE.	Programas de compostagem nas escolas; capacitação para aproveitamento integral dos alimentos; doação de excedentes aptos ao consumo; monitoramento periódico da destinação de resíduos.



Impacto Ambiental Potencial	Descrição	Medidas Mitigadoras
Impacto sobre recursos hídricos	Produção agrícola intensiva pode consumir grandes volumes de água e causar contaminação de corpos hídricos.	Seleção de produtores com boas práticas de manejo hídrico (irrigação eficiente); adesão a programas de gestão sustentável de recursos hídricos; exigência de documentação de autorização para uso de água.
Perda de biodiversidade	Aquisição de produtos de monoculturas pode contribuir para erosão genética e perda de habitats.	Preferência por produtores que diversificam cultivos (policultivos); critérios de seleção que valorizem conservação ambiental e proteção da biodiversidade; comprovação de regularidade ambiental.
Uso de energia não renovável (refrigeração)	Alimentos minimamente processados e pescados exigem refrigeração, elevando consumo de energia.	Práticas de eficiência energética nas instalações; entregas just-in-time para minimizar tempo de estocagem; busca por fornecedores que utilizem energias renováveis.

12.2. Monitoramento

Todas as medidas mitigadoras propostas deverão ser acompanhadas de indicadores e monitoramento regular, garantindo que eventuais impactos sejam tratados com celeridade e que a rotina institucional seja norteada pelos princípios da sustentabilidade e do desenvolvimento responsável.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Diante da análise realizada no presente Estudo Técnico Preliminar, manifesta-se conclusivamente pela adequação e viabilidade técnica e econômica da contratação pretendida, pelos seguintes fundamentos:

1. A contratação atende integralmente às exigências de conformidade com os padrões de qualidade e segurança alimentar estabelecidos pela ANVISA e demais órgãos reguladores, bem como observa as normas do PNAE quanto aos critérios nutricionais, diversidade alimentar e inclusão produtiva local;
2. A previsão de critérios rigorosos de qualidade, estado de conservação, validade, atendimento a restrições alimentares e práticas de sustentabilidade ambiental, social e econômica demonstra a adequação da iniciativa para suprir as necessidades institucionais identificadas;
3. A estimativa orçamentária de R\$ 155.801,76 (cento e cinquenta e cinco mil, oitocentos e um reais e setenta e seis centavos) confirma a compatibilidade financeira da contratação, com previsão de utilização de recursos do FNDE/PNAE, assegurando transparência e eficiência;
4. A solução escolhida (chamada pública para agricultura familiar + licitação complementar) equilibra o atendimento das necessidades nutricionais, legais e operacionais da instituição, promovendo benefícios sociais, ambientais e econômicos alinhados ao interesse público;
5. O modelo de parcelamento por itens amplia a competitividade, favorece a inclusão de pequenos produtores e permite melhor fiscalização e controle de qualidade;



6. Foram identificados e mapeados os potenciais impactos ambientais, com definição de medidas mitigadoras adequadas;

7. Foram elencadas as providências prévias necessárias à celebração do contrato, incluindo capacitação de servidores, adequação de instalações e articulação com fornecedores.

Dessa forma, recomenda-se o prosseguimento do processo de contratação, com a elaboração do Termo de Referência e do instrumento convocatório pertinentes.

Conforme ensina Joel de Menezes Niebuhr, o posicionamento conclusivo é de cumprimento obrigatório, observando-se que "a Lei nº 14.133/2021 exige posicionamento conclusivo, o que denota que o estudo técnico preliminar, de verdade, de preliminar só tem o nome" (NIEBUHR, Joel de Menezes. Licitação Pública e Contrato Administrativo, 8 ed., Belo Horizonte: Editora Fórum, 2025, p. 493).

Rodeio, 01 de julho de 2026.

Secretaria de Educação