



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

I. **INTRODUÇÃO**

O presente estudo técnico preliminar (ETP) é um levantamento feito pela Equipe Técnica de Nutricionistas da Secretaria de Educação com o objetivo de obter dados da realidade das unidades escolares, no que tange à alimentação escolar, aprofundando a análise das necessidades e as justificativas.

Esse estudo foi elaborado respeitando as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), leis, decretos, resoluções, normativas, entre outros documentos oficiais vindos do FNDE e outros órgãos fiscalizadores, seja de esfera federal, estadual e/ou municipal, considerando também os estudos científicos relacionados à alimentação escolar e os princípios que regem a Administração Pública, assegurando a transparência, a eficiência e a adequação na aplicação dos recursos públicos.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é considerado como um dos programas mais abrangentes e eficientes na promoção de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas (DHANA) do mundo, por meio da oferta de refeições saudáveis e equilibradas nas escolas públicas brasileiras de Educação Básica (BRASIL, 2015).

Tal programa tem como objetivo favorecer o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, bem como a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes. Sendo assim, esses objetivos são concretizados a partir de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e da oferta de refeições equilibradas que são capazes de atender as necessidades nutricionais dos alunos durante o seu período letivo (BRASIL, 2009, 2020).

Além disso, a **merenda escolar** desempenha um papel fundamental no desenvolvimento educacional e na saúde de todos os alunos da rede pública de ensino com **necessidades alimentares especiais**, sendo um direito assegurado pela **Constituição Federal**, pela **Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB)** e pela **Lei Brasileira de Inclusão (Lei nº 13.146/2015)**. No entanto, para os alunos com **necessidades alimentares especiais (ANAE)**, como aqueles com alergias alimentares, intolerâncias ou outras condições de saúde, é essencial que a alimentação

escolar seja **adequada** e **personalizada**, garantindo que esses estudantes tenham acesso a refeições que atendam suas exigências nutricionais específicas.

A contratação de uma **empresa especializada** para o fornecimento de merenda escolar para alunos com ANAE em 2025 tem como objetivo garantir que esses alunos recebam alimentos que respeitem suas **restrições alimentares**, evitando riscos à sua saúde e promovendo sua inclusão no ambiente escolar. A empresa contratada será responsável por fornecer alimentos seguros, balanceados e de alta qualidade, conforme as normas sanitárias e nutricionais, assegurando que todos os alunos, independentemente de suas necessidades alimentares, possam usufruir de uma alimentação adequada e saudável.

Público alvo 1: alunos com necessidades alimentares especiais da rede municipal de ensino de Valença/RJ.

Público alvo 2 : alunos da rede municipal de ensino de Valença/RJ.

II. **DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO** (Art.18, §1º, inciso I, da Lei 14.133/2021)

A aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis para as escolas do município é uma necessidade fundamental que visa garantir o fornecimento regular de alimentos adequados e nutritivos para os alunos durante todo o ano letivo. Esta necessidade é motivada por vários fatores críticos que impactam diretamente a saúde, o bem-estar e o desempenho acadêmico dos estudantes, com **entregas parceladas** em virtude de o ano letivo perdurar por no mínimo 200 dias letivos, (inciso I, art. 24 e inciso II, art. 31 da Lei nº 9.396/1996) do ano fiscal, **com atendimento continuado e obrigatório ao longo desse período**, nos termos do art. 1º da Lei nº 11.947/2009.

A contratação de gêneros alimentícios não perecíveis para a merenda escolar de 2025 é uma medida essencial para garantir que as escolas possam fornecer alimentação nutritiva e contínua aos estudantes ao longo do ano letivo, independentemente de fatores sazonais ou logísticos que possam afetar o fornecimento de produtos perecíveis.

A seguir, apresentamos uma descrição detalhada da necessidade dessa contratação:

1. Garantia da Continuidade da Alimentação Escolar

A merenda escolar é uma das principais fontes de alimentação para muitas crianças, especialmente aquelas de famílias em situação de vulnerabilidade. A aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis garante que as escolas possam oferecer refeições regulares, nutritivas e balanceadas durante todo o ano, sem interrupções causadas por falhas no fornecimento ou variações sazonais, como as que ocorrem com produtos frescos (frutas, verduras e carnes).

2. Planejamento e Estoque Adequado

Os alimentos não perecíveis, como arroz, feijão, massas, farinha, açúcar e outros, possuem longa durabilidade, o que permite um planejamento eficaz das compras. Com esses itens, as escolas podem manter estoques adequados para todo o ano letivo, facilitando o controle de consumo e evitando a falta de produtos essenciais nas refeições. Esse planejamento é fundamental para evitar compras emergenciais e garantir que a alimentação não seja comprometida.

3. Atendimento às Exigências Nutricionais

A merenda escolar deve ser nutritiva e balanceada, com a oferta de alimentos que atendam às necessidades alimentares dos alunos. Os gêneros alimentícios não perecíveis são componentes essenciais em uma alimentação escolar completa, pois garantem a inclusão de fontes de carboidratos (arroz, feijão, macarrão), proteínas e fibras (leguminosas, como feijão e lentilhas), que são fundamentais para o crescimento e o desenvolvimento saudável das crianças. Esses alimentos, quando combinados com produtos perecíveis e complementos, ajudam a compor refeições equilibradas.

4. Custo-benefício e Eficiência na Aquisição

A aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis tende a ser mais vantajosa em termos de custo-benefício, pois esses produtos têm prazos de validade mais longos e podem ser comprados em maior quantidade, aproveitando descontos por volume e reduzindo o custo total de aquisição. Além disso, a compra de produtos não perecíveis facilita a gestão de recursos, evitando desperdícios e permitindo o uso eficiente do orçamento destinado à merenda escolar.

5. Segurança Alimentar e Logística

Em muitas regiões, especialmente as mais distantes ou com infraestrutura precária, o fornecimento contínuo de alimentos frescos pode ser um desafio. Gêneros alimentícios não perecíveis oferecem maior estabilidade logística, uma vez que não dependem de transporte refrigerado ou de condições específicas para o armazenamento. Isso minimiza os riscos de falhas na entrega e garante que as escolas não sofram com a escassez de alimentos, independentemente das dificuldades de acesso ou eventos imprevistos.

6. Atendimento ao Direito à Alimentação

A alimentação escolar é um direito assegurado pela Constituição Brasileira e por legislações como a Lei nº 11.947/2009, que estabelece as diretrizes e bases da alimentação escolar. Garantir a oferta contínua de alimentos saudáveis e adequados para os estudantes é uma obrigação do poder público, sendo a contratação de gêneros alimentícios não perecíveis uma ação estratégica para cumprir esse direito.

7. Prevenção de Carências Nutricionais

A falta de alimentos adequados pode levar a deficiências nutricionais, que prejudicam o desenvolvimento físico e cognitivo das crianças, impactando negativamente no desempenho escolar. A oferta contínua de alimentos não perecíveis, combinada com produtos frescos, ajuda a prevenir problemas como desnutrição, anemia e outras carências alimentares.

A **solução proposta** também para o fornecimento de merenda escolar para alunos com **necessidades alimentares especiais (ANAE)** em 2025 consiste na **contratação de uma empresa especializada** para fornecer alimentos que atendam às exigências nutricionais e dietéticas específicas desse público. Essa contratação tem como objetivo assegurar que os alunos com alergias alimentares, intolerâncias ou outras condições de saúde recebam refeições seguras, balanceadas e adequadas às suas necessidades, de forma contínua e sem comprometer sua saúde.

O objetivo final da contratação é garantir que os alunos com **necessidades alimentares especiais e os demais alunos** recebam uma alimentação que respeite suas condições de saúde, promovendo **saúde, bem-estar e inclusão** no ambiente escolar. Isso será alcançado por meio do fornecimento de **alimentos seguros e adequados**, de acordo com as especificidades de cada aluno, em conformidade com as normas de segurança alimentar e as melhores práticas nutricionais.

Esta solução de contratação visa não apenas a **segurança alimentar** e a **saúde** dos alunos com necessidades alimentares especiais, mas também a **promoção da inclusão escolar**, permitindo que todos os estudantes, independentemente de suas condições, participem plenamente do ambiente educacional. A contratação de uma empresa especializada garante que essas necessidades sejam atendidas de forma adequada, com qualidade, eficiência e responsabilidade social.

Portanto, a contratação de gêneros alimentícios não perecíveis para a merenda escolar de 2025 é fundamental para garantir a segurança alimentar, o cumprimento dos direitos dos alunos, a organização eficiente da alimentação escolar e a saúde das crianças. Essa contratação visa atender à demanda contínua e garantir que todos os alunos recebam refeições balanceadas e nutritivas ao longo de todo o ano letivo, refletindo diretamente em seu bem-estar e no seu desempenho educacional.

Trata-se de fornecimento de material comum, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital por meio de especificações usuais no mercado, nos termos da Lei 14.133/2021.

III. **PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL**

Há previsão desta contratação no Plano de Contratações Anuais - PCA (2025)?

(X) SIM () NÃO

Nos termos do inciso II, § 1º, art. 18 da Lei nº 14.133/2021 e na Lei Orçamentária Anual – LOA, em conformidade com o Planejamento Estratégico da Prefeitura do Município de Valença que visa assegurar a adequada administração e suporte necessário às necessidades da população.

IV. **REQUISITOS MÍNIMOS DA CONTRATAÇÃO** (Art. 18, §1º, inciso III, da Lei 14.133/2021)

4.1. A aquisição far-se-á pelo por PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS, cujo critério de julgamento será o MENOR PREÇO do item por quilo, dúzia, litro, frasco, lata ou outra unidade determinada por nutricionista, respectivo ao alimento a ser licitado;

4.2. Aspectos técnicos e sanitários da área de alimentação e Programa de Alimentação Escolar.

4.2.1. Por se tratar de aquisição de alimentos, deverá ser considerada as condições necessárias previstas em legislações vigentes, além das relacionadas aos processos de licitações, os aspectos sanitários, as considerações do Programa de Alimentação

Escolar, previstas por órgãos reguladores, quais sejam, Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura e Pecuária, Ministério da Educação;

4.2.2. Considerando, a necessidade de alinhar as contratações ao Planejamento Estratégico, à Lei Orçamentária Anual – LOA e ao Plano de Contratação Anual – PCA de 2025 desse município, sendo o setor requisitante a Coordenação de Nutrição Escolar (*“Entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.”* – art. 1º, Lei nº 11.947/2009);

4.2.3. É dever do Estado garantir que a oferta da alimentação escolar em conformidade com as necessidades nutricionais dos alunos, durante o período letivo, observando as diretrizes estabelecidas em Lei, bem como o disposto no inciso VII do art. 208 da Constituição Federal (art. 2º, art. 3º, inciso I, art. 6º, Lei nº 11.947/2009);

4.2.4. Nos termos da Lei nº 11.947/2009, a alimentação servida ao aluno tem entre suas diretrizes contribuir *“para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica”* durante o período letivo (200 dias/ano fiscal);

4.2.5. Os alimentos em questão serão servidos a aproximadamente 10.000 alunos da rede pública de educação básica (art. 4º da Lei 12.796/2013), os quais estão sob responsabilidade do Estado e da União – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE e deste município (art. 16 e art. 17, Lei nº 11.947/2009) durante o período de aula;

4.2.6. O quantitativo de alunos durante o ano letivo pode ter alteração para mais ou para menos, considerando possíveis transferências; evasão escolar; adesão dos estudantes às refeições que varia durante o ano; aceitação (espera-se que a porção das refeições servida aos alunos seja consumida totalmente pelo mesmos) das refeições oferecidas ou outro aspectos existente;

4.2.7. O número de alunos, a quantidade *per capita* de alimentos conforme a faixa etária, associada a frequência de cada alimento nos cardápios determinará a proporção total a ser licitada, de forma que atendam às necessidades nutricionais correspondente aos estudantes durante o período que permanecem na escola. Ademais, para determinação da escolha dos alimentos será considerado ainda, os

hábitos alimentares deles, aspectos técnicos das fases de pré-preparo, tempo de cocção, ausência ou disponibilidade de manipuladores de alimentos nas escolas, condições estruturais desses estabelecimentos educacionais, utensílios e equipamentos de cozinha, dentre outros, considerando a viabilidade de produção e comercialização no mercado brasileiro, bem como o preço de venda;

4.2.8. O consumo dos alimentos pelos alunos se dará durante o período letivo de 2025, tendo, portanto, entregas parceladas semanalmente, quinzenalmente e/ou mensalmente, atendendo a necessidade da SME, conforme modelos de cardápios e condições de logística local e de estocagem dos gêneros alimentícios nas unidades escolares municipais, com quantidades estabelecidas por nutricionista, constantes neste ETP;

4.2.9. Verificar informações adicionais “DA ENTREGA” no item 8 do Termo de Referência.

4.2.10. Compete a esta área técnica (inciso III e § 1º do art. 2º do Decreto 10.947/2022; art. 11 da Lei 11.947/2009; incisos VI, VII, VIII, IX, X do art. 3º, II, III, IV, V, art. 4º da Resolução CFN nº 465/2010; inciso XXIII, art. 6º; inciso IX, art. 18, Lei 14.133/2020) a elaboração desse estudo técnico preliminar – ETP que dará suporte ao termo de referência – TR para aquisição de **gêneros alimentícios não perecíveis, com a expectativa de consumo anual por alunos da rede municipal de educação básica, atendendo suas necessidades nutricionais, conforme cada faixa etária, nos termos dos art. 18 e 19 da Resolução FNDE nº 06/2009;**

4.2.11. Os alimentos constantes neste ETP estão com os respectivos regulamentos técnicos de identidade e qualidade estabelecidos pela Agência de Vigilância Sanitária – ANVISA e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, tanto quanto as legislações sanitárias estabelecidas para a área alimentícia **que devem ser cumpridas** visando a manutenção da boa saúde dos alunos. O descumprimento a essas determinações legais **constitui infração sanitária** nos termos da Lei nº 6.437/1977, da Lei nº 8.078/1990 e da Portaria MS 1428/1993, que indicam sanções conforme o nível da infração, considerando ainda, as determinações do art. 156 da Lei nº 14.133/2021;

4.2.12. Assim, a escolha dos alimentos será baseada no regulamento técnico de identidade qualidade – RTIQ (ANVISA e MAPA), nas **características nutricionais** dos alimentos (Lei nº 11.947/2009, Resolução FNDE nº 06/2020, guias alimentares brasileiros), o tipo de **embalagem** primária, secundária e terciária (ANVISA e MAPA);

a **proporção** de cada uma; comprovantes de **registros do alimento e da rotulagem** correspondentes a cada alimento de origem animal no Serviço de Inspeção; **registros** das polpas, sucos (MAPA) e das fórmulas infantis (ANVISA), **requisitos dos veículos** de entrega; **comportamento** dos entregadores dentro das boas práticas de manipulação dos alimentos (Lei nº 8.078/1990 – Código Sanitário; Portaria MS 1.428/1993; Portaria MS 326/1997; Portaria MAPA 368/1997; Resolução RDC-ANVISA 275/2002; Resolução RDC-ANVISA 216/2004) e **outras exigências necessárias** para a oferta dos alimentos conforme a descrição de cada um, tradicionalmente encontrados nos mercados locais;

4.2.13. As instruções dos guias alimentares brasileiros/MS (2014; 2019) promovem o consumo de **alimentos variados *in natura* e minimamente processados**, incluindo todos os grupos de alimentos e de nutrientes (carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas, fibras e minerais) e água potável, incentivando a redução dos pouco saudáveis, respeito à cultura alimentar da população local;

4.2.14. Com a finalidade de assegurar a continuidade e a regularidade de atendimento pelo Programa de Alimentação Escolar local faz-se necessário que as **aquisições sejam realizadas de forma contínua de modo a garantir a oferta de refeições nutricionalmente equilibradas e sanitariamente seguras**, disponíveis em todas as escolas públicas deste município, nos 200 (duzentos) dias letivos, **sem interrupção, considerando gravames de monta à coletividade, podendo causar a dispensa de alunos da aula, impedindo o rendimento escolar e aprendizado**. Podendo haver renovações contratuais, caso o fornecimento esteja em conformidade ao termo de referência e edital atinente;

4.3. Requisitos mínimos para a contratação (art. 4º; alínea “d”, art. 5º; inciso XXIII, art. 6º; inciso IV, art. 11; inciso III, § 1º, art. 18, art. 90 da Lei nº 14.133/2021).

4.3.1. Atendimento à qualidade nutricional e sanitária dos alimentos e procedimentos às boas práticas na manipulação dos alimentos, conforme a legislação sanitária e especificações que seguem;

4.3.2. Entrega dos quantitativos de alimentos previstos no modelo de cronograma de entrega e atrelados à programação mensal de entregas a ser enviada à CONTRATADA, com condições descritas no item “6”, nas “INFORMAÇÕES ADICIONAIS”;

4.3.3. Entrega em datas previstas em programação mensal a ser enviada com

condições descritas no item “6”, nas “INFORMAÇÕES ADICIONAIS;

4.3.4. Preços compatíveis aos de mercado e às condições aqui descritas, favorecendo o cumprimento integral dos cardápios previstos para o ano letivo de 2025 (resultado pretendido), a partir dos valores orçamentários pactuados na Lei Orçamentária Anual de 2025 para o Programa de Alimentação Escolar.

4.3.5. Incentivando a economia local, desenvolvimento social e sustentável, nos termos dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006;

4.3.6. Mantenha em prática a preservação do desenvolvimento nacional sustentável, combatam a degradação ambiental, ou seja, que promovam a regeneração dos sistemas produtivos;

4.3.7. Ainda considerando o desenvolvimento nacional sustentável, sejam priorizadas as empresas que não estejam instaladas de forma ilegal em locais de preservação e de comunidades ribeirinhas e tradicionais;

4.3.8. Demais condições a serem estabelecidas pela equipe de licitações e do jurídico.

4.4. Requisitos legais

4.4.1. Possuir entre os objetivos sociais disposto no ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, a execução de atividades de comunicação social ou atividade compatível;

4.4.2. Apresentar declaração (ões), atestado(s) ou certidão (ões) expedida(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que ateste (m) a prestação de produtos e serviços elencados por esse órgão nos últimos 6 meses;

4.4.3. A(s) declaração (ões), atestado(s) ou certidão (ões) deverão ser apresentadas em papel timbrado assinado, com nome, telefone, cargo e e-mail de identificação dos representantes dos respectivos declarantes;

4.4.4. Deverá comprovar experiência de no mínimo 2 (dois) anos, na execução de pelo menos 50% (cinquenta por cento) de produtos e serviços elencados por esse órgão;

4.4.5. A Contratada deverá possuir quantitativo de profissionais adequados, além de infraestrutura necessária de equipamentos e suprimentos, constituída de microcomputadores, softwares, ferramentas tecnológicas e demais recursos, de forma a garantir a perfeita execução dos produtos e serviços;

4.4.6. Em casos excepcionais, a Prefeitura do Município de Valença/SME, quando

houver necessidade, poderá solicitar que os serviços sejam prestados nas dependências do órgão, na forma definida no Termo de Referência;

4.4.7. Declarar que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço;

4.4.8. Quando convocada, deve promover o cadastramento e a assinatura dos documentos como termo de contrato, termos aditivos e demais documentos.

4.5. Natureza do serviço

4.5.1. Os serviços a serem contratados enquadram-se em fornecimento de bens comuns em nível institucional, perecíveis, podendo ser divisível;

4.5.2. Trata-se de fornecimento de bens comuns com contrato a ser executado de forma continuada, cuja interrupção compromete as atividades de ensino e aprendizagem devido a ausência ou insuficiência da refeição servida ao aluno no período letivo.

4.6. Requisitos de sustentabilidade

4.6.1. Todo o processo para o fornecimento dos alimentos deverá respeitar as normas e os princípios ambientais, minimizando os efeitos dos danos ao meio ambiente, utilizando serviços, materiais e tecnologias ecologicamente corretas, devendo adotar “boas práticas de sustentabilidade, de otimização de recursos, de redução de desperdícios e de redução da poluição, conforme disposto no art. 144 da Lei nº 14.133/21”;

4.6.2. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada e para a preservação dos recursos hídricos, nos termos da Lei nº 9.433/1997 e da legislação vigente, considerando a política socioambiental do Brasil;

4.6.3. Realizar programa interno de capacitação de seus empregados visando à adoção de práticas para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água, redução de produção de resíduos sólidos e coleta seletiva, observadas as normas ambientais vigentes;

4.6.4. Utilizar papéis que sejam de produção originária de áreas de reflorestamento para reprodução de documentos;

4.6.5. Observar a não utilização de produtos que contenham substâncias agressivas à camada de ozônio na atmosfera, conforme Resolução CONAMA 267/2000.

4.7. Habilitação (art. 62 ao 70, Lei nº 14.133/2021)

4.7.1. Habilitação Jurídica

4.7.2. Habilitação Técnica

4.7.3. Fiscal, social e trabalhista;

4.7.4. Qualificação econômico-financeira

Os resultados desse ETP têm por base a escolha de gêneros alimentícios mais consumidos localmente e tradicionalmente presentes na alimentação.

V. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

Para a **Memória de Cálculo** das quantidades de alimentos foram considerados os modelos de cardápios utilizados pela SME, elaborados e assinados por nutricionista (*caput*, art. 17, Resolução FNDE nº 06/2020), o número de alunos matriculados e frequentando (anexado), multiplicado pela quantidade *per capita* dos alimentos conforme a faixa etária (anexado). A *per capita*, por sua vez, foi multiplicada pela frequência do alimentos previstos nos cardápios anexados, adotando-se a seguinte fórmula:

$$\text{número de alunos} \times \text{quantidade } \textit{per capita} \text{ de alimentos conforme a faixa etária} \times \text{frequência dos alimentos nos cardápios mensais conforme o nível de ensino} = \text{proporção em quilos, litros, frascos ou outra unidade de medida}$$

Considera-se quantidade *per capita* (em grama ou mililitro) de um alimento, aquela necessária para atender as necessidades nutricionais do aluno durante o período de aulas conforme sua faixa etária, adequada em macros (carboidratos, proteínas e lipídeos) e micronutrientes (vitaminas e minerais) e fibras, respeitando o número de refeições mínimas/dia que o aluno consome na unidade escolar no período parcial ou integral de estudos, seguindo as recomendações da Resolução FNDE nº 06/2020.

A frequência dos alimentos foi identificada conforme o número de vezes que estarão presentes nos cardápios escolares, com quantidades *per capita* estipuladas por faixa etária e número de alunos previstos.

Para a estimativa das quantidades de alimentos dos cardápios a serem contratadas foi considerada além da fórmula matemática anterior, as questões descritas no item “5. Levantamento de mercado” e as determinações da Resolução FNDE nº06/2020 para alguns alimentos, proporções mínimas de nutrientes que os alunos devem consumir conforme sua permanência no período de aula, faixa etária e condição de saúde:

5.1. Frequência dos alimentos conforme os termos da Resolução FNDE nº 06/2020

É obrigatório ser servido aos alunos (art. 18, Resolução FNDE nº 06/2020):

5.1.1. As frutas *in natura*, legumes e verduras (parágrafos 1º e 2º), fontes de importantes de vitaminas, minerais e fibras:

ü Do **período parcial**, no **mínimo 280g/estudantes/semana**:

à **As frutas *in natura***, fontes de importantes vitaminas, minerais e fibras, em **2 (dois) dias** por semana;

à **As hortaliças**, fontes de importantes vitaminas, minerais e fibras, em **3 (três) dias** por semana;

ü Do **período integral**, no **mínimo 520g/estudantes/semana**:

à **As frutas *in natura***, fontes de importantes vitaminas, minerais e fibras, em **4 (quatro) dias** por semana;

à **As hortaliças**, fontes de importantes vitaminas, minerais e fibras, em **5 (cinco) dias** por semana;

5.1.2. As carnes em geral, alimentos fontes de ferro heme (parágrafo 4º) **devem constar no mínimo**, por 4 (quatro) vezes na semana, favorecendo o combate da anemia:

ü Ferropriva: alta de ferro, principalmente ferro heme – pronto para ser absorvido pelo organismo;

ü Megaloblástica: carência de vitamina B12 presentes somente nos alimentos de origem animal;

ü Perniciosa: acontece quando a pessoa ingere a vitamina B12, mas devido à ausência ou diminuição da quantidade de uma determinada proteína (presente em grande proporção nos alimentos de origem animal, inclusive) que se liga a essa vitamina, o organismo não consegue aproveitá-la;

5.1.3. Os alimentos fontes de vitamina A (parágrafo 5º) têm de ser ser incluídos (**leite integral e derivados, gema de ovo, alimentos amarelos/alaranjados – cenoura, moranga, manga, mamão, pimentão vermelho, vegetais verdes folhosos – agrião, brócolis, espinafre, entre outros**), no **mínimo, 3 (três) vezes na semana**,

contribuindo para a redução da hipovitaminose A, o desenvolvimento dos ossos, fortalecimento do sistema imune;

5.1.4. Além dessas determinações, há outras no parágrafo 1º, art. 19 devendo ser ofertado aos alunos **diferentes alimentos *in natura* e minimamente processados por semana**, conforme porcentagem de nutrientes e refeições ofertadas no dia, sendo **no mínimo:**

ü **10 alimentos** se o alunos for atendimento com 1 refeição/dia (20% das necessidades nutricionais diárias);

ü **14 alimentos** quando receberem 2 (duas) ou mais refeições/dia (30% das necessidades nutricionais diárias);

ü **23 alimentos**, para os forem servidos com 3 (três) ou mais refeições/dia (70% das necessidades nutricionais diárias).

Assim, os cardápios previstos cumprem aos padrões mínimos de qualidade nutricional, sendo esperado que a partir dos alimentos entregues, essa qualidade possa ser mantida, tanto quanto a qualidade sanitária deva ser atendida pelo fornecedor.

Cabe esclarecer que houveram variações das quantidades e tipo de alimentos entre o certame anterior e este que se inicia, tendo em vista as atualizações das necessidades pela proporção de alunos atendidos e aprimoramento da qualidade nutricional das refeições constantes dos cardápios escolares, e portanto, redefinição da demanda.

A quantidade dos alimentos constante no cronograma de entrega poderá ser alterada durante a vigência do Contrato, nas hipóteses e limites legalmente estipulados (art. 124 e 125 da Lei nº 14.133/2021), consignada a motivação como transferências de alunos, evasão escolar ou por fatos supervenientes extraordinários e supervenientes.

5.2. contínuo

Admissão de fornecimento

As quantidades dos alimentos a serem adquiridos deverão ter fornecimento contínuo, nos termos do inciso III do art. 40 da Lei nº 14.133/2020, em função do consumo das refeições pelos alunos durante o ano letivo, com estimativas obtidas mediante técnicas quantitativas já descritas neste ETP.

As entregas futuras estarão condicionadas a um modelo de cronograma de entregas, conforme modelos de cardápios previstos, **a ser confirmado pelo Setor de Alimentação Escolar mensalmente.**

5.3.

Duração do contrato

Nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021, o contrato será de 12 meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal (10 anos), se houver atendimento às determinações editalícias e contratuais, assim como, concordância entre as partes.

Caso a opção seja pela realização de novo processo de aquisição, deverão ser considerados os prazos para o planejamento, evitando o desabastecimento dos alimentos nas escolas, atendendo as especificações descritas por nutricionista, com previsão de entrega parcelada para atender ao abastecimento planejado, uma vez que se trata de bem de consumo.

Em conformidade aos aspectos aqui constantes, segue a listagem consolidada de alimentos com quantidades obtidas da Memória de Cálculo em proporções suficientes para consumo anual (*caput*, art. 40, Lei nº 14.133/2021 por alunos da rede pública de educação básica municipal para 200 (duzentos) dias letivos:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
01	Açafrão da terra (cúrcuma)	Pacote	129
02	• Açúcar refinado	Pacote	15.446
03	Adoçante de sucralose	Vidro	56
04	Amido de milho	Pacote	2.622
05	Arroz	Pacote	14.987
06	Azeite de Oliva EXTRA VIRGEM	Vidro	299
07	Biscoito de arroz	Pacote	1.660
08	Biscoito com sal tipo cream cracker	Pacote	13.728
09	Biscoito tipo doce, tipo maisena	Pacote	13.728
10	Biscoito tipo rosquinha, sabor banana com canela	Pacote	10.297
11	Biscoito tipo rosquinha, sabor chocolate	Pacote	10.297
12	Biscoito tipo rosquinha, sabor coco	Pacote	10.297
13	Biscoito tipo rosquinha, sabor leite	Pacote	10.297
14	Cacau em pó natural, 100% cacau, alcalino	Pacote	2.284
15	Canjica branca	Pacote	2.284
16	Coco ralado	Pacote	2.105
17	Creme de leite	Caixa	6.274
18	Ervilha seca partida	Pacote	4.028
19	Extrato de tomate	Sachê	10.396
20	Farelo de aveia	Pacote	6.295
21	Farinha de mandioca	Pacote	2.452
22	Farinha de trigo	Pacote	10.392
23	Feijão, tipo preto	Pacote	16.390
24	Feijão, tipo vermelho	Pacote	5.760
25	Fermento em pó	Pote	2.422
26	Fórmula infantil de seguimento para lactentes 2, À BASE DE SOJA	Pote	62
27	Fórmula infantil de seguimento para lactentes 2	Pote	429
28	Fubá	Pacote	4.796
29	Goma de tapioca	Pacote	4.581
30	Leite condensado	Caixa	2.352
31	Macarrão espaguete, MASSA DE ARROZ	Pacote	31
32	Macarrão espaguete	Pacote	2.291
33	Macarrão padre nosso	Pacote	900

34	Macarrão parafuso	Pacote	3.352
35	Milho de pipoca	Pacote	2.059
36	Óleo vegetal de soja	Garrafa	11.940
37	Pó de café à vácuo, tradicional	Pacote	5.149
38	Polvilho azedo	Pacote	450
39	Sal	Pacote	3.139
40	Suco concentrado envasado, sabor caju	Garrafa	8.236
41	Suco concentrado envasado, sabor goiaba	Garrafa	8.236
42	Trigo para quibe	Pacote	3.449
43	Uva passa preta	Pacote	3.500
44	Vinagre de maçã	Garrafa	531

6. Informações adicionais

6.1. Rotulagem

A embalagem deverá conter todas as informações obrigatórias pertinentes à legislação. Dentre elas, os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade e peso do produto.

Embalagem Primária: acondicionada em embalagem plástica transparente, flexível, atóxica e resistente.

Embalagem Secundária: disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrado, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, devendo ser registrada junto ao órgão responsável.

6.1.2. Amostras

Todos os fornecedores ganhadores dos gêneros alimentícios, INCLUSIVE os gêneros alimentícios in natura deverão apresentar amostra dos produtos licitados no prazo de até 2 dias úteis após liberação pelo Pregoeiro, juntamente com a ficha técnica do produto para a análise do setor de alimentação escolar, onde o mesmo terá 2 dias úteis para retornar com a análise, comunicando o aceite ou não e com a sua justificativa para o prosseguimento dos trâmites.

A amostra apresentada deverá ser idêntica ao gênero licitado em qualidade e gramatura.

Endereço para a apresentação da amostra com a ficha técnica: Avenida Nilo Peçanha, nº 506, Centro, Secretaria Municipal de Educação, no Setor de Coordenação de Nutrição Escolar, de 8h às 15h.

6.1.3. Análises laboratoriais

O setor de alimentação escolar/equipe técnica poderá solicitar análise laboratorial do gênero alimentício sempre que julgar necessário ou quando houver investigações em caso de doença transmitida por alimentos.

6.1.4. Data de fabricação - validade

Poderão ser aceitos produtos com data de fabricação/validade com período diverso do estabelecido, desde que a CONTRATADA solicite autorização por escrito para este procedimento à Alimentação Escolar deste município, quando da elaboração da programação de entrega. Tal solicitação será avaliada levando-se em consideração o período previsto para utilização do produto, desde que não cause transtornos ao atendimento prestado às escolas atendidas.

6.1.5. Controle de qualidade e boas práticas

O Certificado de Boas Práticas é o documento emitido pela Anvisa atestando que determinado estabelecimento cumpre os procedimentos e práticas estabelecidos em normas específicas da Agência. O certificado pode ser de Boas Práticas de Fabricação (CBPF) ou de Distribuição e Armazenagem (CBPDA).

6.1.6. Documento de registro do produto no órgão competente

Obrigatório para alimentos de origem animal, bebidas, alimentos com alegações de propriedade funcional e ou de saúde, alimentos infantis, alimentos para nutrição enteral, embalagens novas tecnologias (recicladas), novos alimentos e novos ingredientes, substâncias bioativas e probióticos isolados com alegação de propriedades funcional e ou de saúde.

6.1.7. Modelo de programação/modelo de cronograma de entrega

O cronograma propriamente dito será de acordo com o calendário escolar do ano de 2025 que até o momento não se tem publicado.

6.1.8. Entrega do produto

A entrega será feita , de acordo com a necessidade da SME, **no depósito central**, no endereço Rua Dom Rodolfo Penna, nº460, Bairro de Fátima, Valença/RJ, conforme cronograma que será enviado pela coordenação da nutrição.

6.1.9. Do veículo para transporte e carregador

Os gêneros alimentícios deverão ser transportados de forma adequada, para atender a requisitos específicos que garantam a integridade e a segurança dos produtos durante o trajeto. Devem contar com carrocerias que respeitem cada necessidade da carga orgânica e que sigam os padrões e regulamentações de cada setor, como a ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, entre outros, para garantir a qualidade dos produtos e a segurança do consumidor final.

6.1.10. Avaliação da qualidade dos alimentos no ato do recebimento

A avaliação da qualidade dos alimentos no ato do recebimento será feita por funcionário específico para esse fim ou pelo manipulador de alimentos da unidade escolar, onde o fornecedor deverá aguardar toda a conferência.

6.1.11. Avaliação da qualidade durante o período contratual

A avaliação da qualidade dos alimentos durante o período contratual será feita pelo profissional nutricionista.

6.1.12. Sanções

Considerar as infrações sanitárias nos termos da Lei nº 8.078/1990 e Lei nº 14.133/2021, além da Lei nº 6.437/1977, conforme o fato que deu causa a tal fato.

VI. LEVANTAMENTO DE MERCADO (Art. 18, §1º, inciso V, da Lei 14.133/2021)

Nos termos do inciso XIII, art. 6º da Lei nº 14.133/2020 os alimentos pretendidos podem ser classificados como bens comuns, *“aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado”*, características essas observadas para todos os itens constantes neste ETP.

Nesse sentido, não se fazem necessárias as análises adicionais acerca dos mesmos, sendo comumente produzidos e comercializados no mercado comum,

atacadista, institucional e industrial, **sendo obrigatoriamente e facilmente definidas** por padrão de identidade e qualidade de cada um, legalmente estabelecidos pela ANVISA e MAPA, visando o atendimento da demanda pelos de alunos da rede pública de educação básica deste município, tornando assim economicamente viável à Administração Pública, igualmente fomentando a economia brasileira.

Tal aquisição, bens comuns que são, pressupõe necessária e simplificada conduta na descrição do **levantamento de mercado**, considerando o conhecimento prévio de diversos aspectos e com percepção clara especificamente quanto:

- 6.1. Aos hábitos alimentares dos alunos atendidos por este município nas escolas públicas de educação básica;
- 6.2. Ao perfil nutricional do alunado atendido;
- 6.3. Aos tipos de alimentos disponíveis no mercado, considerando:
 - 6.3.1. Aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade determinados pela ANVISA e MAPA para cada um deles, de forma que não apresentem riscos à saúde dos alunos;
 - 6.3.2. Às formas de produção;
 - 6.3.3. Às condições necessárias para a armazenagem conforme a sua natureza até o preparo e consumo de cada um deles;
 - 6.3.4. Às adequadas condições durante todas as etapas do transporte;
 - 6.3.5. À comprovação da execução das boas práticas na manipulação segura e garantia na manutenção da sua qualidade em todo o processo de produção;
 - 6.3.6. À condição de rastreabilidade;
 - 6.3.7. Aos aspectos de sustentabilidade;
 - 6.3.8. Ao cumprimento das orientações trazidas pelos guias alimentares brasileiros;
 - 6.3.9. Ao cumprimento das determinações legais da Lei nº 11.947/2009 e sua regulamentação qual seja, a Resolução FNDE nº 06/2020;
 - 6.3.10. A quantidade líquida conforme a massa e volume dos alimentos pré-medidos e descrita nas embalagens em conformidade aos parâmetros de metrologia estabelecidos pelo Instituto Nacional de Metrologia – INMETRO, adequados ao seu conteúdo nominal;

- 6.3.11. Às condições possíveis de pré e preparo das refeições nas estruturas físicas disponíveis nas cozinhas escolares;
- 6.3.12. À proporção de manipuladores de alimentos disponíveis nas escolas X refeições preparadas;
- 6.3.13. Às condições de armazenagem a seco e em temperatura controlada dos alimentos nas escolas;
- 6.3.14. A temperatura ambiente, que pode comprometer a qualidade nutricional e principalmente a sanitária dos alimentos;
- 6.3.15. À logística aqui possível de ser realizada que permita a segurança nutricional e sanitária dos alimentos até o recebimento nas escolas, conforme a natureza de cada um;
- 6.3.16. À rotina técnica, administrativa e operacional de trabalho vivenciado no Programa de Alimentação Escolar local.

Posto isso, torna-se desnecessária as pesquisas e descrições pormenorizadas para cada alimento, já que a natureza dos que estão disponíveis no mercado e a tendência destes **são conhecidas**, demonstrando claramente a desnecessidade de maior investigação acerca dos objetos, de modo a favorecer e manter a o caráter competitivo do certame.

De maneira resumida, as opções de alimentos descritos no **item 6.5**, inserindo todos aqueles previstos nos modelos de cardápios, conforme a proporção do alunado atendido e refeições servidas a eles, sendo que tais alternativas (aqui descritas) têm suas quantidades associadas à *per capita* de cada um deles, para atendimento conforme à necessidade alimentar e nutricional, adequadas à faixa etária dos alunos.

VII. **ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO** (Art. 18, §1º, inciso VI, da Lei 14.133/2021)

É de responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação estimar os preços referenciais, não constituindo atividade técnica nos termos da Lei nº 8.234/1991, Lei nº 11.947/2009, Resolução FNDE nº 06/2020 e Resolução CFN nº 465/2010.

Dessa forma, a estimativa do valor da contratação, considerando os preços unitários foi realizada nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME 65/2021, a partir do envio das informações:

- 7.1. Descrição dos alimentos a ser contratado;

- 7.2. Realizada de forma abrangente;
- 7.3. Identificação do(s) responsável(is) pela pesquisa;
- 7.4. Informações quanto às fontes consultadas (empresas, painel de preços, edital homologado, por exemplo);

O valor estimado da contratação é de R\$ 2.135.808,35 (Dois milhões, cento e trinta e cinco mil, oitocentos e oito reais e trinta e cinco centavos)..

VIII. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Art. 18, §1º, inciso VII, da Lei 14.133/2021)

A demanda decorrente da alimentação escolar aos alunos da educação básica pública deste município, é o problema aqui existente que só pode ser resolvida com a aquisição de muitos objetos, sob pena da alimentação escolar se tornar incompleta e inadequada conforme o direito que os alunos têm. Inclusive estes alimentos que constam neste ETP são parte da solução para servir refeições nutricionalmente equilibradas e sanitariamente seguras aos alunos.

Importante ressaltar a relevância das refeições escolares aos alunos, pois é um direito deles, e a diversidade de objetos necessários para tal atendimento são encontrados no mercado e solucionam plenamente o problema a ser resolvido, apesar de também, haver opções que são impróprias e estas devem ser descartadas.

Demonstradas as escolhas e suas quantidades nos itens “6. *Estimativa das quantidades*” e “7. *Levantamento de mercado*”, é relevante a realização de análise paralela do custo X benefício, conforme os itens “3. *Descrição da necessidade*” e “5. *Descrição dos requisitos da contratação*” deste documento. Por isso, a futura proposta será elaborada de maneira precisa, com preços exequíveis.

A empresa que vier a vencer o processo licitatório deverá obrigatoriamente, fornecer os gêneros alimentícios nos termos sanitários estabelecidos pela ANVISA e MAPA, sob pena pelo crime contra a saúde pública, com parâmetros nutricionais previstos, entregues nas quantidades previstas no cronograma apresentado, em conformidade com a especificação técnica solicitada e respeitando os prazos de entrega estabelecidos por este Programa de Alimentação Escolar, ligado estruturalmente à Secretaria de Educação.

Além do exposto sobre esse assunto, há benefícios a serem alcançados com tal fornecimento de pães, sendo importante registrar os aspectos positivos que a solução

proposta trará para ao alunado e à esta Prefeitura do Município de Valença, destacando:

- 8.1.** A oferta da alimentação escolar saudável e adequada conforme a necessidade e a faixa etária do aluno, incluindo proteínas, objeto deste ETP, com fornecimento nos 200 (duzentos) dias letivos, sem interrupção no atendimento após o término do atual contrato, sendo indiscutível a sua natureza continuada;
- 8.2.** A contribuição para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial;
- 8.3.** O favorecimento à aprendizagem e o rendimento escolar;
- 8.4.** O cumprimento das regulamentações e normas legais aplicáveis relacionadas à segurança alimentar e dos alimentos, especificando sua qualidade nutricional, microbiológica, macroscópica, embalagem, rotulagem, transporte e outras exigências legais, minimizando o risco de contaminação ou incidentes relacionados à saúde dos alunos;
- 8.5.** A ofertar complementar às refeições, com carnes durante o período letivo;
- 8.6.** Reforço da confiança do público na segurança dos alimentos fornecidos;
- 8.7.** O incentivo à cultura de hábitos alimentares saudáveis dos alunos;
- 8.8.** O atendimento às preferências dos alunos, com redução do desperdício de alimentos, contribuindo ainda, para a sustentabilidade ambiental e financeira;
- 8.9.** O aumento da satisfação dos alunos e comunidade escolar como um todo, através da oferta de alimentos e qualidade adequados a sua necessidade;
- 8.10.** Redução de custos com a saúde do alunos, pela inclusão de carnes nos cardápios da alimentação escolar, auxiliando na prevenção de possível deficiência nutricional e, conseqüentemente, reduzir os riscos à saúde, com destaque, às doenças imunológicas e o custo para a recuperação da saúde do aluno;
- 8.11.** A segurança e continuidade e a regularidade do Programa de Alimentação Escolar;
- 8.12.** O exercício da responsabilidade social e sustentável por esta Prefeitura, com requerimento e apoio às práticas de produção e fornecimento de alimentos socialmente responsáveis, visando a redução do impacto ambiental;
- 8.13.** A eficiência nos processos de aquisição, armazenamento, preparo e distribuição de alimentos, resultando em uma operação mais suave e sem interrupções;
- 8.14.** O potencial redução de custos operacionais através de uma gestão eficiente do fornecimento de alimentos, com preços competitivos e otimização de processos logísticos, favorecendo a disponibilidade contínua dos alimentos;
- 8.15.** Valorização da Administração Pública enquanto a obrigação que o Estado tem nesse atendimento.

Considerado os aspectos do custo X benefício dos alimentos e os disponíveis no mercado, o cumprimento à legislação sanitária, o ciclo de vida, as características locais para logística e de armazenagem, as necessidades nutricionais dos alunos, o quantitativo para esse atendimento, às especificações usuais de mercado, a continuidade de fornecimento, a forma parcelada de entrega, de pagamento, e a possibilidade de parcelamento da solução houve conclusão pelas escolhas com especificações viáveis de cada item, com base nas determinações em Leis, Decretos, Portarias, Resoluções, Instruções Normativas e outros documentos legais estabelecidas por órgãos regulamentadores.

IX. JUSTIFICATIVAS PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, §1º, inciso VIII, da Lei 14.133/2021)

O mercado demonstra ser viável o parcelamento do fornecimento dos alimentos, favorecendo a competição nas licitações e permitindo que empresas especializadas de determinado item participem do certame, com possibilidade de redução dos valores unitários e totais contratados, apesar de gerar custos e preocupações maiores na administração e gestão dos contratos.

A pretensão da aquisição será estabelecida em item, com vistas a abrir o leque de oportunidade de participação dos interessados, favorecendo o caráter competitivo. Com a entrega do alimento por item, é possível assegurar que em caso de rompimento contratual, os demais não sejam prejudicados, e conseqüentemente podendo haver organização mesmo que dificultada, da gestão operacional do Programa de Alimentação Escolar até a conclusão de nova licitação para tal gênero alimentício.

Tal aquisição também tem o objetivo de atender, ao dispositivo da alínea “b”, inciso V, § 2º, art. 40 da Lei nº 14.133/2021, o qual prevê que as compras, sempre que possível, deverão ser subdivididas em tantas parcelas quantas necessárias, para aproveitar as peculiaridades do mercado, visando dessa forma atender ao princípio da economicidade.

X. RESULTADOS PRETENDIDOS (Art. 18, §1º, inciso IX, da Lei 14.133/2021)

Os resultados pretendidos com a contratação de gêneros alimentícios não perecíveis para a merenda escolar de 2025 são diversos e visam principalmente o bem-estar dos alunos, a eficiência administrativa e o cumprimento das exigências legais. A seguir, detalham-se os principais resultados esperados:

1. Garantia de Alimentação Contínua e Nutritiva

A principal meta é garantir que os alunos tenham acesso a refeições regulares e balanceadas ao longo de todo o ano letivo. Com a aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, espera-se que as escolas possam oferecer uma alimentação adequada em quantidade e qualidade, atendendo às necessidades nutricionais dos estudantes, especialmente em períodos em que a oferta de alimentos frescos é limitada.

2. Redução de Falhas no Fornecimento

Outro resultado esperado é a redução de falhas ou desabastecimento na merenda escolar. Ao contar com produtos de longa duração e fácil armazenamento, as escolas podem minimizar riscos logísticos e garantir que não falem alimentos essenciais para compor as refeições, mesmo diante de problemas pontuais de fornecimento ou transporte de produtos perecíveis.

3. Eficiência no Planejamento e Controle de Estoques

A aquisição de alimentos não perecíveis permitirá um melhor planejamento e controle dos estoques nas escolas, garantindo que as compras sejam feitas de forma estratégica, evitando desperdícios e compras emergenciais de última hora. Com um estoque adequado, será possível organizar a alimentação de forma contínua e sem interrupções, promovendo eficiência no uso dos recursos financeiros.

4. Promoção da Saúde e Bem-Estar dos Estudantes

Espera-se que a oferta de refeições nutritivas e balanceadas contribua diretamente para a saúde e o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos. Com a inclusão de fontes de carboidratos, proteínas e fibras, os estudantes terão melhores condições de aprendizagem, concentração e desempenho escolar, além de benefícios para o crescimento e fortalecimento do sistema imunológico.

5. Cumprimento das Diretrizes Legais e Institucionais

Com a aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, as escolas estarão cumprindo as normas estabelecidas pela Lei nº 11.947/2009, que exige a oferta de alimentação escolar adequada e balanceada. Esse cumprimento assegura o direito constitucional à alimentação escolar e reflete o compromisso com a educação e o desenvolvimento social.

6. Otimização do Orçamento Público

Ao adquirir produtos não perecíveis em maior volume, as escolas podem aproveitar descontos e promoções, promovendo economia nos gastos com alimentação escolar. Isso permitirá que os recursos públicos sejam utilizados de maneira mais eficiente, garantindo maior abrangência e qualidade no atendimento aos alunos, sem comprometer o orçamento destinado à educação.

7. Prevenção de Deficiências Nutricionais

Com a oferta regular e balanceada de alimentos não perecíveis, espera-se reduzir a incidência de deficiências nutricionais entre os estudantes, como anemia, desnutrição e outras condições associadas a uma alimentação inadequada. Alimentos como arroz, feijão e massas são importantes fontes de nutrientes essenciais, como proteínas e fibras, que são fundamentais para o desenvolvimento saudável das crianças.

Os resultados pretendidos com a contratação de gêneros alimentícios não perecíveis para a merenda escolar de 2025 envolvem a garantia de alimentação adequada e contínua para os estudantes, a eficiência administrativa e financeira, e a promoção da saúde e do bem-estar dos alunos, com impacto direto no desempenho escolar e no cumprimento dos direitos alimentares estabelecidos por lei.

XI. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS (Art. 18, §1º, inciso X, da Lei 14.133/2021)

Para garantir o sucesso da aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis destinados às unidades escolares da Secretaria Municipal de Educação, é necessário adotar uma série de providências que assegurem o cumprimento das normas legais, a qualidade do produto e a eficiência do processo. Abaixo, são descritas as principais providências que devem ser tomadas:

Elaboração do Cronograma de Entregas

- Definir um cronograma que estabeleça as datas e as quantidades dos itens a serem entregues, considerando as necessidades diárias e a capacidade de armazenamento das escolas.

Especificação Técnica do Produto

- Conformidade com Normas Nutricionais: Garantir que o produto esteja em conformidade com as diretrizes nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Gestão e Monitoramento do Fornecimento

- Supervisão das Entregas: Monitorar as entregas para garantir que os pães sejam

fornecidos conforme o cronograma e as especificações estabelecidas. Isso inclui a verificação da qualidade, quantidade e frescor do produto.

- Controle de Qualidade: Implementar um sistema de controle de qualidade que permita às unidades escolares reportar quaisquer problemas ou inconsistências com os produtos entregues.

- Avaliação Contínua: Realizar avaliações periódicas do fornecedor e dos produtos, permitindo ajustes contratuais ou medidas corretivas se necessário.

XII. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (Art. 18, §1º, inciso XI, da Lei 14.133/2021)

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes no âmbito da Secretaria Municipal de Educação que favoreçam a melhor utilização de recursos gerais disponíveis.

XIII. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E SUSTENTABILIDADE (Art. 18, §1º, inciso XII, da Lei 14.133/2021)

A contratação de gêneros alimentícios não perecíveis para a merenda escolar de 2025 pode ter alguns impactos ambientais, especialmente em relação ao uso de recursos naturais, embalagem e transporte. No entanto, é possível mitigar esses impactos por meio de práticas sustentáveis e estratégias adequadas. Abaixo estão os possíveis impactos ambientais e as formas de mitigação:

1. Uso Excessivo de Embalagens

Muitos alimentos não perecíveis, como arroz, feijão, macarrão e outros itens, vêm embalados em plásticos, papéis ou outros materiais não recicláveis. O uso excessivo dessas embalagens pode gerar grandes volumes de resíduos sólidos, impactando negativamente o meio ambiente.

Forma de Mitigação:

- **Escolha de Fornecedores Sustentáveis:** Priorizar fornecedores que utilizem embalagens recicláveis ou biodegradáveis, como plásticos recicláveis ou papel kraft. Empresas que adotam práticas ambientais responsáveis podem ser selecionadas durante o processo licitatório.
- **Incentivo à Reciclagem:** Implementar políticas de reciclagem nas escolas para garantir que as embalagens sejam corretamente descartadas e reutilizadas.
- **Redução de Embalagens Descartáveis:** Buscar produtos em embalagens de

maior volume e menor quantidade de plástico, reduzindo a quantidade de embalagens utilizadas ao longo do ano.

2. Emissões de Gases de Efeito Estufa (GEE) no Transporte

O transporte de alimentos não perecíveis de diferentes localidades pode gerar emissões de gases de efeito estufa (GEE), especialmente se o transporte for feito por veículos que utilizam combustíveis fósseis. A logística de distribuição de alimentos pode resultar em impactos negativos sobre o clima, especialmente em grandes distâncias.

Forma de Mitigação:

- **Otimizar a Logística de Transporte:** Planejar e otimizar as rotas de transporte para reduzir a distância percorrida e o consumo de combustível. Isso pode incluir a consolidação de cargas e a escolha de transportadoras que adotem práticas mais eficientes.
- **Utilização de Transportes Sustentáveis:** Sempre que possível, incentivar o uso de veículos com menor emissão de carbono, como caminhões movidos a gás natural ou até elétricos, caso estejam disponíveis na região.

3. Desperdício de Alimentos

Embora os gêneros alimentícios não perecíveis tenham longa durabilidade, um dos impactos ambientais mais significativos ocorre no descarte inadequado de alimentos que não são consumidos antes da data de validade, o que contribui para o desperdício de recursos naturais e aumento da produção de resíduos.

Forma de Mitigação:

- **Planejamento e Controle de Estoques:** Melhorar o planejamento das compras e o controle de estoques nas escolas para evitar o excesso de produtos e o desperdício. Isso pode ser feito com o uso de sistemas de gerenciamento de estoque eficientes.
- **Reaproveitamento de Alimentos:** Implementar práticas de reaproveitamento e conscientização nas escolas sobre como utilizar adequadamente os alimentos para evitar o desperdício.

4. Impactos no Uso de Recursos Naturais

A produção de alimentos, incluindo aqueles não perecíveis, exige o uso de recursos

naturais, como água e terra, além de envolver o consumo de energia para a produção, processamento e embalagem dos alimentos.

Forma de Mitigação:

- **Priorizar Produtos Sustentáveis:** Optar por fornecedores que adotem práticas agrícolas mais sustentáveis, como a agricultura orgânica, que utiliza menos produtos químicos e impacta menos o solo e a água.
- **Certificação e Rastreabilidade:** Buscar alimentos com certificações de práticas sustentáveis, como certificações orgânicas, Fair Trade ou outros selos ambientais, que indicam um processo de produção mais responsável.

5. Desmatamento e Perda de Biodiversidade

A produção em larga escala de alimentos, como soja, milho e outros, pode levar ao desmatamento e à perda de biodiversidade, especialmente em regiões tropicais. Embora o impacto não seja imediato, há um risco de que a cadeia de fornecimento de alimentos não perecíveis envolve práticas prejudiciais ao meio ambiente.

Forma de Mitigação:

- **Escolher Fornecedores Responsáveis:** Priorizar fornecedores que respeitam normas ambientais, como os que adotam práticas agrícolas que não contribuem para o desmatamento e a degradação ambiental.
- **Apoiar a Agricultura Regenerativa:** Apoiar fornecedores que se comprometem com a agricultura regenerativa, que busca restaurar a saúde do solo e preservar a biodiversidade.

Embora a contratação de gêneros alimentícios não perecíveis para a merenda escolar de 2025 tenha alguns impactos ambientais, como o uso de embalagens plásticas, emissões de gases de efeito estufa e o desperdício de alimentos, é possível mitigar esses impactos adotando práticas sustentáveis. Essas práticas incluem a escolha de fornecedores que adotem embalagens recicláveis, a otimização do transporte, o planejamento adequado de compras e o apoio à agricultura sustentável. Essas ações contribuirão para minimizar os impactos ambientais e promover uma alimentação escolar mais responsável e ecológica.

XIV. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, §1º, inciso XIII, da Lei 14.133/2021)

Considerando o exposto, em especial a necessidade do objeto deste estudo, o

levantamento de mercado, o impacto ambiental, a igualdade de condições na escola, e a solução mais vantajosa para a Administração e que garanta produtos de qualidade a custos mais reduzidos, contribuindo para a diminuição dos gastos públicos, 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.

XV. MAPA DE RISCOS

A contratação de gêneros alimentícios não perecíveis para a merenda escolar de 2025 envolve diversas fases do processo, desde a aquisição até o fornecimento e consumo dos alimentos. Cada uma dessas fases pode acarretar diferentes riscos, e é importante adotar estratégias para mitigar esses riscos de maneira eficiente, considerando a intensidade e os níveis de impacto que eles podem ter.

A seguir, são apresentados os riscos possíveis em cada fase do processo e as formas de mitigá-los:

1. Fase de Planejamento e Aquisição

Riscos

- **Risco de aquisições inadequadas:** A escolha de fornecedores inadequados ou produtos de baixa qualidade pode comprometer a segurança alimentar e a nutrição dos estudantes.
- **Risco de falhas no processo licitatório:** A falta de transparência ou falhas no processo de licitação podem resultar em questões legais ou em escolhas que não atendem aos requisitos estabelecidos.
- **Risco de sobrecarga de estoque:** Aquisição excessiva de alimentos pode levar a desperdício ou vencimento dos produtos.

Formas de Mitigação

- **Critérios rigorosos de seleção de fornecedores:** Adotar critérios claros e específicos para a escolha de fornecedores, priorizando aqueles com boas práticas de produção e que possuam certificações de qualidade. Exigir transparência no processo licitatório para evitar fraudes ou irregularidades.
- **Planejamento eficiente da demanda:** Realizar um estudo detalhado da quantidade necessária de alimentos, ajustando o volume de compras à demanda real das escolas, para evitar excessos que possam levar ao

desperdício.

- **Monitoramento da qualidade:** Exigir que os produtos adquiridos estejam dentro das especificações nutricionais e de qualidade exigidas, realizando inspeções de qualidade antes da aceitação.

2. Fase de Transporte e Armazenamento

Riscos

- **Risco de deterioração ou contaminação durante o transporte:** Embora os alimentos não perecíveis tenham maior durabilidade, o transporte inadequado pode causar danos às embalagens ou à integridade dos produtos.
- **Risco de falhas no armazenamento:** O armazenamento inadequado dos produtos, seja por condições inadequadas de temperatura ou ventilação, pode comprometer a qualidade dos alimentos.

Formas de Mitigação

- **Escolha de transportadores qualificados:** Selecionar empresas de transporte com boas práticas logísticas, que garantam a segurança dos produtos durante o trajeto, com embalagens adequadas para evitar danos.
- **Armazenamento adequado:** Garantir que os alimentos sejam armazenados em condições adequadas (temperatura, umidade e ventilação) e que o estoque seja gerido de forma a evitar o vencimento e o deterioramento. Realizar inspeções periódicas para monitorar a integridade dos produtos.
- **Treinamento para os envolvidos:** Oferecer capacitação para as equipes responsáveis pelo recebimento e armazenamento dos alimentos, garantindo que sigam os procedimentos adequados para preservar a qualidade dos produtos.

3. Fase de Distribuição para as Escolas

Riscos

- **Risco de desabastecimento ou atraso nas entregas:** Atrasos ou falhas no fornecimento podem afetar a merenda escolar, comprometendo a alimentação dos alunos.
- **Risco de falhas na quantidade e qualidade entregue:** A entrega de quantidades insuficientes ou de produtos fora das especificações estabelecidas pode prejudicar o planejamento alimentar.

Formas de Mitigação

- **Acordos contratuais bem definidos:** Estabelecer contratos claros com os fornecedores e transportadores, especificando prazos de entrega, quantidade e qualidade dos produtos, e penalidades em caso de descumprimento.
- **Monitoramento contínuo:** Acompanhar o processo de distribuição em tempo real, garantindo que as entregas ocorram conforme o planejado e que os produtos atendam aos critérios de qualidade.

4. Fase de Recebimento e Preparação na Escola

Riscos

- **Risco de armazenamento inadequado nas escolas:** Falhas no armazenamento dos alimentos nas escolas podem resultar em contaminação, deterioração ou desperdício.
- **Risco de erro na manipulação e preparação:** A manipulação inadequada dos alimentos pode comprometer sua qualidade e segurança alimentar, podendo causar problemas de saúde para os estudantes.

Formas de Mitigação

- **Treinamento das equipes escolares:** Oferecer treinamentos para as equipes de nutricionistas e auxiliares de cozinha sobre as boas práticas de armazenamento, manipulação e preparação dos alimentos, para garantir que os alimentos sejam preparados de forma segura.
- **Controle rigoroso de qualidade:** Realizar verificações regulares nos processos de armazenamento e preparação, garantindo que as normas sanitárias e de qualidade sejam rigorosamente seguidas.

5. Fase de Consumo pelos Estudantes

Riscos

- **Risco de rejeição alimentar:** Se os alimentos não forem bem preparados ou não forem adequados às preferências alimentares das crianças, podem ser rejeitados, resultando em desperdício.
- **Risco de doenças alimentares:** Caso os alimentos não sejam manipulados, armazenados ou preparados corretamente, podem causar intoxicações alimentares.

Formas de Mitigação

- **Avaliação e adaptação dos cardápios:** Realizar pesquisas ou obter feedbacks das escolas sobre as preferências alimentares dos alunos, ajustando o cardápio de acordo com as necessidades e gostos.
- **Fiscalização da qualidade na distribuição:** Monitorar de forma contínua a qualidade dos alimentos servidos, garantindo que as refeições atendam aos padrões nutricionais e de segurança alimentar. Realizar ações de conscientização sobre a importância de uma alimentação saudável.

6. Fase de Descarte ou Reaproveitamento de Alimentos

Riscos

- **Risco de desperdício de alimentos:** Alimentos não consumidos ou mal armazenados podem ser descartados, gerando desperdício e impacto ambiental.
- **Risco de gestão inadequada de resíduos alimentares:** O descarte incorreto de resíduos pode contribuir para a poluição e impactos ambientais negativos.

Formas de Mitigação

- **Promoção do reaproveitamento:** Incentivar a reutilização de alimentos que possam ser consumidos em outras preparações ou em dias seguintes, reduzindo o desperdício.
- **Gestão adequada de resíduos:** Implementar políticas de gestão de resíduos nas escolas, promovendo a separação e a destinação adequada dos resíduos alimentares, como compostagem ou reciclagem.

Cada fase do processo de aquisição e distribuição de gêneros alimentícios não perecíveis envolve riscos que podem impactar a segurança alimentar, a eficiência do processo e o meio ambiente. Contudo, com o planejamento adequado, a seleção cuidadosa de fornecedores e a implementação de boas práticas em todas as etapas, esses riscos podem ser mitigados eficazmente, garantindo uma alimentação escolar segura, saudável e sustentável para os alunos.

XVI. RESPONSÁVEIS

Deyvison Silvestre Rosa - Secretário Municipal de Educação.

Érica Pego Diniz - Matrícula: 144.157 - Coordenadora da Nutrição Escolar

Maria Clara Ribeiro Dias - Matrícula: 361.267 - Membro da equipe técnica de planejamento.

Paula Roberta Oliveira Ramalho - Matrícula: 361.854 - Membro da equipe técnica de planejamento.

Camila da Silva Leite Vinheiras - Matrícula: 361.268 - Fiscal de Contrato e membro da equipe técnica de planejamento.

Millena Dutra da Silva Barbosa - Matrícula: 361.704 - Fiscal de Contrato substituto e membro da equipe técnica de planejamento.

Marianne Elena da Silva - Matrícula 140.180 - Gestor do Contrato

Priscila Neubaner Duque Fernandes - Matrícula: 130.917 - Membro da equipe administrativa de planejamento.

Thaianne Miguel Ferreira - Matrícula: 144.219 - Membro da equipe administrativa de planejamento.

Valença, 09 de dezembro de 2024

Deyvison Silvestre Rosa
Secretário Municipal de Educação - Matrícula 211. 552