



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Município de Restinga Seca
Secretaria Municipal de Educação
Necessidade: Eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O objeto do presente Estudo Técnico Preliminar é a necessidade de eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar.

Realizou-se o Pregão Eletrônico nº 061/2025, visando à formação de Ata de Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar. Todavia, durante a vigência da ata, houve a desistência formal do fornecedor vencedor em cumprir com o fornecimento dos itens adjudicados.

Tal situação ocasionou a interrupção no fornecimento de alimentos essenciais, comprometendo diretamente a continuidade do serviço de alimentação escolar, o qual é de natureza essencial e indispensável ao atendimento dos alunos da rede pública.

Ressalta-se que a alimentação escolar está diretamente vinculada ao direito fundamental à educação e à segurança alimentar dos estudantes, não sendo possível sua descontinuidade sem prejuízos graves ao interesse público. Neste sentido para regularizar a aquisição e a oferta contínua de gêneros alimentícios necessita-se realizar esse processo.

2. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

Conforme pesquisa realizada no mercado, as soluções disponíveis para atender à necessidade administrativa relacionada à aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar nas escolas municipais de Restinga Sêca são:

- Aquisição direta pela própria Administração, mediante produção e distribuição interna dos gêneros alimentícios às unidades escolares;
- Aquisição de gêneros alimentícios por meio da contratação de fornecedores especializados, com fornecimento periódico conforme a demanda das unidades escolares.

A alternativa indicada na letra a não se mostra viável, uma vez que a Administração não dispõe de estrutura adequada, equipe técnica, nem logística apropriada para a produção, estocagem e distribuição dos gêneros alimentícios em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes.

Assim, a solução escolhida no presente Estudo Técnico Preliminar, sob os aspectos técnico e econômico, é a prevista na letra b, ou seja, a aquisição de gêneros alimentícios de fornecedores especializados, devidamente registrados junto aos órgãos competentes, que garantam a qualidade dos produtos, a segurança alimentar e o atendimento às exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e demais normas aplicáveis.

A solução definida poderá ser contratada mediante processo licitatório na modalidade pregão, considerando tratar-se de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital por meio de especificações usuais no mercado. E ainda, para a aquisição dos gêneros alimentícios, vislumbram-se as seguintes alternativas de contratação:

- Fornecimento mediante Sistema de Registro de Preços (SRP);
- Fornecimento mediante Contrato direto.

A alternativa da letra a é a mais viável para a Administração, devido seguir o padrão de execução sob demanda, conforme necessidade de acordo com a elaboração do cardápio, sazonalidade e hábitos, não necessitando a contratação imediata de todo o quantitativo





estimado, otimizando o planejamento e evitando desperdícios. Portanto, para solução da necessidade apresentada, a alternativa escolhida neste Estudo Técnico Preliminar, é a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, mediante Sistema de Registro de Preços.

3. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação pretendida está prevista no Plano de Contratações Anual do Município de Restinga Sêca, estando assim alinhada com o planejamento desta Administração.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O objeto da contratação tem natureza de bem comum, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Os produtos fornecidos deverão atender às especificações de qualidade, composição, rendimento, embalagem e armazenamento descritas no Termo de Referência, respeitando as exigências da legislação sanitária aplicável, bem como as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, dentro do prazo de validade, com embalagens íntegras, devidamente identificadas com informações obrigatórias de rotulagem, lote, data de fabricação e validade, conforme legislação vigente.

Os fornecedores deverão possuir regularidade fiscal, trabalhista e jurídica, bem como apresentar alvará sanitário ou documento equivalente, quando exigido para o ramo de atividade, garantindo condições adequadas de armazenamento, transporte e distribuição dos alimentos.

A contratada deverá realizar as entregas conforme cronograma e locais definidos pela Secretaria Municipal de Educação, observando os quantitativos solicitados e mantendo a regularidade do abastecimento das escolas, a fim de evitar descontinuidade na oferta da alimentação escolar.

Os produtos perecíveis deverão ser transportados em veículos apropriados, respeitando as condições de higiene, temperatura e conservação necessárias para manutenção da qualidade e segurança alimentar.

Os alimentos deverão atender aos padrões nutricionais estabelecidos para a alimentação escolar, priorizando produtos adequados ao consumo infantil e em conformidade com as legislações federais, estaduais e municipais relacionadas à promoção da alimentação saudável no ambiente escolar.

Sempre que possível e viável, deverão ser priorizados produtos de qualidade reconhecida no mercado, observando critérios de sustentabilidade, economicidade e eficiência, visando assegurar melhor aproveitamento dos recursos públicos e adequada execução do programa de alimentação escolar.

A contratada deverá substituir, sem ônus adicional para a Administração, qualquer item entregue com defeito de fabricação, avarias de transporte ou em desacordo com as especificações, no prazo máximo de **03 (três) dias úteis**, contados da notificação;

Havendo qualquer dúvida ou divergência em relação às informações previstas nos documentos, a empresa deverá entrar em contato com a fiscalização para esclarecimentos;

A Administração poderá deixar de requisitar os itens registrados na Ata, sem que disso decorra qualquer direito à indenização pela contratada, nos termos do artigo 82 da Lei nº 14.133/2021.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades foram calculadas de acordo com a quantidade de alunos matriculados no corrente ano e de acordo com a etapa de ensino. O cálculo baseia-se também na quantidade *per capita* por aluno, levando em conta o fator de correção e/ou cocção (o cálculo das perdas no momento do pré preparo e preparo dos alimentos), de qual modo ele vai ser preparado (assado, cozido, cru, refogado) e qual o porcionamento do alimento em cada preparação ofertada em cada escola, sendo previsto até o término do presente ano letivo.

Item	Descrição do produto	Unidade	Quantidade
1.	Açúcar Cristal: de origem vegetal, constituído	kg	200





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE RESTINGA SÊCA

EDUCAÇÃO E PROGRESSO

	fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Não pode apresentar sujidades, umidade, bolores, misturas e peso insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, conter data de validade e fabricação sem rasuras. Embalagem de 2 kg , em polietileno, contendo data de fabricação e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega.		
2.	Arroz Integral: tipo 1, classe longo fino. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1 kg do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega.	Kg	100
3.	Aveia em flocos finos: embalagem contendo no máximo 1kg do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com validade mínima de 06 meses no momento da entrega	kg	80
4.	Biscoito tipo Mignon: serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem plástica, atóxica, contendo 200 g acondicionados em caixas de papelão. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	Pct	200
5.	Biscoito Maria: deverá estar em perfeito estado de conservação, isento de mofo e substâncias nocivas, com consistência crocante, sem apresentar excesso de dureza e nem quebradiço. Embalagem plástica, atóxica, contendo 370g acondicionados em caixas de papelão. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	Pacote 370g	800
6.	Brócolis: de 1ª qualidade, ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não se apresentar com folhas amareladas e danos mecânicos. Embalagem individual com tamanho médio da unidade de 300g. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	Un	500
7.	Canela em rama: embalagem íntegra de no mínimo 10 g, contendo data de fabricação e validade, e número do lote do produto. As lascas devem estar inteiras e com boa aparência, de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações. O produto deve estar isento de sujidades. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	Un.	50
8.	Colorífico: Produto constituído apenas pela mistura de urucum, fubá e óleo vegetal. Deve apresentar aspecto de pó fino, de coloração avermelhada, com sabor e odor característico. Não apresentar sujidades, umidade, bolor. Embalagem intacta, contendo 500 gramas , contendo data de fabricação e validade. Prazo de Validade: Mínimo de 6	Un	200





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE RESTINGA SÊCA

EDUCAÇÃO E PROGRESSO

	meses a partir da data de entrega.		
9.	Cravo da índia: produto in natura. Embalagem primária: plástico transparente, contendo no mínimo 20g do produto . Rótulo contendo identificação do produto, peso, fabricante, data de fabricação e validade, número de lote e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, a partir da data da entrega.	Pct	50
10.	Farinha de aveia: produto obtido da moagem de grãos integrais da aveia. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 500g. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega	Pct	100
11.	Farinha de Mandioca: branca, 1º qualidade deverá estar bem solto e seco no pacote, deve ter cor e odor característico, não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 1kg e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	Kg	100
12.	Farinha de Trigo: enriquecida com ferro e ácido fólico, deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos e impurezas. Embalagem deve estar intacta, e deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto, acondicionada em pacotes de 5 kg . Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Pcts	300
13.	Feijão: preto, tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. Embalagem: saco de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 1 Kg .	kg	1000
14.	Fermento Biológico: biológico seco instantâneo em pó, embalagens com 500 g , com data de fabricação e validade impressa na embalagem, e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	Pct	100
15.	Lentilha: constituída de grãos inteiros, e são de primeira; nova; pesando 400g, isenta de sujidades, parasitas e larvas; acondicionada em saco de polietileno, com validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	Pacote	400
16.	Louro em folha: Constituído por folhas inteiras, limpas e secas. Isento de qualquer material estranho ou sinais de emboloramento. Embalagem de no mínimo 5g Validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega.	Pacote	50
17.	Manga Tommy: produto in natura; com casca sã, sem rupturas; tamanho e coloração uniforme; grau médio de amadurecimento, apropriado para consumo, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos.	Kg	400





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE RESTINGA SÊCA

EDUCAÇÃO E PROGRESSO

	Isenta de sujidades, sem parasitas, vestígios de insetos. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas ou sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos.		
18.	Melancia: produto in natura, com cor, aspecto, cheiro e sabor característico. Isenta de lesões químicas ou mecânicas, oriundas de colheita, manuseio e transporte. O produto deverá ser entregue apenas em período de safra. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas ou sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos.	Kg	800
19.	Orégano seco: desidratado, constituído de folhas sãs, ovaladas, secas, limpas e verdes. Embalagem plástica de 50 g, onde deverá conter nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote, peso e informações nutricionais	Pacote	50
20.	Pipoca em grão cru: produto minimamente processado. Embalagem primária plástica transparente contendo no mínimo 500 g do produto. Rótulo com identificação do produto, tabela nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade, número do lote. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	Pct	200
21.	Polvilho Azedo: Produto amiláceo de coloração branca, constituído apenas por fécula de mandioca fermentada. Deve ser livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais Grupo I (Fécula), Tipo 1, atendendo as especificações da IN 32, de 2005 (MAPA). Embalado em saco plástico atóxico, resistente e transparente contendo 1kg , contendo nome e endereço do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	Kg	80
22.	Polvilho Doce: Produto amiláceo de coloração branca constituído apenas por fécula de mandioca. Deve ser livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Grupo I (Fécula), Tipo 1, atendendo as especificações da IN 32, de 2005 (MAPA). Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalado em saco plástico atóxico, resistente e transparente contendo 1kg , contendo nome e endereço do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade..	kg	80
23.	Suco de Uva Integral: bebida não fermentada, não diluída, 100 % suco de fruta e contendo no rótulo a denominação SUCO INTEGRAL destinado ao consumo, obtida da fruta madura e sã ou parte do vegetal de origem por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Produto processado e pronto para o consumo, sem adição de açúcar ou conservantes. Embalado em garrafa de vidro transparente, contendo 1litro do produto . Rótulo contendo a data de fabricação, ingredientes, tabela nutricional, peso, fabricante, validade, número do lote e registro no órgão regulamentador (MAPA). Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	Unidade	1400
24.	Tomate: tamanho médio, características íntegras, coloração uniforme, sem rupturas oriundas de transporte e manuseio, de boa qualidade, grau de amadurecimento médio, que permite manipulação, transporte e conservação adequadas para o consumo. Firme e intacto, sem lesões de	kg	700





	origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas ou sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos.		
25.	Uva passa desidratada, escura, sem semente: Deve estar íntegra, com sabor, aroma e cor característicos do produto. Sem sinais de umidade, podridão, cristalização e alteração da cor do produto. Não deve conter adição de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Embalagem: pote ou pacote plástico, resistente e bem vedado, contendo 1kg . Prazo de Validade: mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias a partir da entrega.	kg	50

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de **R\$ 64.361,30 (sessenta e quatro mil, trezentos e sessenta e um reais e trinta centavos)**, conforme preços unitários referenciais e memória de cálculo contidos na Planilha de Pesquisa de Preços, anexa a este ETP.

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, **conforme:**

- Pesquisa realizada no Licitacon ou PNCP: levantamento realizado de contratações similares feitas pela Administração Pública, no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços observando-se o disposto no Decreto Municipal n.º 105/2023, que “Dispõe sobre a regulamentação unificada da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos)”;
- Pesquisa com fornecedores - 3 orçamentos: pesquisa direta com 3 (três) fornecedores, observando-se o disposto no Decreto Municipal n.º 105/2023, que “Dispõe sobre a regulamentação unificada da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos)”;

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na adoção do Sistema de Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios que serão usados para compor a alimentação escolar das escolas municipais de Restinga Sêca.

A aquisição contempla produtos alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados ao preparo da Alimentação Escolar nas unidades de ensino do Município, incluindo escolas de educação infantil, ensino fundamental e demais instituições atendidas pela rede pública municipal.

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme demanda da Administração, mediante cronograma de entrega elaborado pela Secretaria Municipal responsável, garantindo regularidade no abastecimento, qualidade dos produtos, adequadas condições de transporte, armazenamento e conservação, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

A futura contratação tem por objetivo assegurar a continuidade da oferta de alimentação escolar adequada, saudável e balanceada aos estudantes, contribuindo para o desenvolvimento, aprendizagem, rendimento escolar e formação de hábitos alimentares saudáveis, observando os princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal n.º 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que deverão ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado. Em vista disto, o princípio do parcelamento deverá ser aplicado à presente contratação.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS





Com a presente licitação, pretende-se garantir o cumprimento da Lei nº 11.947/2009 e das normas do FNDE, assegurar o direito dos alunos à alimentação escolar adequada e de qualidade, fortalecer a gestão pública ao assegurar eficiência, transparência e regularidade no fornecimento dos alimentos, e contribuir para a formação de hábitos alimentares saudáveis e para o pleno desenvolvimento biopsicossocial dos estudantes da rede pública municipal.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

- Verificação da viabilidade técnica;
- Definição dos responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato, com a designação formal de fiscal(is) e gestor do contrato, conforme exigido pela legislação vigente;
- Capacitação dos servidores envolvidos na fiscalização e gestão contratual, quando necessário, visando assegurar o adequado acompanhamento da execução da obra;
- Análise e tratamento dos riscos da contratação, conforme matriz de riscos elaborada no âmbito do planejamento da contratação;

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

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 operacionalização do objeto podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

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

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar apresenta impactos ambientais indiretos relacionados principalmente à produção, transporte, armazenamento e descarte de embalagens e resíduos orgânicos. Entre os principais impactos, destacam-se o consumo de recursos naturais, geração de resíduos sólidos e emissão de poluentes atmosféricos decorrentes da logística de distribuição dos produtos. O armazenamento inadequado pode ocasionar perdas, desperdícios e geração de resíduos orgânicos. Dessa forma, recomenda-se priorizar fornecedores regularizados, adotar boas práticas de armazenamento e manejo, bem como promover a destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados, especialmente embalagens e resíduos alimentares, visando minimizar os impactos ambientais associados ao fornecimento da alimentação escolar.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base nos estudos realizados no presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação de fornecedores para entrega de gêneros alimentícios, mostra-se tecnicamente viável, operacionalmente adequada e economicamente justificável.

Verificou-se que há disponibilidade orçamentária para a execução do objeto, bem como compatibilidade com os instrumentos de planejamento municipal, atendendo às diretrizes da Lei Orçamentária Anual (LOA), da Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) e do Plano Plurianual (PPA).

Sob o aspecto operacional, a Administração dispõe de condições para promover a licitação, acompanhar e fiscalizar a execução contratual, contando com a designação de equipe técnica responsável pela gestão e fiscalização do contrato.

Diante do exposto, declara-se a viabilidade da contratação, recomendando-se o prosseguimento do processo licitatório, com vistas à seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Restinga Sêca, 13 de maio de 2026.

Adriana Maria Soares Cassol
Secretária Municipal de Educação

Marília Abbad Mosquier
Nutricionista





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: C4D4-1511-5209-A239

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ MARÍLIA ABBAD MOSQUIER (CPF 027.XXX.XXX-67) em 18/05/2026 11:08:58 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ ADRIANA MARIA SOARES CASSOL (CPF 474.XXX.XXX-20) em 18/05/2026 14:44:53 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://restingaseca.1doc.com.br/verificacao/C4D4-1511-5209-A239>