



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. Introdução:

1.1. O presente documento trata-se de Estudo Técnico Preliminar para aquisição de gêneros alimentícios, para atender as demandas de da Secretaria Municipal de Educação de Santa Maria Madalena no ano letivo de 2026, com o objetivo de atender as 14 (quatorze) Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino no fornecimento de merenda escolar. Através deste ETP serão relatadas as necessidades, quantitativos conforme número de alunos x dias letivos, proporcionando atendimento educacional complementar às ações ensino/aprendizagem.

2. Descrição da necessidade:

2.1. Tendo em vista as necessidades dos atendimentos aos alunos do ensino fundamental e da educação infantil da Rede Municipal de Ensino, no total de 1.451 discentes, deste modo precisamos de alimentação para realizar os atendimentos as demandas da Rede de Ensino municipal no ano letivo de 2026.

2.2. A Secretaria Municipal de Educação do município atende durante ao longo do ano letivo, alunos do Programa de Nutrição Escolar com uma alimentação de qualidade e dentro dos padrões de segurança alimentar e nutricional estipulados por Lei. Para tal, a Secretaria Municipal de Educação estima a aquisição de gêneros alimentícios para atender a demanda, e toda a comunidade discente da Rede Municipal de Ensino (Educação Infantil – Creches e Pré-Escolas e Ensino Fundamental).

2.3. O objeto tem natureza de serviços comuns, 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. A contratação será realizada por meio de procedimento a ser definido no Termo de Referência.

3. Área requisitante:

Área Requisitante	Responsável
Secretaria Municipal de Educação	Bruno Queiroz Lopes

4. Descrição dos requisitos da contratação:

4.1. Os requisitos para que esta contratação atenda plenamente à necessidade são:

4.1.1. Para o fornecimento dos objetos pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos a título de habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021, além dos requisitos abaixo:

4.1.1.1. Comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação,





ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

através da apresentação de um ou mais atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;

- 4.1.2. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF);
- 4.1.3. Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, inclusive INSS (Certidão conjunta negativa de débitos relativos a tributos federais e da Dívida Ativa da União fornecida pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda e pela Procuradoria da Fazenda Nacional);
- 4.1.4. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), através do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;
- 4.1.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- 4.1.6. A Contratada deverá oferecer produtos de primeira qualidade, não sendo admitidos materiais danificados e/ou obsoletos;
- 4.1.7. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues;
- 4.1.8. A contratada deverá fornecer diretamente o objeto nas Unidades Escolares, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;
- 4.1.9. Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens, inclusive a obrigação transcrita no item anterior;
- 4.1.10. A empresa deverá apresentar material constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei n.º 6.938/81 e regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais, além de atentar para as exigências da Política de Resíduos Sólidos.
- 4.1.11. O material deverá conter na embalagem a data de fabricação, a data de validade (no máximo até 24 meses) e o lote do produto.
- 4.1.12. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.
- 4.1.13. CNAE compatível com as atividades pertinentes aos serviços a serem contratados;





ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

5. Estimativa das quantidades a serem contratadas:

5.1. As quantidades necessárias para atender à necessidade estão demonstradas abaixo.

- Gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiro.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	QUANTIDADE	UNIDADE
01	ABACATE - de primeira, apresentado em grau de maturação que permita suportar sua manipulação, em estado conservado e sem danificações externas.	464370	500	Kg
02	ABACAXI - Com grau de maturação que lhe permita suportar o transporte, manipulação e conservação adequada para uso mediado e imediato, apresentando cor, tamanho e formação uniforme sem manchas, Kg In natura 300 machucaduras, bolores, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade. Livre de resíduo de fertilizantes.	464374	400	Unid.
03	ALFACE - De primeira qualidade, aparência fresca e sã, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	463833	2.000	Unid.
04	AÇÚCAR CRISTAL - De origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Aspecto: sólido com cristais bem definidos. Cor: branca (para o açúcar cristal branco). Odor e sabor próprio do produto. Embalagem intacta de 5kg, na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 12 meses na data da entrega, com data de embalamento não superior a 30 dias.	8925	5.000	Kg
05	ADOÇANTE SACHÊ STÉVIA - Aspecto físico: pó fino branco, ingredientes: estévia, tipo: dietético, sem adição de aspartame, ciclamato, sacarina, etc. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Emb. c/ 50 sachês de no mínimo 0,8g.	236197	100	Unid.





ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

06	ÁGUA MINERAL - copo de 200 ml – Validade mínima de 12 meses na data da entrega.	445485	10.000	Unid.
07	ALHO NACIONAL – Sem réstia, bulbo inteiro e sã, sem brotos, sem grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes.	461695	1.200	Kg
08	AMEIXA PRETA SEM CAROÇO - Produto obtido por processo de secagem natural em secador solar ou artificial em secadores à lenha, à gás ou elétricos, da ameixa madura. Deve ser isenta de adição de açúcares, corantes e conservantes. Deve ser isenta de insetos, sujidades, bolores. Deve atender à legislação sanitária vigente para produção, transporte e comercialização.	474374	1000	kg
09	ARROZ AGULHINHA TIPO 1. Arroz beneficiado, polido, limpo, com grãos inteiros, longos e finos (agulhinha). O produto deve conter no mínimo 80% de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade. O produto será rejeitado caso não atenda as exigências citadas e esteja em mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo ou de fermentação, odor estranho e caso contenda substâncias nocivas à saúde. A embalagem deverá ser em saco plástico transparente e incolor contendo 5kg do produto limpo, resistente, em bom estado de conservação e higiene que garantam as qualidades comerciais do produto. Nela deverá conter classe, tipo, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade.	458904	15.000	Kg
10	AVEIA EM FLOCOS FINOS. Embalagem com 250g, data de fabricação e prazo de validade.	460501	2000	Unid.
11	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM Embalagem vidro escuro, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição	463696	1000	Unid.
12	AZEITONA VERDE - ao natural em salmoura descarçada – sachê com 340 gr.	459638	200	Unid.
13	BANANA D'ÁGUA - Em pencas integras, de qualidade, in natura, fresca, de ótima qualidade, aroma, cor e sabor típicos da espécie, perfeito estado de desenvolvimento, pesando entre 120 e 140 gramas cada, com validade de 1 a 7 dias em temperatura ambiente de 2 a 30 dias sob refrigeração. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar	464380	2000	Kg





ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

	isento de sujidades, insetos, parasitas e larvas, rachadura, cortes e perfurações.			
14	BANANA PRATA - Em pencas integras, de qualidade, in natura, fresca, de ótima qualidade, aroma, cor e sabor típicos da espécie, perfeito estado de desenvolvimento, pesando entre 120 e 140 gramas cada, com validade de 1 a 7 dias em temperatura ambiente de 2 a 30 dias sob refrigeração. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isento de sujidades, insetos, parasitas e larvas, rachadura, cortes e perfurações	464381	2000	Kg
15	BATATA INGLESA - Especial, lisa, com coloração e tamanho uniformes. Isentos de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos e fertilizantes. De colheita recente.	463754	6.000	Kg.
16	BATATA DOCE - tipo in natura, de primeira qualidade, tamanho grande casca lisa, livre de fungos sem indícios de germinação, isenta de sujidades. adequada ao consumo humano.	463753	1.500	Kg.
17	BETERRABA tipo in natura, de primeira qualidade, tamanho médio casca lisa, livre de fungos sem indícios de germinação, isenta de sujidades. adequada ao consumo humano.	463767	600	Kg
18	BOLACHA SALGADA TIPO CREAM CRACKER – com 400g, contendo data de fabricação, prazo de validade e número do lote. O produto deverá estar de acordo com NTA-48 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78. A embalagem deverá ser em papel celofane ou polipropileno, com 400g, contendo data de fabricação, prazo de validade e número do lote.	235093	2.500	Unid.
19	BOLACHA TIPO MAISENA - O produto deverá estar de acordo com NTA-48 do Decreto Estadual, nº 12.486 de 20/10/78. A embalagem deverá ser em papel celofane ou polipropileno, com aproximadamente 400g, com data de fabricação, prazo de validade e nº do lote.	389172	2.500	Unid.
20	BISCOITO DE POLVILHO SEM LACTOSE, SEM GLÚTEN contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade Zero gordura trans. Embalagem de 100 a170g.	482917	500	Unid
21	BOLO – em tabuleiro com cobertura e recheio	610530	300	Unid.





ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

	tam. 60x40cm			
22	BOLO – em tabuleiro sem cobertura tam. 60x40cm	609217	200	Unid.
23	CANJICA BRANCA – acondicionada em pacotes com 500 gr. Grupo:especial, nº 3, subgrupo: despeliculada, classe:branca, qualidade: tipo 1, característica adicional: não transgênico. Embalagem: deve estar intacta, Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	463690	100	Unid.
24	CANJQUINHA DE MILHO AMARELO. Embalagem: pacote com 01 kg, data de fabricação e prazo de validade.	459072	1.200	kg
25	CEBOLA - De primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em sacos de polietileno, e suas condições deverão esta de acordo com a NTA-15. Com os padrões de embalagem de acordo com a ANVISA.	463781	1.000	Kg
26	CENOURA, raiz tuberosa, succulenta, de tamanho médio no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, escovada, coloração uniforme; isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	463770	1.000	Kg
27	CHAMPIGNON laminado extra, tamanho e coloração uniformes , sem danos físicos ou mecânicos isento de sujidades parasitas e larvas, condicionado em balde de plástico lacrado pesando 500 gramas considerando o produto totalmente drenado. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição.	463787	20	Emb.
28	CHEIRO VERDE – de 1ª qualidade, isento de partes pútridas, não poderão estar murchos, maços de 200g cada.	463882	1000	Molho
29	CHOCOLATE EM PÓ, solúvel, acondicionado em embalagem com no mínimo 400g, contendo a descrição das características do produto.	463546	650	Unid.
30	CHOCOLATE EM PÓ ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR - para dieta com ingestão controlada de açúcares. Peso 210g	463547	50	Unid.





ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

31	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU - Composto homogêneo de fácil solubilidade, com composição obrigatória de cacau em pó solúvel e podendo conter açúcar somente. O chocolate deverá ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. No preparo de qualquer quantidade de chocolate, o cacau correspondente ao tipo deve entrar, no mínimo, na proporção de 100% de cacau. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Embalagem de 200g a 1kg.	463547	100	Unid.
32	COCO RALADO – produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurara. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	237917	100	Pacote
33	COLORÍFICO – (COLORAU) – Em pó fino, homogêneo, de coloração vermelha intenso, com aspecto, cor, cheiros e sabor próprios. Isento de matérias estranho a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo procedência e validade, pct de 250 gramas.	463937	500	Unid.
34	COPO PLÁSTICO DESCARTÁVEL 200 ml – pacote com 100 Unid.	226345	15.000	PACOTE
35	COPO PLÁSTICO DESCARTÁVEL 50 ml – pacote com 100 Unid.	226342	1.000	PACOTE
36	CREME DE CEBOLA, isento de sujidades, parasitas, larvas ou materiais estranhos, em embalagem com 1kg ou 500 gramas. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição.	601228	20	PACOTE
37	CREME DE LEITE – UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetra pak de 200g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	446535	250	Unid.
38	COUVE - De tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos	481109	500	Molhos





ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

	oriundos do manuseio e transporte.			
39	ERVILHA EM CONSERVA – ingredientes: ervilha, água, e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 280g. Prazo de validade mínimo 02 anos a contar a partir da data de entrega.	462823	50	Unid.
40	EXTRATO DE TOMATE. O produto deverá ser resultante da concentração da polpa de tomates maduros escolhidos, sem peles e sem sementes, por processo tecnológico adequado. Características do produto: deverá apresentar aspecto de massa mole, cor vermelha, odor próprio. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade.	346922	4000	Unid.
41	FARINHA DE MANDIOCA – fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, 1 kg.	321817	2000	Kg
42	FEIJÃO PRETO TIPO 1. Embalagem: pacote com 1kg, data de fabricação e prazo de validade.	464552	3.000	Kg
43	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - Destina-se a ser empregado no preparo de pães especiais, broas, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria. É o produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. O produto não poderá apresentar sujidades e matéria estranha. Deve obedecer a Resolução - CNNPA nº 38, de 1977 e demais legislação sanitária vigente para produção, transporte e comercialização. Contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Embalagem com 100g.	459586	300	Unid.
44	FUBÁ - Produto obtido pela moagem do grão de milho, degenerado ou não. O produto deverá estar de acordo com NTA-34 do Decreto Estadual nº 12.486 de, 20/10/78. A embalagem deverá ser em saco plástico transparente, atóxico, de 01 kg, com data de fabricação, prazo de validade e número do lote.	459012	1.500	Kg





ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

45	GARFO PLÁSTICO DESCARTÁVEL REFEIÇÃO – pacote com 50 Unids.	299963	300	PACOTE
46	GOIABADA – pct. 1kg - A natureza do produto, as instruções para preparo, composição centesimal. A data de fabricação e a validade. O registro do órgão competente deve constar na embalagem ou rótulo.	487591	600	Unid.
47	GROSELHA – suco, apresentação: xarope, sabor: groselha, tipo:artificial, características adicionais:aroma artificial - 1 litro	261503	100	Unid.
48	GUARDANAPO DE PAPEL PACOTE C/ 50 UNID. – folhas simples e texturizadas 100% fibras nat. branco – tam. 0,22 cm x 0,20 cm	224567	1.500	PACOTE
49	IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTAS, sabor MORANGO, sem aditivos e corantes artificias sem glúten contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. inspecionado e registrado no MAPA (selo SIF, SIM ou SIE) O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico .. Embalagem 900g.	446704	1500	Unid.
50	IOGURTE ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR SABOR MORANGO, contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. inspecionado e registrado no MAPA (selo SIF, SIM ou SIE). 850g.	446706	500	Unid.
51	IOGURTE ZERO LACTOSE SABOR MORANGO, contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. inspecionado e registrado no MAPA (selo SIF, SIM ou SIE) O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico. 850g.	446707	500	Unid.
52	LEITE CONDENSADO – Embalagem longa vida de 395g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	464013	350	Unid.
53	LEITE DE SOJA EM PÓ – integral, instantâneo, sem sabor, acondicionados em embalagem íntegra, limpa, resistente, atóxica com aproximadamente 400 gramas de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote.	405013	150	Unid.
54	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE, com lecitina, enzima lactase, acrescido de vitaminas e minerais. embalagem unitária com peso de 300g a 400g. prazo de validade mínimo de 8 meses a contar da entrega. somente serão aceitos produtos aprovados	296946	300	Unid.





ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

	pela comissão de aprovação de marcas de gêneros alimentícios / sme.			
55	LEITE EM PÓ INTEGRAL, enriquecido com adição de vitamina A e D. Sachê de 400g, contendo rótulo/informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade.	446019	5.000	Unid.
56	LEITE DE VACA INTEGRAL UHT, embalagem tetra pak 01 litro, validade mínima de 150 dias.	445995	15.000	Unid.
57	MAÇÃ FUJII, in natura, tipo nacional, com casca íntegra e sem manchas, rupturas ou pancadas na casca. Coloração e tamanho uniforme no ponto para consumo.	225842	4.000	Kg
58	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - massa c/ovos pct. c/ 01 kg. validade mínima 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias.	458953	1.500	Kg
59	MACARRÃO TIPO GOELA - massa c/ovos pct. c/ 01 kg. – validade mínima 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias.	458963	800	Kg
60	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - massa c/ovos pct. c/ 01 kg. – validade mínima 12 meses e com data de embalagem não superior a 30 dias.	458974	1.500	Kg
61	MAIONESE, emulsão cremosa, 100 % vegetal, adicionada de condimentos, sem corantes, com cheiro e sabor característicos, embaladas em caixa tetra pack ou bisnaga contendo 250 gramas, devidamente lacrado. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição.	326927	100	Unid.
62	MAISENA - AMIDO DE MILHO. Embalagem: pacote com 500g, data de fabricação e prazo de validade.	417951	1.000	Unid.
63	MAMAO FORMOSA. destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes. Sem aroma sabor estranhos.	464405	2.000	Kg





ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

64	MANTEIGA C/ SAL. Embalagem com 200g, data de fabricação e prazo de validade.	446393	300	Unid.
65	MARGARINA VEGETAL CREMOSA c/ sal, embalagem com 500 g , gordura trans 0, c/ omega 3 e 6. Validade de no mínimo 6 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias.	463699	600	Unid.
66	MELANCIA Com grau de maturação que lhe permita suportar o transporte, manipulação e conservação adequada para uso mediado e imediato, apresentando cor, tamanho e formação uniforme sem manchas, machucaduras, bolores, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade. Livre de resíduo de fertilizantes.	464418	2.000	Kg
67	MILHO PARA PIPOCA - De 1ª Qualidade, Beneficiado, Polido Grupo Duro, Classe Amarelo, Tipo 1 - Embalagem de 500g	462122	100	Pacote
68	MILHO VERDE EM CONSERVA – ingredientes: milho, água, e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 280g. Prazo de validade mínimo 02 anos a contar a partir da data de entrega.	462824	100	Unid.
69	ÓLEO DE SOJA - com 900 ml, com data de embalamento não superior a 30 dias. Validade mínima 12 meses.	416665	2.000	Unid.
70	ORÉGANO 100% - Pacote de 100 gramas - 1ª Qualidade.	463916	200	Unid.
71	OVOS VERMELHOS DE GRANJA - De primeira qualidade, livre de sujeiras, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte, de postura recente e em caixas apropriadas, com registro de S.I.M. ou S.I.E. ou S.I.F. contendo prazo de validade.	446621	3.000	Dz
72	PALMITO de pupunha, em conserva, acondicionado em vidro de 300g. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição. A água da conserva deve apresentar-se com boa aparência, contendo prazo de validade mínima de 06 meses.	460486	100	Unid.
73	PÃO FRANCÊS ingredientes: somente farinha de trigo, sal e fermento biológico. Sem adição de açúcar, margarina, realçador de sabor ou farinha mista, com data de fabricação e identificação dos ingredientes na embalagem de entrega.	232597	20.000	Unid.





ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

74	PÃO CARECA. O pão deve ser de panificação própria, com identificação no número de pães, data de validade, data de fabricação e identificação dos ingredientes na embalagem de entrega. Peso mínimo de 50g	465551	20.000	Unid.
75	PAPEL ALUMÍNIO – Rolo com 4 metros de comprimento por 45 cm de largura.	221390	50	Unid.
76	PÊSSEGO EM CALDA – preparado com frutas maduras, sãs, limpas, em metades com consistência própria, sem caroço. Frutas com cor, cheiro e sabor característico. Embalagem: lata de folha de flandres com 830g, em perfeito estado de conservação, as latas não poderão estar amassadas. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de fabricação.	462684	100	Unid.
77	PÓ DE CAFÉ - CAFÉ MOÍDO. Pó de café com selo de garantia ABIC obtido pelo beneficiamento do fruto maduro de diversas espécies de café. O produto deverá estar de acordo com NTA-44 do Decreto Estadual nº 12.486 de 10/10/78. A embalagem deverá ser à vácuo, em pacotes de 250g, com data de fabricação e prazo de validade.	606522	500	Unid.
78	PÓ P/ GELATINA sabor artificial colorido e aromatizado (sabores variados) caixa de 85 gr - embalagem hermeticamente vedada e resistente, com data de fabricação e validade.	462729	5.000	Unid.
79	POLPA DE FRUTA - Sabor caju congelada embalagem plástica de 1 kg, hermeticamente fechada e sem perfurações no ato da entrega, com registro no ministério da agricultura com produção de no máximo à 03 (três) dias contados a partir da data de entrega do produto.	217796	1.000	Unid.
80	POLPA DE FRUTA - Sabor goiaba congelada embalagem plástica de 1 kg, hermeticamente fechada e sem perfurações no ato da entrega, com registro no ministério da agricultura com produção de no máximo à 03 (três) dias contados a partir da data de entrega do produto.	217794	1.000	Unid.
81	POLPA DE FRUTA -Sabor abacaxi congelada embalagem plástica de 1 kg, hermeticamente fechada e sem perfurações no ato da entrega, com registro no ministério da agricultura com produção de no máximo à 03 (três) dias contados a partir da data de entrega do produto.	217795	1.000	Unid.
82	PRATO PLÁSTICO DESCARTÁVEL – 21 cm	372768	2.000	PACOTE





ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

	– pacote com 10 Unidades			
83	PRESUNTO COZIDO SEM GORDURA FATIADO - Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas	447774	500	Kg
84	QUEIJO MUSSARELA FATIADO - Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas	446636	500	Kg
85	REFRIGERANTE sabor variado embalagem plástica Pets primaria de 02litros e embalagem secundaria fardos com 6 unidades. 1ª Qualidade	305351	1.500	Unid.
86	REQUEIJÃO CREMOSO – requeijão, ingredientes: creme de leite, tipo: cremoso, conservação: 1 a 10°C, peso: 200 g, tipo embalagem: copo vidro, prazo validade: 60 dias (fechado).	216793	50	Unid.
87	SAL REFINADO IODADO, Sal Refinado iodado pacote 1 kg, refinado, iodado, no mínimo 96, 95% de cloreto de sódio e sais de iodo, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajoso ou empedrado, embalado em pacotes de 1kg. Embalagem com data de validade.	448219	1.000	Unid.
88	TOMATE - legume in natura, características adicionais: comum, espécie: brasileira, devem ser íntegros, sadios, sem imperfeições, livre de impurezas, sujidades, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Devem estar em estado de maturação intermediário.	481106	3.000	Kg
89	UVAS PASSAS - fruto desidratado 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. Podendo ser	464883	100	Pacote





ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

	orgânico, pacote de 100 gramas, contendo prazo de validade mínima de 06 meses.			
90	VINAGRE DE VINHO BRANCO resultante da fermentação acética do vinho ou outros líquidos alcoólicos, deverá atender a legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de manufatura, em embalagem apropriada, garrafa de 750 ml.	217093	1.000	Unid.

- Carnes e derivados.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	QUANTIDADE	UNIDADE
01	BACON FATIADO - Produto de 1ª. qualidade em embalagem plástica à vácuo, acondicionada em plástico atóxico, contendo nome do produto, peso líquido, carimbo, com registro do órgão regulamentador, lote, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 meses. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.	447668	30	KG
02	BIFE DE FÍGADO BOVINO EM ISCAS E/OU FATIADO , resfriado, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem adequada individual em 01 kg conforme pedido. Certificado de inspeção sanitária.	447487	1.000	KG
03	CARNE BOVINA MÚSCULO CONGELADO PELO PROCESSO IQF – “INDIVIDUAL QUICKFROZEN” DESCRIZAÇÃO DO PRODUTO: Carne proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos em abatedouro sob registro (SIF ou SIE ou SIM), manipulada em condições higiênicas adequadas e congelada através de túnel pelo processo IQF – “INDIVIDUAL QUICKFROZEN”. Sem osso. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS: deverá apresentar mínimo 22% de proteína, máximo 3% de gordura e teor de água de acordo com a Instrução Normativa nº 32 de 3/12/2010 da Secretaria de Defesa Agro Pecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa; Cor: própria e sem manchas esverdeadas ou pardacentas; Odor: próprio; Sabor: próprio. Tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses, nervos, vísceras e cartilagens): ausente VALIDADE MÍNIMA: 01 ano a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data de embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico polietileno, atóxico, embalado a vácuo, transparente e resistente ao transporte e ao armazenamento. Peso Líquido: 01 ou 02	447496	10.000	KG





ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

	kg. O rótulo deve seguir as legislações vigentes.			
04	<p>CARNE BOVINA PATINHO CONGELADO PELO 0 PROCESSO IQF – “INDIVIDUAL QUICK- FROZEN” DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Carne proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos em abatedouro sob registro (SIF ou SIE ou SIM), manipulada em condições higiênicas adequadas e congelada através de túnel pelo processo IQF – “INDIVIDUAL QUICKFROZEN”. Sem osso. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS: deverá apresentar mínimo 22% de proteína, máximo 3% de gordura e teor de água de acordo com a Instrução Normativa nº 32 de 3/12/2010 da Secretaria de Defesa Agro Pecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa; Cor: própria e sem manchas esverdeadas ou pardacentas; Odor: próprio; Sabor: próprio. Tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses, nervos, vísceras e cartilagens): ausente VALIDADE MÍNIMA: 01 ano a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data de embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico polietileno, atóxico, embalado a vácuo, transparente e resistente ao transporte e ao armazenamento. Peso Líquido: 01 ou 02 kg. O rótulo deve seguir as legislações vigentes.</p>	447452	10.000	KG
05	<p>CARNE BOVINA MOÍDA PATINHO CONGELADO PELO 0 PROCESSO IQF – “INDIVIDUAL QUICK- FROZEN” DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Carne proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos em abatedouro sob registro (SIF ou SIE ou SIM), manipulada em condições higiênicas adequadas e congelada através de túnel pelo processo IQF – “INDIVIDUAL QUICKFROZEN”. Sem osso. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS: deverá apresentar mínimo 22% de proteína, máximo 3% de gordura e teor de água de acordo com a Instrução Normativa nº 32 de 3/12/2010 da Secretaria de Defesa Agro Pecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa; Cor: própria e sem manchas esverdeadas ou pardacentas; Odor: próprio; Sabor: próprio. Tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses, nervos, vísceras e cartilagens): ausente VALIDADE MÍNIMA: 01 ano a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data de embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico polietileno, atóxico, embalado a vácuo, transparente e resistente ao transporte e ao armazenamento. Peso Líquido: 01 ou 02 kg. O rótulo deve seguir as legislações vigentes.</p>	447446	10.000	KG
06	<p>COXA E SOBRECOPA DE FRANGO COM OSSO – congelada, in natura. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve</p>	447635	300	KG





ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

	apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.			
07	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO PELO PROCESSO IQF – “INDIVIDUAL QUICKFROZEN” – Produto preparado a partir de Peito de frango sem osso, sem pele, sadio, proveniente de abatedouro, sob registro (SIF ou SIE ou SIM), e dentro dos padrões de inspeção estabelecidos no RIISPOA - “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal” e congelado através de túnel pelo processo IQF – “INDIVIDUAL QUICKFROZEN”. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS: Deverá apresentar mínimo 22% de proteína, máximo 3% de gordura e teor de água de acordo com a Instrução Normativa nº 32 de 3/12/2010 da Secretaria de Defesa Agro Pecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa; Cor: própria e sem manchas esverdeadas ou pardacentas; Odor: próprio; Sabor: próprio. Tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses, nervos, vísceras e cartilagens): ausente. VALIDADE MÍNIMA: 01 ano a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data de embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico polietileno, atóxico, embalado a vácuo, transparente e resistente ao transporte e ao armazenamento. Peso Líquido: 01 ou 02 kg. O rótulo deve seguir as legislações vigentes.	447581	10.000	KG
08	FILÉ DE TILÁPIA (PEIXE), CONGELADO deverão ser íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através da secção longitudinal. Os filés devem ter carne branca e ser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a - 18°C. Deverá ter registro obrigatório no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), com SIF ou SIE ou SIM, e Certificado de Inspeção. Embalagem em saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente, contendo 500g. O produto deverá conter no rótulo, dados do fornecedor tais como: Nome, Endereço e CNPJ; Rótulo padronizado do Ministério da Agricultura para produtos alimentícios, contendo informações tais como: O peso da peça, N° de registro de inspeção do SIF, SIM ou SIE, Data de	448953	3.500	KG





ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

	Produção/Lote, data de Validade, Temperatura de Congelamento, Informações Nutricionais e Peso da Embalagem. O transporte deverá - ser feito em caminhão frigorífico. A data de produção não deverá estar superior a 60 (sessenta) dias no ato da entrega. Data de validade máxima (01) um ano a contar da sua data de produção. Deverá estar registrado no MAPA.			
09	LAGARTO REDONDO – Peça congelada a menos de 18 graus, embalado à vácuo em embalagem individual por peça, reembalada em caixa de papelão cintada, com validade mínima de 12 meses.	447441	200	KG
10	LINGÜIÇA TIPO CALABRESA – de 1ª qualidade, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: plástica, contendo a quantidade solicitada. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	447702	50	KG
11	MOELA DE FRANGO - limpa, congelada e embalada na Bandejas de 1kg, contendo SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso); reembalada em caixas de papelão, de acordo com a legislação sanitária vigente.	447589	2.500	KG





ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

5.2. O quantitativo a ser adquirido foi estimado considerando a demanda de consumo do ano letivo anterior, conforme o número de unidades escolares (14), total de dias letivos e 1451 alunos matriculados na rede municipal de ensino para o ano letivo de 2026.

6. Levantamento de mercado com indicação de possíveis soluções

6.1. Para atendimento da necessidade, buscamos estudar algumas possíveis soluções:

6.1.1. Adesão à ARP vigente – quanto a esta possibilidade, efetuamos buscas em outros órgãos públicos. Entretanto, não identificamos nenhuma ARP vigente que se enquadrasse às características aqui necessárias;

6.1.2. Realização de Licitação – quanto a esta possibilidade, trata-se de procedimento padrão que, a princípio, é viável, sendo por meio de Registro de Preços. Entretanto, identificamos em nossos estudos a possibilidade de uma terceira solução, que trataremos abaixo;

6.1.3. Credenciamento – Entendemos cabível o credenciamento de empresas do ramo para os serviços propostos para, dentre os credenciados, buscar aquele que ofereça o preço mais vantajoso. Isto porque entendemos que esta necessidade se enquadra no que prevê o art. 79, III da Lei 14.133/2021.

6.1.4. Desta forma, entendemos que a solução mais vantajosa para a Administração será a terceira – CREDENCIAMENTO.

6.1.5. O credenciamento pode ser uma alternativa eficiente para a contratação em situações específicas, oferecendo agilidade e flexibilidade, especialmente quando a Administração Pública precisa de múltiplos fornecedores para um mesmo serviço ou bem, como é o caso em tela. Diferentemente da licitação tradicional, o credenciamento permite que todos os que atendem aos requisitos se inscrevam e sejam contratados, conforme a demanda, sem a necessidade de uma nova competição.

6.1.6. Vantagens do credenciamento:

6.1.6.1. Agilidade e Flexibilidade: A contratação pode ser feita rapidamente, conforme a necessidade, sem a burocracia de uma licitação;

6.1.6.2. Múltiplos Fornecedores: Possibilita a contratação de vários fornecedores simultaneamente, garantindo a disponibilidade de serviços ou bens;

6.1.6.3. Redução de Burocracia: Simplifica o processo de contratação, reduzindo a necessidade de licitações para cada contratação individual;

6.1.6.4. Monitoramento da qualidade: O credenciamento permite que a Administração Pública monitore a qualidade dos serviços ou bens prestados pelos fornecedores, garantindo que atendam aos padrões estabelecidos;

6.1.6.5. Maior competição: A participação de múltiplos fornecedores pode levar a melhores preços e condições de contratação.

6.2. JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA





ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

- 6.2.1. A escolha do **Credenciamento**, fundamentada no **Art. 79, inciso III, da Lei nº 14.133/2021**, em detrimento do Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços (SRP), justifica-se pela natureza do mercado de gêneros alimentícios e pela necessidade de proteção ao interesse público primário.
- 6.2.2. A escolha do procedimento auxiliar se dá em termos da **Ineficiência do Pregão e do Fenômeno do "Mergulho de Preços"**. A experiência administrativa demonstra que o Pregão Eletrônico para merenda escolar frequentemente atrai propostas baseadas em preços artificialmente baixos. Tais valores, embora dificilmente classificáveis como inexequíveis em fase de licitação, revelam-se insustentáveis diante da volatilidade de preços (safras, combustíveis e logística). O resultado é um ciclo de inexecução contratual, pedidos infundáveis de reequilíbrio econômico-financeiro e, por fim, o desabastecimento das unidades escolares.
- 6.2.3. Outro fator preponderante da decisão é a **Caracterização de Mercado Fluido (Art. 79, III)**. Os gêneros alimentícios compõem um mercado fluido, onde a flutuação de preços é constante e imprevisível. O Credenciamento permite que a Administração convoque os credenciados para apresentarem propostas no momento exato da demanda, garantindo a obtenção do **preço justo e atualizado**. Isso mitiga o risco de empresas abandonarem o fornecimento por defasagem de preço, assegurando a continuidade do serviço público.
- 6.2.4. Não podemos nos abster do fato de que **o credenciamento se constitui modelo singular de ampla competição**, considerando que a possibilidade de credenciamento é aberta a qualquer interessado durante todo o período de vigência do procedimento de credenciamento, o que gera a possibilidade de mais empresas se registrarem.
- 6.2.5. Junto a tal fato conforme segue em anexo documento enviado pela nutricionista da Secretaria Municipal de Educação, responsável pela elaboração dos cardápios e pela apreciação da qualidade dos alimentos adquiridos para merenda escolar e do CAE, Conselho de Alimentação Escolar, ressaltando a preocupação com a forma de aquisição dos alimentos que compõem a alimentação servida na merenda escolar.
- 6.2.6. Ainda precisamos apontar a **Prioridade Absoluta e do Dever de Proteção (imperiosamente esculpida no ECA)**. O objeto desta contratação destina-se ao atendimento de **1.451 crianças e adolescentes**. Conforme o **Art. 4º da Lei nº 8.069/1990 (ECA)**, é dever do Poder Público assegurar, com **prioridade absoluta**, a efetivação dos direitos referentes à alimentação e à educação. A adoção do Credenciamento é a solução que melhor concretiza este preceito constitucional, pois:
- **Garante a Qualidade**, pois evita que fornecedores sacrifiquem o padrão nutricional para compensar preços baixos obtidos em disputas agressivas no pregão.
 - **Assegura a Entrega**, uma vez que a existência de múltiplos credenciados elimina a dependência de um fornecedor único, permitindo a substituição imediata em caso de falha, sem os meses de atraso de um processo de rescisão e nova licitação.

6.3. Conclusão de Viabilidade





ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

6.3.1. Portanto, a solução por Credenciamento revela-se mais vantajosa não apenas sob o aspecto financeiro — ao praticar preços de mercado reais — mas, sobretudo, sob o aspecto **finalístico**, garantindo que o consumidor final (o aluno) receba alimento de qualidade, de forma ininterrupta, cumprindo o papel social da Secretaria Municipal de Educação.

7. Estimativa do valor da contratação

- 7.1. O valor estimado para gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiro é de R\$ 1.740.786,50 (Um Milhão, setecentos e quarenta mil, sete e oitenta e seis reais e cinquenta centavos).
- 7.2. O valor estimado para carnes e seus derivados é de 1.659.153,83 (Um Milhão seiscentos e cinquenta e nove mil cento e cinquenta e três reais e oitenta e três centavos).
- 7.3. A metodologia utilizada para definição dos preços estimados, neste estudo técnico foram baseados nos valores praticados por contratações de outros entes públicos, por processos anteriores da prefeitura de Santa Maria Madalena, com fornecedor local e com o sistema de pesquisa de preços comprasnet.
- 7.4. Justificamos o método utilizado uma vez que o posicionamento geográfico do município interfere diretamente nos preços praticados pelas empresas interessadas, devido ao deslocamento e as despesas adicionais, sendo mais verossímil ter por base de cálculo as contratações anteriores para composição, planejamento e execução das aquisições dos Gêneros alimentícios para confecção de merenda escolar, os preços estimados foram amparados por preço público e ampliados com preço pesquisado no mercado local.
- 7.5. Os preços unitários referenciais e os documentos que lhe dão suporte estão presentes na planilha e em anexo a este estudo técnico.

8. Descrição da solução como um todo:

- 8.1. A solução mais vantajosa, conforme este estudo, é a realização de procedimento auxiliar de CREDENCIAMENTO.
- 8.2. Desta forma, a solução deverá ser operacionalizada por meio de procedimento de CHAMAMENTO PÚBLICO, onde o edital de chamamento definirá os critérios para o credenciamento e para a seleção posterior do preço mais vantajoso.
- 8.3. Há que se observar que este procedimento será amparado pelo art. 79, inciso III, da Lei 14.133/2021, ou seja, contratação de mercado fluido.





ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

- 8.4. O entendimento parte da premissa de que a o valor estimado de gêneros alimentícios é muito flutuante devido as peculiaridades e incertezas climáticas, transporte e de outras demandas que dificultam a definição de preço dos serviços, de tal forma que a dificuldade de definição do valor da prestação e das condições de contratação inviabiliza a seleção de agente por meio de processo de licitação.
- 8.5. Desta forma, o procedimento deverá prosseguir para a confecção de edital de chamamento público, onde os critérios de credenciamento deverão constar, definindo, dentre outros, as bases para o credenciamento e a forma de seleção do preço mais vantajoso. Ou seja, após o procedimento de credenciamento e, por ocasião do fornecimento, a Secretaria requisitante emitirá requisição contendo todas as informações daquela específica contratação, dando prazo definido para que as empresas credenciadas apresentem valor para os serviços, restritos ao valor máximo definido para cada item. Após o prazo de apresentação das propostas, a que for mais vantajosa para a Administração, aquela de menor valor, será a selecionada e, após, prosseguirá diretamente para a contratação por meio de inexigibilidade de licitação, com base no art. 74, IV, da Lei 14.133/2021.
- 8.6. A CONTRATADA fica obrigada a manter a garantia do fornecimento exigidos neste Termo por período de vigência do Credenciamento, sob pena de sofrer as sanções legais aplicáveis, além de ser obrigada a reparar os prejuízos que causar a CONTRATANTE e/ou a TERCEIROS, decorrentes de falhas na execução da referida aquisição.
- 8.7. Para a perfeita execução do objeto deste contrato, aplica-se, no que couber, o Código de Defesa do Consumidor – Lei nº 8.078/1990.

9. Justificativa para o parcelamento ou não da solução:

- 9.1. A solução definida para a presente contratação deverá ser por meio de parcelamento em itens.
- 9.2. Justificamos a escolha acima, nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 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 devam 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.

10. Providências prévias a serem adotadas pela Administração Pública:

- 10.1. Em observância ao disposto no Art. 18, § 1º, incisos X e XI da Lei nº 14.133/2021, a equipe de planejamento realizou um levantamento diagnóstico nas 14 (catorze) unidades escolares da Rede Municipal de Ensino para avaliar a viabilidade logística e operacional da recepção dos gêneros alimentícios estimados.
- 10.2. Quanto às providências prévias, constatou-se que as unidades possuem áreas de depósito e cozinhas em condições higieno-sanitárias adequadas para o armazenamento de itens secos. No que diz respeito aos itens perecíveis (proteínas congeladas,





ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

laticínios e hortifrúti), verificou-se que a capacidade instalada de refrigeração e congelamento (frigoríficos e arcas congeladoras) é suficiente para o armazenamento de estoque rotativo. Para garantir que a volumetria dos produtos não exceda o espaço físico existente, o cronograma de entregas será rigorosamente fracionado, estabelecendo-se entregas semanais ou quinzenais, conforme a natureza do produto, evitando assim qualquer risco de deterioração por acondicionamento inadequado. Caso seja identificada a necessidade de substituição de algum equipamento de refrigeração ao longo do período, a Secretaria Municipal de Educação providenciará a substituição imediata através da reserva técnica de equipamentos da pasta.

11. Contratações correlatas e/ou interdependentes:

11.1. Relativamente às contratações correlatas e interdependentes, informa-se que a plena execução deste objeto está assegurada pela existência de contratos vigentes para o fornecimento de gás de cozinha (GLP), serviços periódicos de desratização e desinfestação (controle de pragas) e manutenção preventiva e corretiva de equipamentos de cozinha. Adicionalmente, a Secretaria garante a disponibilidade de pessoal capacitado (merendeiras e auxiliares) e o fornecimento de materiais de limpeza e higiene necessários para o preparo das refeições. Não foram identificadas outras contratações interdependentes que possam comprometer a execução das futuras contratações, estando a infraestrutura e os serviços de apoio devidamente alinhados com o planejamento do ano letivo de 2026.

12. Possíveis impactos ambientais:

12.1. A contratação para o fornecimento de gêneros alimentícios em larga escala apresenta impactos ambientais inerentes, principalmente no que tange à geração de resíduos sólidos provenientes das embalagens de transporte e acondicionamento dos produtos. Adicionalmente, a logística de distribuição para as 14 Unidades Escolares implica em emissões atmosféricas decorrentes do transporte por veículos automotores.

12.2. Para mitigar esses impactos e promover o desenvolvimento sustentável, a solução adotará as seguintes medidas:

12.2.1. A contratada fica obrigada a apresentar materiais embalados sob critérios socioambientais, em estrita observância à Lei nº 6.938/81 e às diretrizes da Política Nacional de Resíduos Sólidos, priorizando embalagens recicláveis ou de menor impacto.

12.2.2. A execução do contrato exigirá o cumprimento de boas práticas de sustentabilidade, visando a racionalização dos recursos e a redução do desperdício de alimentos durante o manuseio e transporte.





ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

12.2.3. O planejamento das entregas diretas nas unidades escolares busca otimizar as rotas de distribuição, reduzindo o consumo de combustíveis fósseis e, conseqüentemente, a pegada de carbono da operação municipal.

12.3. Dessa forma, os impactos identificados serão controlados por meio de cláusulas contratuais que vinculam a fornecedora a padrões ambientais rigorosos, assegurando que a merenda escolar seja fornecida de forma ética e ecológica.

13. Alinhamento entre a contratação e o planejamento

13.1. Há previsão desta contratação no Plano de Contratações Anuais – PCA 2026.

13.1.1. Fornecimento de Gêneros Alimentícios.

14. Alinhamento nutricional e Vinculação ao Cardápio

14.1. A definição dos quantitativos e as especificações técnicas dos gêneros alimentícios listados neste estudo não foram estabelecidas de forma discricionária. Toda a memória de cálculo fundamenta-se estritamente no Cardápio Escolar oficial para o ano letivo de 2026, elaborado pela Nutricionista Responsável Técnica (RT) da Secretaria Municipal de Educação, em observância à Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

14.2. A descrição dos itens e as quantidades previstas refletem a necessidade real de consumo para o alcance das metas nutricionais diárias dos 1.451 alunos da rede municipal, considerando a faixa etária e o tempo de permanência na escola. Ressalta-se que o cardápio que embasa este planejamento foi formalmente submetido e aprovado pelo Conselho de Alimentação Escolar (CAE), garantindo que a contratação atenda aos requisitos de qualidade, variedade e segurança alimentar exigidos pela legislação vigente.

14.3. Este estreito alinhamento entre o planejamento de compras e o planejamento nutricional cumpre as determinações legais. Tal medida evita a ilegalidade de se realizar contratações genéricas ou dissociadas da realidade dietética dos alunos, prevenindo tanto o desperdício de recursos públicos quanto a eventual falta de itens essenciais para o cumprimento do cronograma alimentar escolar. Portanto, a presente contratação encontra-se tecnicamente vinculada à política municipal de segurança alimentar, com pleno respaldo do órgão de controle social.

15. Requisitos de Sustentabilidade ambiental e Logística Reversa

15.1. Em conformidade com o Art. 18, § 1º, inciso XII da Lei nº 14.133/2021, a presente contratação estabelece critérios objetivos para minimizar o impacto ambiental decorrente do fornecimento de gêneros alimentícios.





ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

- 15.2. As especificações dos itens preveem, sempre que a natureza do produto permitir, a utilização de embalagens primárias e secundárias fabricadas com materiais recicláveis, biodegradáveis ou provenientes de fontes renováveis. Será vedado o uso de embalagens excessivas ou desnecessárias que gerem volume excedente de resíduos sólidos nas unidades escolares.
- 15.3. Para o cumprimento da Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010), o Termo de Referência estabelecerá o sistema de logística reversa para embalagens secundárias e de transporte, tais como caixas de papelão, engradados plásticos e paletes. O fornecedor deverá recolher esses materiais no ato da entrega subsequente ou em cronograma a ser ajustado, responsabilizando-se pelo reaproveitamento ou pela destinação final ambientalmente adequada, desonerando o serviço de coleta seletiva municipal.
- 15.4. Como medida de sustentabilidade no transporte, as empresas contratadas deverão garantir que os veículos utilizados nas entregas estejam com a manutenção preventiva em dia, visando a redução da emissão de gases poluentes e ruídos. Além disso, o fracionamento das entregas mencionado no item de logística deste ETP visa também a otimização de rotas, reduzindo a pegada de carbono da execução contratual.
- 15.5. Sempre que possível, o planejamento priorizará a aquisição de produtos sazonais e da região, o que diminui a distância percorrida entre a produção e o consumo (food miles), resultando em alimentos mais frescos para os alunos e menor impacto ambiental decorrente do transporte de longa distância.

16. Benefícios a serem alcançados com a contratação:

- 16.1. Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.
- 16.2. A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

17. Declaração de viabilidade:

- 17.1. Esta equipe de planejamento declara VIÁVEL esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante às normas estabelecidas na Lei Federal nº 14.133/2021.

18. Responsáveis

Santa Maria Madalena/RJ, 21 de janeiro de 2026.





ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE
SANTA MARIA MADALENA

FORMULÁRIO DE GESTÃO

FG_CPR_02
REV. 00
FL. 25 / 25

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Bruno Queiroz Lopes
Responsável pela Elaboração

Silmara Serra Portugal
Responsável pelo Planejamento da Contratação

José Alexandre Portugal Lima
Secretário Municipal de Educação

