



# ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

**OBJETO:** Registro de Preços para contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios em geral para ser usado na alimentação escolar para o consumo de alunos matriculados na rede pública de ensino do município de Santa Maria das Barreiras – PA, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

## INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar faz parte da fase preparatória do processo licitatório essencial para o planejamento e a fundamentação das contratações públicas, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021, que institui o novo marco legal das licitações e contratações. Sua principal função é fornecer uma análise detalhada sobre a necessidade da contratação, a justificativa técnica e econômica para a escolha do objeto, bem como a definição dos requisitos mínimos para a execução contratual. O ETP antecede a elaboração do Termo de Referência ou Projeto Básico, contribuindo para decisões administrativas mais eficientes e orientadas pelo interesse público. Este estudo permite a identificação das soluções mais adequadas e viáveis para o atendimento das demandas, promovendo contratações que maximizem a relação custo-benefício e minimizem riscos de execução.

No contexto da Lei nº 14.133/2021, o ETP assume papel estratégico, pois sua obrigatoriedade visa garantir o planejamento adequado das licitações, promovendo maior transparência, eficiência e economicidade. Por meio dessa ferramenta, busca-se evitar desperdícios de recursos públicos e assegurar a qualidade dos bens e serviços adquiridos, fortalecendo, assim, a gestão pública responsável e o cumprimento dos objetivos institucionais.

A elaboração do ETP para a licitação de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar permite um planejamento minucioso das necessidades da Rede Municipal de Ensino, garantindo que os produtos adquiridos atendam aos padrões de qualidade exigidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e pelas legislações vigentes. Isso contribui para a execução de cardápios nutricionalmente balanceados, respeitando a diversidade cultural e as particularidades locais, além de assegurar a entrega regular e eficiente dos itens, essenciais para o fornecimento contínuo de refeições que favoreçam o desenvolvimento, a aprendizagem e a permanência dos alunos na escola.

### *Art. 18*

*§ 1º O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do **caput** deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos:*

## 1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E JUSTIFICATIVA

*Art. 18§ 1º,*

*I - descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;*

A alimentação escolar é um direito fundamental dos alunos, garantido pela Constituição Federal de 1988, no Art. 6º, e regulamentado pela Lei nº 11.947/2009, que estabelece o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Este programa visa fornecer alimentos de qualidade, assegurando que os alunos recebam refeições adequadas às suas necessidades nutricionais, contribuindo para seu desenvolvimento físico e cognitivo. A presente contratação tem como objetivo fornecer gêneros alimentícios para a alimentação escolar dos alunos da educação básica, matriculados nas escolas públicas de Santa Maria das Barreiras – PA, por um período de 12 (doze) meses, com a entrega de refeições durante 200 (duzentos) dias letivos.

O PNAE é de extrema importância, pois assegura que a alimentação escolar respeite as diretrizes de saúde, segurança e qualidade, além de promover hábitos alimentares saudáveis e contribuir para o desempenho escolar dos alunos. Conforme a Lei nº 11.947/2009, a alimentação escolar deve ser composta por alimentos saudáveis, seguros e variados, que atendam às necessidades nutricionais de cada faixa etária e de alunos com necessidades específicas.

Santa Maria das Barreiras enfrenta desafios específicos devido à sua geografia, com cerca de 95% de suas escolas localizadas na zona rural, onde muitos alunos dependem do transporte escolar para frequentar a escola. Nesse contexto, a alimentação escolar assume uma importância estratégica, uma vez que os alunos da zona rural percorrem longas distâncias para chegar às unidades educacionais. A garantia de refeições nutritivas durante o período escolar é fundamental para assegurar que esses alunos possam aproveitar ao máximo o aprendizado e manter-se saudáveis.

Portanto, a contratação de uma empresa especializada para fornecer gêneros alimentícios para a alimentação escolar é uma ação estratégica para garantir que todos os alunos, independentemente de sua localização, tenham acesso a refeições adequadas às suas necessidades.

Essa ação contribui para a inclusão e o acesso igualitário às oportunidades de aprendizagem, independentemente da localização dos estudantes.

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

*Art. 18§ 1º,*

*II - demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração;*

O objeto da presente contratação está devidamente previsto no Plano de Contratações Anual da Secretaria Municipal de Educação para o exercício de 2025. Esse instrumento estratégico de planejamento e governança consolida as demandas identificadas pela pasta para a execução das políticas públicas educacionais, permitindo o adequado planejamento das aquisições e serviços necessários. A inclusão da compra de gêneros alimentícios para a alimentação escolar nesse plano reforça o compromisso com a gestão eficiente dos recursos públicos e a garantia de uma alimentação de qualidade, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), assegurando condições favoráveis ao desenvolvimento e à permanência dos estudantes na Rede Municipal de Ensino.

## 3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

*Art. 18§ 1º,*

*III - requisitos da contratação;*

Os Gêneros de Alimentação, deverão ser entregues na secretaria de educação no distrito de casa de tábuas, conforme cronograma dos dias estabelecidos pela nutricionista RT nas quantidades descritas para cada escola;

O prazo para entregar os Gêneros Alimentícios cujas entregas são semanais e quinzenais é de 02 (dois) dias úteis de tolerância, após o recebimento da autorização de Fornecimento expedida pelo Departamento de Compras da SEMEC;

O cronograma de entrega e as quantidades dos Gêneros Alimentícios de cada escola deverão ser cumpridos, rigorosamente, sendo respeitado os dias letivos, e em horário escolar, de segunda-feira a sexta-feira, das 07h00min às 11h00min e das 13h00min às 17h00min Conforme escolhido pela Secretaria Municipal de Educação;

Havendo necessidade de ajustes, o cronograma de datas e periodicidade poderá ser alterado, visando assegurar o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios perecíveis e não

perceíveis para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Para as entregas deve-se respeitar o tempo estimado na tabela abaixo;

PRODUTOS	DIÁRIO	SEMANAL	QUINZENAL
Frutas e verduras	x		
Proteínas de origem animal		x	
Demais Alimentos			x
Itens de Padaria	x		

Todas as despesas com a entrega e descarregamento ocorrerão por conta da empresa;

Na entrega, somente será aceito o produto que tenha data de validade de acordo com as informações da especificação dos produtos;

As frutas e verduras devem atender aos padrões microbiológicos definidos pela ANVISA. Os gêneros alimentícios deverão ser de alta qualidade, com prazos de validade, embalagens e rótulos conforme a legislação vigente, garantindo seu perfeito estado de conservação e condições de consumo. Os produtos devem seguir as normas da ANVISA, do Ministério da Agricultura e das autoridades sanitárias locais, incluindo requisitos específicos de transporte, acondicionamento e, quando aplicável, registro nos órgãos fiscalizadores SIM, SIE ou SIF.

Os Supermercados são considerados por lei como “estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local”, e esses devem estar de acordo com as Boas Práticas para os Serviços de Alimentação, de acordo com legislação vigente (Resolução RDC nº 216);

Todos os produtos não “in natura”/industrializados devem apresentar a Informação Nutricional e orientações de prazo de validade e data de fabricação;

Será devolvido produto que não atenda esses requisitos, devendo a contratada efetuar a imediata substituição;

Os gêneros alimentícios deverão ser cuidadosamente selecionados e embalados, principalmente quando se tratar de hortifrutigranjeiros (frutas e verduras). Os responsáveis pela manipulação da alimentação escolar estão autorizados a não aceitar produtos que não cumpram estas exigências. Persistindo esta prática, o contrato poderá ser rescindido nos termos da Lei n. 14.133/21;

A nutricionista vai acompanhar o recebimento dos produtos;

**Os produtos deverão obedecer às seguintes condições de qualidade:**

- a) Selo de Inspeção do Órgão Competente;
- b) Padronização de Corte e Tamanho quando solicitado;
- c) Produto fresco e dentro do prazo de validade, discriminado na embalagem;
- d) Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas;
- e) Isentos de odor e sabor estranhos;
- f) Não serão aceitos frutos deteriorados;
- g) Não serão aceitos frutos danificados por doenças/pragas;

#### **4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO**

*Art.18*

*IV - estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala;*

As quantidades dos gêneros alimentícios a serem adquiridos foram estimadas com base nas demandas atendidas nos exercícios de 2023 e 2024. O Departamento de Alimentação Escolar, sob a coordenação da nutricionista responsável, realizou essa estimativa considerando a abordagem analítica empregada nos anos anteriores, utilizando o fluxo de atendimento das escolas como referência. Para o ano letivo de 2025, a projeção inclui o fornecimento de refeições para até 5.000 alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino.

Vale ressaltar que, para o planejamento de 2025, houve alterações significativas nas estimativas de consumo, uma vez que o atendimento agora abrange escolas em funcionamento em regime de tempo integral. Essa mudança implica um aumento na quantidade e na diversidade de itens alimentícios necessários, reforçando ainda mais a necessidade de planejamento estratégico e de uma gestão eficiente para garantir a qualidade da alimentação escolar e o cumprimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

Nº	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	UND	QUANT.	Código do CATMAT
1	<b>ARROZ BRANCO (PCT 5 KG):</b> Tipo 1, longo fino, composto por grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalado em pacotes de 5 kg, em sacos plásticos transparentes, atóxicos, limpos, não violados e resistentes, garantindo a integridade do produto até o consumo. Os pacotes devem estar acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deve conter informações de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na escola.	UND	2.160	472895
2	<b>AÇÚCAR BRANCO (2 KG TIPO CRISTAL ESPECIAL):</b> Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor ou peso insatisfatório. Embalado em polietileno leitoso ou transparente, atóxico e intacto, em pacote de 2 kg. A embalagem deve ser resistente e garantir a integridade do produto até o momento do consumo. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega na escola.	UND	3.000	603269
3	<b>AÇAFRÃO (500 G):</b> Açafrão 100% natural, sem adição de corantes ou substâncias que alterem suas características. Apresentação em pó, com aspecto físico próprio da especiaria. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na escola.	UND	300	463857
4	<b>AVEIA EM FLOCOS FINOS:</b> Acondicionada em embalagem resistente contendo 200g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na escola.	UND	500	460501
5	<b>LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE</b> Embalagem: 400g Características: Isento de lactose, composto por 60% de proteínas do soro de leite e 40% de caseína, óleos vegetais e maltodextrina. Contém DHA, ARA, vitaminas, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos.	UND	700	447375

6	<b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA:</b> Bolacha doce tipo maria, embalagem de 400g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na escola.	UND	10.000	232144
7	<b>BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER:</b> Biscoito salgado, tipo cream cracker, quadrado, sem gordura trans. Embalagem adequada.	UND	10.000	402158
8	<b>COLORAU TIPO URUCUM:</b> Com cor e odor próprios, isento de umidade e material estranho que comprometam a qualidade. A embalagem deve conter o nome do produto, fabricante, data de fabricação e validade. Embalado em saco plástico transparente e resistente, com 1 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na escola.	UND	420	463937
9	<b>FARINHA DE MANDIOCA:</b> Fina, torrada, tipo 1, fabricada com matéria-prima limpa e isenta de impurezas. Produto seco, não fermentado ou rançoso, embalado em pacote plástico transparente e íntegro, com identificação, procedência, informações nutricionais, lote e peso. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Embalagem: 1 kg.	KG	1.000	458921
10	<b>FARINHA DE MILHO EM FLOCOS (CUSCUZ):</b> Tipo flocão, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem umidade, fermentação, ranço ou impurezas. Produto isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem individual de 500g, em sacos plásticos transparentes, atóxicos, lacrados e resistentes a rasgos e perfurações, garantindo a integridade do produto até o consumo, acondicionado em fardos lacrados contendo número de pacotes a ser definido pelo fornecedor. Identificação, procedência, informações nutricionais, lote, data de validade e peso devem constar na embalagem. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	UND	5000	479080

11	<b>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL:</b> Enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo especial, obtida de grãos de trigoãos, limpos e livres de impurezas. Produto seco, não úmido, fermentado ou rançoso, conforme legislação vigente. Embalagem de 1 kg, em pacotes de plástico ou papel, íntegros e resistentes, contendo identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade e peso. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	UND	600	460265
12	<b>FEIJÃO CARIOCA:</b> Tipo 1, natural, composto por no mínimo 95% de grãos inteiros, correspondentes à variedade em tamanho e cor. Grãos maduros, limpos e secos. Embalagem primária em pacote plástico atóxico. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na escola.	UND	1260	464553
13	<b>LEITE INSTANTÂNEO EM PÓ INTEGRAL (EMBALAGEM DE 1 KG):</b> Produto integral, obtido pela desidratação do leite fresco, sem adição de conservantes. Embalado em sachê aluminizado contendo 1 kg, com vedação hermética, garantindo a preservação do produto. A embalagem deve ser resistente, atóxica e manter as propriedades do leite até o momento do consumo. Deve conter as informações de identificação do produto, fabricante, data de fabricação, número do lote, informações nutricionais e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na escola.	UND	1000	446019
14	<b>MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE:</b> Macarrão tipo espaguete, vitaminado e enriquecido com ferro e ácido fólico, contendo glúten. Fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, sã, limpa e isenta de material terroso e parasitas. Embalado em pacotes de 500g. A embalagem deve conter informações de identificação, fabricante, data de fabricação, número do lote e validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na escola.	UND	3.000	459002

15	<b>MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO:</b> Macarrão tipo parafuso, vitaminado e enriquecido com ferro e ácido fólico, contendo glúten. Fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, são, limpa e isenta de material terroso e parasitas. Embalado em pacotes de 500g. A embalagem deve conter informações de identificação, fabricante, data de fabricação, número do lote e validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na escola.	UND	3.000	458988
16	<b>CAFÉ EM PÓ, PCT 250g:</b> Torrado e moído, empacotado a vácuo, pacote de 250g. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola.	UND	1.000	618302
17	<b>FERMENTO BIOLÓGICO SECO:</b> Fermento biológico seco para pão e rosca, armazenado em embalagem plástica de 1250g. Obtido de matéria-prima limpa, isento de matéria terrosa ou parasitas. Não pode estar úmido ou rançoso, com validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola.	UND	180	459596
18	<b>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO:</b> Fermento em pó químico para bolos e tortas, armazenado em pote plástico de 100g. Obtido de matéria-prima limpa, isento de matéria terrosa ou parasitas. Não pode estar úmido ou rançoso, com validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola. de entrega na escola.	UND	180	459586
19	<b>SAL REFINADO:</b> Iodado, com granulação uniforme e cristais brancos, contendo no mínimo 98,5% de cloreto de sódio, com dosagem de sais de iodo entre 10mg e 15mg por quilo, conforme legislação federal específica. Embalagem de 1kg.	UND	912	433275
20	<b>VINAGRE DE ÁLCOOL:</b> Líquido límpido, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em garrafa PET, atóxica, com 750 ml. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola.	UND	466	217096

21	<b>ÓLEO DE SOJA:</b> características técnicas: óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Acondicionada em recipientes de plástico (pet) de 900 ml, não apresentando amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	UND	3600	463692
22	<b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL:</b> 1ª qualidade, sem fermento, obtida a partir de cereal limpo, são, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, isenta de adulterações ou contaminações. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola. Embalagem de 1 kg.	UND	580	465332
23	<b>MOLHO DE TOMATE:</b> Molho Tomate Sachê 300g	UND	4560	459672
24	<b>MILHO DE PIPOCA:</b> 1ª qualidade, produzido com grãos selecionados, com coloração característica (amarelo-alaranjado), em embalagem plástica atóxica transparente de 500g, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Na embalagem, deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola.	UND	120	462122

25	<p><b>CARNE BOVINA DE PRIMEIRA: ACÉM:</b> Magra, excelente qualidade, em cortes padronizados de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama, sem extensão de partes não cotadas requeridas pelo pedido de entrega. Deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análises periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF. A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura, sem pelancas, apresentando-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, conforme a legislação sanitária e do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 3 meses.</p>	KG	960	476495
26	<p><b>CARNE BOVINA PATINHO MOÍDA:</b> Carne magra, moída na hora, embalada em porções de 1 kg cada. Deve ser de origem certificada, com o frigorífico adotando políticas de análises periódicas, o abate acompanhado por médico veterinário e com certificação do IMA ou SIF. A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura, sem pelancas, apresentando-se com aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor característicos, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações, conforme a legislação sanitária e do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 3 meses.</p>	KG	6000	447446
27	<p><b>FILEZINHO DE FRANGO CONGELADO PCT 1 KG:</b> Embalagem: Pct 1 kg Descrição: Carne de frango de primeira qualidade, limpa, sem ossos, embalada a vácuo, congelada a - 12 graus Celsius, isenta de aditivos ou substâncias estranhas. Inspeccionada pelo Ministério da Agricultura. Acomodada em perfeitas condições, padronizada e lacrada. Validade mínima de 3 meses.</p>	KG	3000	447618

28	<p><b>OVO DE GALINHA</b> Classe: A, Tipo 3 Grande Descrição: Produto fresco de ave galinácea, sem manchas, sujidades ou alterações no odor ou sabor. Acondicionado em embalagem apropriada com 30 unidades, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Acondicionado conforme regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal.</p>	UND	200	467577
29	<p><b>FRANGO INTEIRO DE PRIMEIRA QUALIDADE</b> Embalagem: Caixa fechada de 20 kg Descrição: Semi-processado, congelado, inteiro eviscerado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico polietileno transparente atóxico, sem tempero. Validade mínima de 3 meses.</p>	CX	1200	447643
30	<p><b>ABÓBORA IN NATURA:</b> Produto "in natura" destinado ao consumo, procedente de planta sadia, que tenha atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Deve apresentar grau de maturação que não comprometa a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato e imediato. O produto não pode estar danificado por lesões de origem física, mecânica, ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Deve estar isento de umidade externa anormal, aroma ou sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.</p>	KG	1500	463748
31	<p><b>ALHO:</b> Cor branco/creme, isentos de odores e/ou sabores estranhos sem defeitos graves, rachaduras, perfurações, cortes e dentes chochos ou brotados (podridão, murchos e com ausência de pedúnculo, mofo ou deformados) O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização.</p>	KG	1500	463938

32	<b>BANANA PRATA IN NATURA:</b> Produto "in natura", sem fermentos ou defeitos, destinado ao consumo, procedente de planta sadia, que tenha atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Deve apresentar grau de maturação que não comprometa a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato e imediato. O produto não pode estar danificado por lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Deve estar isento de aroma e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.	KG	22000	464381
33	<b>BATATA-INGLESA IN NATURA:</b> Firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades. Não pode apresentar danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.	KG	10.000	463754
34	<b>BETERRABA IN NATURA:</b> Firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades. Não pode apresentar danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.	KG	3.000	463767
35	<b>CENOURA IN NATURA:</b> Firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades. Não pode apresentar danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.	KG	10.000	463770

36	<b>CEBOLA BRANCA:</b> Firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades. Não pode apresentar danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.	KG	5.000	463781
37	<b>LARANJA:</b> Produto “in natura” sem ferimentos ou defeitos, destinado ao consumo, procedente de planta sadia. Deve ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação que não comprometa a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O produto não poderá estar danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não deve conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca e deve estar isento de aroma e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.	KG	9.000	464393
38	<b>MAÇÃ:</b> Fresca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Deve apresentar tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida e com maturação mediana. O produto deve estar livre de resíduos de fertilizantes, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.	KG	1.000	464400
39	<b>MANDIOCA DESCASCADA:</b> 1ª qualidade, com cor e formação uniformes, polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto não poderá estar danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.	KG	3500	463795

40	<b>MELANCIA IN NATURA:</b> Fresca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida e de maturação mediana. Livre de resíduos de fertilizantes, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.	UND	4000	467419
41	<b>PIMENTÃO IN NATURA:</b> Tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, limpo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica oriundas do manuseio e transporte. Quanto às características microbiológicas, deve obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deverá apresentar o peso na embalagem.	KG	600	463812
42	<b>POLPA DE FRUTAS: CAJÁ:</b> Produto de 1ª qualidade, obtido a partir de frutas frescas, com conteúdo líquido pasteurizado. Não fermentado, não alcoólico, sem glúten e sem conservantes ou aditivos químicos. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, sendo entregue nas datas agendadas nas unidades atendidas. A embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme a legislação vigente, com prazo de validade de no mínimo 03 meses a partir da data de entrega.	KG	4000	464485
43	<b>POLPA DE FRUTAS SABOR ACEROLA:</b> Produto de 1ª qualidade, obtido a partir de frutas, com conteúdo líquido pasteurizado, não fermentado, não alcoólico, sem glúten e sem conservantes químicos ou aditivos. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, entregue nas datas agendadas nas unidades atendidas. A embalagem deverá ser de 1 kg, rotulada conforme a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 3 meses a contar da data de entrega.	KG	4000	464484

44	<b>REPOLHO BRANCO:</b> Produto "in natura" destinado ao consumo, procedente de planta sadia, com tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, e grau de maturação adequado para não comprometer a manipulação, transporte e conservação em condições ideais. O produto não poderá estar danificado por lesões físicas, mecânicas ou causadas por insetos e doenças que afetem suas características. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos, nem estar com umidade externa anormal, aroma ou sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Quanto às características microbiológicas, o produto deverá obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. O peso deverá ser informado na embalagem.	KG	3000	467414
45	<b>TOMATE IN NATURA:</b> Tamanho médio, de primeira qualidade, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenro, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	KG	3000	609442

## 5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

*Art. 18§ 1º,*

*V - levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar;*

Dado que não há soluções mercadológicas alternativas para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar dos alunos, optamos por não realizar este levantamento. Isso se deve principalmente ao fato de se tratar de uma compra, e não existirem outras formas de adquirir esses produtos, exceto através da compra com fornecedores especializados neste ramo. Além disso, conforme estabelecido na Lei Nº 11.947, de 16 de junho de 2009, os recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) serão utilizados exclusivamente na aquisição de gêneros alimentícios.

*§ 2º Os recursos financeiros de que trata o § 1º deverão ser incluídos nos orçamentos dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios atendidos e serão utilizados exclusivamente na*

*aquisição de gêneros alimentícios. Lei Nº 11.947,  
de 16 de junho de 2009*

## 6. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

*Art. 18§ 1º,*

*VI - estimativa do valor da contratação,  
acompanhada dos preços unitários  
referenciais, das memórias de cálculo e dos  
documentos que lhe dão suporte, que  
poderão constar de anexo classificado, se a  
Administração optar por preservar o seu  
sigilo até a conclusão da licitação;*

O valor estimado para esta contratação está previsto em torno de R\$: R\$ 1.298.611,34  
(um milhão duzentos e noventa e oito mil seiscentos e onze reais e trinta e quatro centavos)

## 7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

*Art. 18§ 1º,*

*VII - descrição da solução como um todo,  
inclusive das exigências relacionadas à  
manutenção e à assistência técnica, quando for  
o caso;*

A contratação do objeto será realizada por meio de **pregão eletrônico**, conforme determina a legislação aplicável ao uso de recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). De acordo com o Art. 24 da Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020, a aquisição de gêneros alimentícios pode ser realizada por dispensa de licitação para compras da agricultura familiar, conforme previsto no Art. 14 da Lei 11.947/2009, ou por licitação na modalidade pregão, obrigatoriamente na forma eletrônica.

Além disso, a Resolução CD/FNDE nº 20/2020 reforça a obrigatoriedade dessa modalidade, salvo apresentação de justificativa específica. Portanto, a adoção do pregão eletrônico para este processo atende plenamente aos princípios da economicidade, eficiência e legalidade que regem as contratações públicas.

## 8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

*Art. 18, § 1º*

*VIII - justificativas para o parcelamento ou não da contratação;*

O objetivo do parcelamento é o melhor meio de aproveitar os recursos disponíveis no mercado e ampliar a competitividade, sendo que este parcelamento é técnica e economicamente viável sendo a licitação por item.

## **9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

*Art. 18, § 1º*

*IX - demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis;*

Este processo licitatório tem como objetivo primordial garantir o direito à alimentação escolar dos alunos da educação básica em Santa Maria das Barreiras, Pará. Para isso, é crucial que a aquisição dos gêneros alimentícios esteja em total conformidade com as diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Outro objetivo importante é o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis entre os alunos. Ao oferecer uma variedade de alimentos nutritivos durante as refeições escolares, busca-se influenciar positivamente suas escolhas alimentares futuras, contribuindo para a promoção da saúde a longo prazo. Além disso, espera-se que a melhoria da qualidade da alimentação escolar tenha um impacto positivo no desempenho escolar dos alunos. Estudos demonstram que uma alimentação adequada está diretamente relacionada ao rendimento escolar, incluindo maior concentração, participação nas atividades educativas e melhores resultados de aprendizagem.

## **10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS**

*X - providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual;*

Com o objetivo de garantir a transparência e o acompanhamento da qualidade na execução do processo licitatório, está planejado o envio de um ofício ao Conselho de Alimentação Escolar (CAE) solicitando a sua participação e colaboração nas seguintes etapas:

Análise das propostas de fornecimento de gêneros alimentícios, com ênfase na adequação nutricional e na qualidade dos alimentos apresentados, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);

Acompanhamento da execução do contrato, assegurando que os alimentos entregues atendam às especificações e requisitos estabelecidos no edital e nas normas do PNAE;

Elaboração de parecer técnico sobre a conformidade dos cardápios e dos gêneros alimentícios com as necessidades nutricionais dos estudantes.

O ofício será enviado formalmente ao CAE para garantir o envolvimento do conselho durante o processo licitatório e a fiscalização da execução do contrato de fornecimento, conforme os princípios de qualidade e segurança alimentar exigidos pela legislação vigente.

Será providenciado um treinamento com os responsáveis pelas escolas para garantir que eles saibam como gerenciar a distribuição da alimentação escolar, desde a recepção dos alimentos até a distribuição para os alunos.

Capacitação dos manipuladores e gestores da alimentação escolar sobre os princípios e exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), incluindo os aspectos nutricionais e a importância de uma alimentação saudável.

Além das providências já mencionadas, será providenciado um veículo adequado para o transporte dos gêneros alimentícios do depósito até as unidades de ensino. Este transporte será realizado de forma segura, de acordo com as exigências de armazenamento e transporte dos alimentos, garantindo que os produtos cheguem às escolas nas condições ideais para o consumo.

O veículo será equipado para assegurar que os gêneros alimentícios, especialmente os perecíveis, sejam transportados de acordo com as normas sanitárias e de segurança alimentar, evitando qualquer tipo de contaminação ou deterioração durante o trajeto. A Secretaria tomará as medidas necessárias para garantir a logística eficiente e pontualidade na entrega dos alimentos, atendendo às necessidades das unidades de ensino de forma adequada e dentro dos prazos estabelecidos

## 11. Contratações correlatas e/ou interdependentes

*Art. 18, § 1º*

*XI - contratações correlatas e/ou interdependentes;*

Conforme o planejamento, constatou-se que as seguintes contratações são fundamentais para a boa execução e o objetivo final da contratação de gêneros alimentícios: serviços de inspeção sanitária, transporte para gêneros alimentícios e aquisição de material de limpeza. A inspeção sanitária garante que os alimentos atendam às normas de segurança alimentar, o transporte adequado assegura que os produtos cheguem às escolas sem prejuízo à sua qualidade, e o material de limpeza é essencial para a higienização dos ambientes de preparo e distribuição dos alimentos. Todas essas contratações são interdependentes e essenciais para o cumprimento das exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e para garantir que os alimentos sejam fornecidos em condições adequadas para consumo.

## 12. Descrição de possíveis impactos ambientais

*XII - 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;*

A distribuição e o consumo de alimentos nas escolas geram resíduos orgânicos e materiais de embalagem, como plásticos e papelão. O descarte inadequado desses resíduos pode resultar em poluição e sobrecarga de aterros sanitários. Medidas Mitigadoras: Implementação de programas de reciclagem e compostagem de resíduos orgânicos nas escolas, bem como o incentivo ao uso de embalagens biodegradáveis ou reutilizáveis, sempre que possível. Além disso, a adoção de práticas de logística reversa pelos fornecedores, para o recolhimento e reciclagem das embalagens e outros materiais, pode reduzir os impactos ambientais.

### 13. CONCLUSÃO

*Art. 18, § 1º*

*XIII - posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.*

Este estudo técnico preliminar confirma a viabilidade técnica e a necessidade da contratação. A aquisição dos materiais abordados neste estudo será realizada por meio de registro de preço conforme a Lei 14.133/2021.

Em resumo, a contratação dos gêneros alimentícios para a alimentação escolar é uma prioridade estratégica para garantir a qualidade dos estudantes, alinhando-se aos princípios do PNAE.

Santa Maria das Barreiras – PA, 08 de janeiro de 2025

Atenciosamente,

---

**VITORIA GOMES ABREU**

Nutricionista RT-CRN 14104

Responsável pela Demanda