

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ÁREA REQUISITANTE: Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto e Turismo do Município de São João do Polêsine.

1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Considerando a aquisição de gêneros alimentícios para atendimento aos alunos do Município São João do Polêsine, em consonância ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nos termos da Lei nº 11.947/2009 e da resolução FNDE/CD nº 06/2020, para o segundo semestre de 2025, com intuito de garantir a oferta adequada de macro e micronutrientes, em conformidade ao período de atendimento e faixa etária dos alunos atendidos pela rede pública municipal.

Ainda, a alimentação ofertada no âmbito escolar deve ser variada e equilibrada, no intuito de consumir diferentes tipos de alimentos (nutrientes) e qualidade suficientes com a finalidade de garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, bem como atender as necessidades de promoção de uma vida saudável.

Portanto, a nutrição adequada, equilibrada e diversificada é essencial para o bom rendimento escolar dos alunos atendidos nesta rede de ensino, visando atender a Lei Nº 11.947/2009, que cita:

"Art.2º São diretrizes da Alimentação escolar:

I - O emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica”.



2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

A aquisição de gêneros alimentícios para atendimento da rede básica de ensino do Município está prevista na Lei Orçamentária Anual, com valor disponível de R\$ 95.000,00 e no rol de contratações anuais. Em adição, a previsão de repasse do PNAE é de R\$ 21.477,00 de acordo com o número de alunos matriculados.

O Decreto Municipal nº 2.635, de 19 de fevereiro de 2024, que estabelece regras e diretrizes para a aplicação da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que dispõe sobre licitações e contratos administrativos. Dessa forma, a previsão do objeto sob análise consta no Plano de Contratação Anual.

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO

A possibilidade levantada e analisada pela municipalidade para o objeto de contratação foi a de realizar uma ampla pesquisa de mercado com empresas capazes de atender os serviços exigidos.

3.1 Licitar diretamente com os fornecedores

Assim, considerando a Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020, a opção de dispensa de licitação, por meio de chamada pública, diretamente com fornecedores aptos, por ora, ao que tudo indica é a melhor e única solução disponível ao município, visto que o Art. 14, § 1º, da Lei 11.947/2009 autoriza e justifica a dispensa do procedimento licitatório para as compras de gêneros alimentícios provenientes diretamente da Agricultura Familiar para o PNAE.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO



A solução a ser entregue não encerra nenhuma complexidade, ao contrário, trata-se da contratação de produtores aptos a realizar a entrega de gêneros alimentícios, de forma periódica e regular durante o período letivo, o que pode ser suprido por uma gama enorme de produtores.

O produtor contratado deverá cumprir o que se é pedido na descrição da necessidade, estimativa de quantidade e resultado pretendido, que supre perfeitamente as necessidades da Administração.

A entrega dos gêneros de forma parcelada é solução mais adequada, isto porque, se torna inviável uma entrega única dos bens devido a dificuldade de armazenamento pelo Município, bem como da garantia da qualidade e validade dos alimentos, muitos deles perecíveis.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Requisitos gerais

Da solução ora tratada, ou seja, a contratação de produtores para o fornecimento de gêneros alimentícios para oferta aos alunos em período de atendimento escolar do município São João do Polêsine, num primeiro momento, possui o requisito básico de que o(s) produtores(s) a ser(em) contratado(s) tenha(m) a documentação básica de habilitação, conforme exigido pelo setor de Licitação, Compras e Contratos da Prefeitura Municipal de São João do Polêsine.

6. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES E DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa de quantidade anual da aquisição de cada gênero alimentício foi estabelecido em conformidade ao cardápio previamente elaborado pela nutricionista da



Secretaria de Educação do Município São João do Polêsine, levando-se em consideração os dias letivos, o número de alunos e o valor per capita a ser servido a cada aluno com margem de erro de 20% para o caso de inscrição de novos alunos e da possibilidade de repetição das refeições.

Enfatiza-se que o município necessita dos gêneros alimentícios descritos, em qualidade semelhantes ou superiores.

6.1. Os produtos a serem adquiridos deverão estar em perfeito estado e apresentar boa qualidade, livres de sujidades, imperfeições e outros vícios que impeçam ou reduzam suas usabilidades e deverá atender rigorosamente às prescrições estabelecidas neste item.

6.2. Os valores prévios da contratação foram obtidos pela média dos valores colhidos junto a no mínimo 03 (três) fornecedores, nos moldes da Instrução Normativa SEGES 065/2021, Decreto Municipal nº 2.635/2024 e inciso III do Art. 23 da Lei nº 14.133/2021, e seguirá conforme a tabela:





ITEM	DESCRIÇÃO	Quant.	Unid.	Valor unitário	Valor Total
1.	Açúcar mascavo; Embalagem: embalagem plástica atóxica de 1 Kg. Rotulagem: deverá estar impresso de forma clara as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 1 ano a partir da data de entrega. 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	20	Kg	16,39	327,80
2.	Alface; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade.	135	Unid.	4,32	583,20
3.	Alho; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, em perfeitas condições de conservação, íntegro, isento de sujidades, ser de boa qualidade.	11	Kg	39,11	430,21
4.	Arroz polido; tipo 1; classe longo fino, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem: embalagem plástica atóxica, transparente de 5 Kg. Rotulagem: deverá estar impresso de forma clara as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade de no mínimo 6 meses; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	54	Pc.	29,06	1.569,24
5.	Banana prata; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve ser de boa qualidade, apresentar grau médio de amadurecimento e possuir tamanho médio.	665	Kg	6,03	4.009,95
6.	Batata doce; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve ser	39	Kg	5,49	214,11





	de boa qualidade, apresentar grau médio de amadurecimento e possuir tamanho médio.				
7.	Batata-inglesa; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação, isenta de sujidades. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade e estar livre de brotos.	260	Kg	7,05	1.833,00
8.	Beterraba; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade.	100	Kg	6,18	6,18
9.	Bolacha doce caseira; deve ser de boa qualidade, livre de gorduras trans, livre de fungos, apresentando bom estado de conservação. Embalagem de 500g, apresentando rótulo indicando procedência e data de validade.	35	Kg	32,51	1.137,85
10.	Bolacha salgada caseira; deve ser de boa qualidade, livre de gorduras trans, livre de fungos, apresentando bom estado de conservação. Embalagem de 500g, apresentando rótulo indicando procedência e data de validade.	55	Kg	34,69	1.907,95
11.	Brócolis; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir tamanho médio e ser de boa qualidade.	45	Unid.	6,77	304,65
12.	Cebola; íntegra, deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação, sem sujidades. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade e estar livre de brotos.	150	Kg	6,93	1.039,50
13.	Cenoura; íntegra, deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação, sem sujidades. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade e estar livre de brotos.	90	Kg	6,02	541,80
14.	Couve-flor; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos	36	Unid.	8,76	315,36



	mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade.				
15.	Couve folha; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade.	88	maços	4,22	371,36
16.	Farinha de milho; sem glúten, obtida do milho moído. Deve ser do tipo média, livre de qualquer contaminação. Embalagem: plástica, atóxica, transparente, íntegra, de 1 Kg. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	30	Kg	5,63	168,90
17.	Farinha de trigo; tipo 1, obtido do trigo moído, limpo, enriquecido com ferro e ácido fólico, sem qualquer contaminação. Embalagem: íntegra. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	80	Kg	5,54	443,20
18.	Feijão preto; tipo 1, grãos novos, inteiros e sãos, sem defeitos, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos, sem danos mecânicos. Embalagem: embalagem plástica atóxica, transparente de 1 Kg. Rotulagem: deverá estar impresso de forma clara as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade de no mínimo 6 meses; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	170	Kg	9,29	1.579,30





19.	Logurte; com polpa de frutas de diversos sabores, como: morango, frutas vermelhas, coco, ameixa e salada de frutas, obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado), por fermentos lácteos próprios que determinem as características do produto final, adicionado polpa/suco de duas ou mais frutas, com corante natural e aroma idêntico ao natural, podendo conter outros produtos de origem láctea e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação e que não interfiram no processo de fermentação do leite. O produto deverá ser integral e não deverá conter edulcorantes artificiais. O produto deverá estar ausente de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos às matérias primas e às etapas de processamento. Validade mínima de 30 dias, a partir da data de entrega. Embalagem primária de polietileno ou polipropileno, atóxica, inodora, opaca, tampa plástica lacrada, que mantenha perfeita vedação antes e após a sua abertura, com capacidade de 1L. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: nome do produto e marca; identificação do estabelecimento fabricante; data de fabricação e data de validade; informação nutricional; ingredientes e carimbo da inspeção sanitária. Transportado em carro refrigerado ou isotérmico em temperatura adequada.	250	L	13,70	3.425,00
20.	Leite UHT integral; leite de vaca, sem adulterações, integral, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem cartonada de 1 L, apresentando perfeita condição de conservação e integridade. Rotulagem: deve estar impresso de forma clara as seguintes informações: 1) Identificação completa do produto 2) Procedência; 3) Quantidade do produto; 4) Número do lote; 5) Data de validade de no mínimo 3 meses da data de entrega; 6) Número do registro no órgão de inspeção sanitária e carimbo do órgão sanitário; 7) Informação nutricional.	648	L	6,59	4.270,32
21.	Maçã nacional; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve apresentar grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	230	Kg	11,40	2.622,00





22.	Mandioca descascada; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve apresentar grau médio de amadurecimento, tamanho médio, ser de boa qualidade e ser previamente descascada.	60	Kg	9,57	574,20
23.	Massa alimentícia caseira; fresca, ingredientes: farinha de trigo, ovos e sal; sem conservantes, do tipo espaguete; de boa qualidade; em embalagem de 500g, íntegro e limpo, apresentando rótulo indicando procedência e prazo de validade.	78,5	Kg	20,73	1.627,31
24.	Melado batido de cana; produto processado, 100% sacarose. Embalagem primária: pote plástico ou vidro contendo 500g do produto. Embalagem contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade, número do lote e registro no Ministério da Agricultura ou órgãos competentes. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	7	Kg	21,85	152,95
25.	Moranga cabotiá; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em perfeitas condições de conservação, íntegra, ser de boa qualidade e tamanho médio.	85	Kg	5,12	435,20
26.	Ovos de galinha; frescos, de boa qualidade, tamanho médio, íntegros, limpos, sem contaminação. Embalagem: em bandejas de papelão limpas, contendo 1 dúzia. Rotulagem: deverá estar impresso de forma clara as seguintes informações: 1) Declarar marca; 2) Nome e endereço do entreposto/aviário, constando obrigatoriamente registro de Inspeção Sanitária; 3) Identificação completa do produto; 4) Data de classificação e validade - produto com no máximo 5 dias de classificação e validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega; 5) Temperatura de conservação; 6) Peso líquido.	200	Dúzia	12,56	2.512,00
27.	Pão caseiro; unidades de 50g, sem conservantes, livre de gorduras trans, em embalagem plástica, livre de fungos, apresentando bom estado de conservação. Deve possuir rótulo indicando procedência e prazo de validade.	228	Kg	23,09	5.264,52



28.	Polpa de frutas congelada; de primeira qualidade, em bom estado de conservação e armazenamento, em embalagem de 1Kg ou 500g. Deve possuir rótulo indicando procedência e prazo de validade.	80	Kg	26,06	2.084,80
29.	Repolho; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve ser de boa qualidade e possuir tamanho médio.	90	Kg	5,89	530,10
30.	Suco integral; 100% natural, sem adição de água, açúcares, corantes e conservantes. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em garrafa de vidro ou pet de 1,5 litros, apresentando perfeita condição de conservação e integridade. Rotulagem: deve estar impresso de forma clara as seguintes informações: 1) Identificação completa do produto 2) Procedência; 3) Quantidade do produto; 4) Número do lote; 5) Informação nutricional; 6) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	116	Un.	21,92	2.542,72
31.	Tempero verde; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve ser de boa qualidade e possuir tamanho médio.	81	Mç	3,58	289,98
32.	Tomate; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve ser de boa qualidade e possuir tamanho médio.	180	Kg	9,00	1.620,00
Total					45.346,48



7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Na presente demanda, justifica-se o parcelamento para um melhor dimensionamento de estoque, controle de qualidade e validade dos itens e aquisição conforme a necessidade de utilização.

As entregas poderão ser previstas para ocorrerem diariamente, semanalmente, quinzenalmente, mensalmente a depender do planejamento e capacidade de armazenamento e utilização dos itens.

8. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO A CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA A FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATUAL

A Secretaria Municipal de Educação promoverá a adequação dos espaços, onde os serviços serão executados, antes da celebração do contrato.

Caberá também à Secretaria Municipal de Educação indicar os fiscais do contrato, que serão responsáveis por atestar a qualidade da execução dos serviços contratados.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTE

Ao que se verifica, não há nenhuma contratação correlata na municipalidade do presente objeto, isso pois a presente contratação servirá a Secretaria de Educação para execução do PNAE.

A contratada, caso não seja situada no município de São João do Polêsine, será responsável pela entrega, a qual deverá estar incluso todos os custos inerentes à perfeita execução, incluso o valor com pessoal, transporte, equipamentos, impostos e taxa.

A vencedora deverá dispor de todos os equipamentos necessários à perfeita execução do objeto, inclusive EPIs (Equipamentos de Proteção Individual), que deverão ser fornecidos pela Licitante Vencedora, além de transporte refrigerado na entrega de alimentos perecíveis.



10. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA SOLUÇÃO À NECESSIDADE IDENTIFICADA

Diante de todos apontamentos, conclui-se que a contratação de produtores da agricultura familiar é a mais adequada para a aquisição dos gêneros alimentícios conforme à necessidade institucional, por meio de chamada pública.

Com base no planejamento exposto neste estudo, enfatiza-se a viabilidade de compras com os valores de repasse do PNAE, juntamente dos valores de recursos próprios, previstos no âmbito da Lei Orçamentária Anual e em conformidade à relação dos itens discriminados no item 6 do presente Estudo Técnico Preliminar.

Esse formato de contratação é o exigido pela Resolução nº 6/2020, bem como o mais vantajoso para o poder público, pelo aspecto econômico.

Dessa forma, entendemos que a contratação irá atender a necessidade a qual de destina.

São João do Polêsine, 26 de maio de 2025.

Requisitante:

KATIUSSA TAVARES ZULIANI
Secretária Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo

Elaborado por:



MARIA VITÓRIA MARTINS MOURA

Assessora da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo

