



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).

Este Estudo Técnico Preliminar tem como objetivo analisar e fundamentar a necessidade da contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de hortifrúti destinado à composição da merenda escolar nas Unidades Escolares para o ano de 2025. Este estudo visa garantir que as escolhas e decisões administrativas sejam tomadas com base em dados técnicos, considerando a qualidade nutricional dos alimentos, a continuidade do fornecimento e o cumprimento das exigências legais e sanitárias. Através deste levantamento, busca-se também assegurar que os recursos

públicos sejam aplicados de maneira eficiente, garantindo a saúde e o bem-estar dos estudantes, além de contribuir para o seu desempenho educacional.

Público alvo: 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 hortifruti 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 necessidade de contratar uma empresa especializada para o fornecimento de hortifruti destinado à merenda escolar em 2025 é essencial para assegurar uma alimentação saudável, equilibrada e de qualidade para os estudantes das Unidades Escolares. A merenda escolar é um direito garantido pela legislação e desempenha um papel fundamental no desenvolvimento físico e cognitivo das crianças e adolescentes, sendo um importante apoio para sua saúde e aprendizado.

A inclusão de hortifrúti frescos e nutritivos nas refeições diárias contribui para o fornecimento de vitaminas, minerais e fibras essenciais para o bom funcionamento do organismo, além de ajudar na prevenção de doenças e no fortalecimento do sistema imunológico dos alunos. A diversidade de alimentos, incluindo frutas, legumes e verduras, também favorece o hábito de uma alimentação mais saudável e balanceada, o que é fundamental para combater a obesidade infantil e outras condições de saúde.

A contratação de uma empresa especializada se faz necessária para garantir o fornecimento regular e contínuo desses produtos, respeitando as normas de segurança alimentar e as exigências sanitárias. Além disso, a contratação antecipada permitirá a adequação do cardápio escolar às necessidades nutricionais específicas dos estudantes, bem como o planejamento logístico para o fornecimento pontual de hortifruti frescos e de qualidade.

Outro ponto relevante é a necessidade de assegurar que o processo de compra seja conduzido de forma transparente e eficiente, garantindo a utilização adequada dos recursos públicos e a escolha do fornecedor que atenda às especificações de qualidade,

preço e prazo. A formalização dessa contratação também visa evitar atrasos e interrupções no fornecimento da merenda escolar, garantindo que os estudantes tenham acesso à alimentação adequada desde o início do ano letivo.

Em resumo, a contratação de uma empresa para fornecimento de hortifruti é uma medida imprescindível para atender às necessidades nutricionais dos alunos, assegurar a continuidade do serviço de merenda escolar e promover a saúde e o bem-estar das crianças e adolescentes nas escolas.

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 (ANEXO II), 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 (ANEXO III - MEMÓRIA DE CÁLCULO / ESTIMATIVA), 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 hortifruti, **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 comprometerá 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 (ANEXO III)** 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:

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

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).

Resolução FNDE nº06/2020 PRECONIZA na elaboração de cardápios escolares	
Período parcial	Período integral
<p>*Mínimo de 280g/estudante/semana de frutas, legumes e verduras in natura.</p> <p>Frutas: mínimo de 2 dias por semana; Hortaliças (legumes e verduras): mínimo de 3 dias por semana.</p>	<p>*Mínimo de 520g/estudante/semana de frutas, legumes e verduras in natura.</p> <p>Frutas: mínimo de 2 dias por semana; Hortaliças (legumes e verduras): mínimo de 3 dias por semana.</p>
<p>Alimentos fontes de ferro (Fe) não heme como leguminosas (feijão, ervilha, lentilha, grão de bico), cereais (aveia, trigo, cevada), ovo e hortaliças verde-escuras, como espinafre e brócolis.</p>	
<p>Alimentos fonte de vitamina C: frutas cítricas como laranja, limão, morango, goiaba, tangerina pokan, entre outras.</p>	
<p>Obrigatória a inclusão de alimentos fonte de vitamina A pelo menos 3 dias por semana. Exemplo: gema de ovo, cenoura, manga, abóbora, mamão, entre outros.</p>	

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. Admissão de fornecimento contínuo

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	Abacaxi in natura: tipo pérola , casca dourada e folhas verdes e frescas. A fruta deve ter um aroma doce na base e, ao pressionar, ceder levemente, de peso mínimo de 1 kg.	Unidade	18.587
02	Alho in natura descascado: resfriado ou congelado , composto por 10 a 12 dentes, os quais se encontram envoltos por uma casca, de cor branca, cor-de-rosa ou arroxeados. Pacote de 1 kg.	Pacote	5.058
03	Batata in natura: variedade baroa , firmes e com a casca brilhante. Evite mandioquinhas moles, rachadas ou com manchas alaranjadas, peso 200g.	Kg	314
04	Batata in natura: variedade inglesa , tipo HBT, de primeira qualidade, de coloração amarelada, consistência firme, casca lisa e lavada. Sem danos aparentes e pontos indicativos de germinação. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos, em estado de decomposição e partes esverdeadas. Tamanho uniforme, tipo extra média, peso 200g.	Kg	18.352
05	Brócolis in natura: tipo ninja , talos e floretes firmes e bem verdes. Evite brócolis murchos ou com as folhas amareladas, são indicadores de que estão velhos. Peso mínimo de 350g.	Maço	2.899
06	Cebola in natura: firmes e sem áreas macias ou mofadas. A casca exterior deve estar seca intacta, sem sinais de desidratação excessiva ou brotos saindo do topo	kg	5.528
07	Couve-flor in natura: mais clara e sem manchas escuras. Pesando mínimo de 500g.	Maço	2.647
08	Goiaba vermelha in natura: casca lisa, sem manchas ou rachaduras, ter um aroma suave e agradável, polpa firme e suculenta, sem sinais de fermentação ou deterioração.	Kg	11.056
09	Laranja lima in natura: dê preferência às mais firmes e de maior brilho.	Kg	3.760
10	Limão taiti in natura: formato arredondado, coloração da casca verde, polpa verde-esbranquiçada, textura da	Kg	2.720

	casca lisa a ligeiramente rugosa, sem sementes, espessura da casca média, alta suculência.		
11	Maçã nacional in natura: tipo gala , casca de cor acentuada, polpa firme, as mais pesadas e em boas condições, ou seja, sem partes amolecidas, furos ou rachaduras. Peso de 130 a 180g a unidade.	Kg	19.292
12	Mamão in natura: tipo formosa , a casca deve ser livre de manchas, uma coloração um pouco esverdeada e bastante amarela, pois quanto mais amarela estiver, mais doce e maduro estará. A textura é preferencialmente macia, mas não muito macia (mamão muito maduro) ou muito firme (mamão verde). O cheiro tem que ser suave e doce. Peso mínimo de 1 kg.	Kg	20.232
13	Manga Palmer in natura: firmes, sem partes moles ou que apresentem manchas ou áreas escuras na casca. Com 60 a 70% de maturação, cor, tamanho adequados, sem manchas. Peso mínimo de 350 gramas a unidade.	Kg	18.352
14	Melancia in natura: casca firme, formato uniforme, de 1ª qualidade, frutas maduras peso mínimo 4kg cada.	kg	18.352
15	Milho verde in natura: espiga com a palha. Bandeja com mínimo de 700g (mínimo 3 espigas).	Bandeja	1.007
16	Pera portuguesa in natura: de 1ª qualidade, deve apresentar casca firme, sem cortes, rachaduras ou manchas pardas, deverá pesar em média 100 a 160g.	Kg	20.232
17	Pimentão in natura: amarelo , grupo retangular, classe de 15 a 18 cm, firmes, com a casca lisa e brilhante. Evite os que estiverem murchos, com a casca rugosa ou com furos.	Kg	514
18	Pimentão in natura: verde , grupo retangular, classe de 15 a 18 cm, firmes, com a casca lisa e brilhante. Evite os que estiverem murchos, com a casca rugosa ou com furos.	Kg	514
19	Pimentão in natura: vermelho , grupo retangular, classe de 15 a 18 cm, firmes, com a casca lisa e brilhante. Evite os que estiverem murchos, com a casca rugosa ou com furos.	Kg	514
20	Repolho: tipo roxo , variedade comum, de primeira qualidade, consistência firme, folhas roxas, limpas, frescas, bem desenvolvidas e intactas. Sem traços de	Kg	1.147

	descoloração turgescentes, pontos escurecidos e danos aparentes. Peso mínimo da unidade: 1kg.		
21	Vagem in natura: tipo manteiga ou macarrão, de 1ª qualidade, frescas, macias e tenras.	Kg	2.353

6. Informações adicionais

6.1. Rotulagem

A embalagem deverá conter todas as informações obrigatórias pertinentes à legislação. Dentre elas, os dados de identificação, procedências 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.

Todos os gêneros deverão estar isentos de terra e outro material estranho, sujidades, manchas, pragas, lesões, partes moles e danificadas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.

Respeitar normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes.

6.1.2. Amostras

Todos os fornecedores ganhadores dos gêneros alimentícios, 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. Modelo de programação/modelo de cronograma de entrega

O modelo de cronograma de entrega consta no anexo V. O cronograma propriamente dito será de acordo com o calendário escolar do ano de 2025 que até o momento não se tem publicado.

6.1.4. Entrega do produto

As entregas ocorrerão **ponto a ponto**, direto nas escolas e creches de todos os distritos e sede, de acordo com a planilha a ser fornecida, **respeitando as datas e horários estabelecidos**;

Poderá também ser solicitada, de acordo com a necessidade da SME, **a entrega no depósito central**, no endereço Rua Dom Rodolfo Penna, nº460, Bairro de Fátima, Valença/RJ.

6.1.5. 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.

6.1.6. 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.

6.1.7. Avaliação da qualidade durante o período contratual

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

6.1.8. 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.

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\$ 1.416.955,25** (um milhão, quatrocentos e dezesseis mil, novecentos e cinquenta e cinco reais e vinte 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.

A solução proposta para atender à necessidade de fornecimento de hortifruti às Unidades Escolares de Valença para a merenda escolar em 2025 consiste na contratação de uma empresa especializada para o fornecimento regular e contínuo desses produtos. A empresa contratada será responsável por fornecer hortifruti frescos, como frutas, legumes e verduras, em conformidade com as exigências nutricionais estabelecidas para a alimentação escolar, além de garantir a qualidade e segurança alimentar dos produtos oferecidos.

A solução abrange a escolha de um fornecedor qualificado que tenha capacidade logística para atender a demanda das escolas de forma pontual e dentro dos prazos estabelecidos, sem comprometer a qualidade dos produtos. A empresa selecionada deverá atender a critérios rigorosos de higiene, acondicionamento adequado e transporte seguro, garantindo que os hortifruti cheguem em condições ideais para o consumo.

Além disso, a contratação da empresa será precedida de um processo licitatório transparente, visando à obtenção de melhores condições comerciais e à utilização eficiente dos recursos públicos. A solução também permitirá a personalização do cardápio escolar, com a inclusão de variedades de hortifruti de acordo com a

sazonalidade e as preferências alimentares dos estudantes, contribuindo para a promoção de uma alimentação saudável e equilibrada.

Outro aspecto importante da solução é o acompanhamento constante do fornecimento e da qualidade dos produtos, com a realização de inspeções periódicas e auditorias para garantir o cumprimento das normas sanitárias e contratuais. A empresa contratada deverá ainda oferecer suporte técnico e reportar qualquer problema ou eventualidades que possam impactar o fornecimento, permitindo ações corretivas imediatas, caso necessário.

Por fim, a implementação dessa solução garantirá a continuidade do serviço de merenda escolar, assegurando que os alunos tenham acesso diário a alimentos frescos e nutritivos, contribuindo para o seu desenvolvimento físico, cognitivo e para o sucesso educacional, ao mesmo tempo que promove a saúde e bem-estar das crianças e adolescentes nas escolas.

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 uma empresa para fornecimento de hortifruti às Unidades Escolares para a merenda escolar em 2025 são os seguintes:

1. **Melhoria da Qualidade Nutricional:** Garantir que os estudantes tenham acesso diário a alimentos frescos, saudáveis e nutritivos, como frutas, legumes e verduras, contribuindo para uma alimentação equilibrada que favoreça o seu desenvolvimento físico e cognitivo.
2. **Promoção da Saúde dos Estudantes:** Oferecer refeições que auxiliem na prevenção de doenças, como obesidade infantil, deficiências nutricionais e outros problemas relacionados à má alimentação, promovendo uma saúde melhor para os alunos.
3. **Continuidade e Pontualidade no Fornecimento:** Assegurar que o fornecimento de hortifruti seja regular, sem interrupções, de acordo com os calendários escolares, evitando atrasos ou faltas nos produtos essenciais para a merenda escolar.
4. **Aderência às Normas de Segurança Alimentar:** Garantir que os produtos fornecidos atendam a todas as exigências sanitárias e de segurança alimentar, cumprindo com as normativas vigentes, para proteger a saúde dos estudantes.
5. **Sustentabilidade e Variedade no Cardápio:** Oferecer um cardápio diversificado e adaptado à sazonalidade dos produtos, incentivando o consumo de uma maior variedade de alimentos frescos e saudáveis entre os estudantes, além de promover práticas de alimentação consciente e sustentável.
6. **Eficiência no Uso de Recursos Públicos:** Garantir que os recursos públicos sejam utilizados de forma eficiente, com a seleção de um fornecedor que ofereça o melhor custo-benefício, sem comprometer a qualidade dos alimentos fornecidos.
7. **Satisfação das Demandas das Unidades Escolares:** Atender à demanda de todas as Unidades Escolares, proporcionando a todos os estudantes a mesma qualidade e quantidade de hortifruti nas refeições diárias, de forma adequada às necessidades de cada instituição.
8. **Acompanhamento e Monitoramento Contínuo:** Implementar um sistema de monitoramento para acompanhar a qualidade do fornecimento e a satisfação das escolas com os produtos, permitindo a identificação de falhas e a tomada de ações corretivas rápidas.
9. **Impacto Positivo no Desempenho Escolar:** Contribuir para um ambiente educacional mais saudável, com estudantes bem alimentados e energizados, o que pode impactar positivamente no seu desempenho acadêmico e bem-estar geral.

Esses resultados visam garantir uma alimentação escolar de qualidade, com foco na saúde, nutrição e bem-estar dos estudantes, refletindo positivamente no seu desenvolvimento e no sucesso do processo educacional.

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

Para garantir o sucesso da aquisição de hortifruti 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 destes 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 uma empresa para fornecimento de hortifruti às Unidades Escolares pode gerar alguns impactos ambientais, tanto positivos quanto negativos.

Abaixo estão listados os possíveis impactos:

Impactos Positivos:

1. **Incentivo à Agricultura Sustentável:** Caso a empresa contratada priorize a compra de hortifruti orgânico ou cultivado de forma sustentável, isso pode incentivar práticas agrícolas que utilizam menos pesticidas e fertilizantes químicos, reduzindo a contaminação do solo e da água, além de promover a biodiversidade.
2. **Redução da Pegada de Carbono:** Se a empresa adotar práticas de transporte sustentável, como o uso de veículos com menor emissão de poluentes ou otimização das rotas de entrega, pode-se reduzir a pegada de carbono associada ao transporte de alimentos.
3. **Promoção da Agricultura Local:** A contratação de fornecedores locais ou regionais pode reduzir o impacto ambiental causado pelo transporte de hortifruti de longas distâncias, diminuindo as emissões de gases de efeito estufa e contribuindo para a economia local.
4. **Redução do Desperdício Alimentar:** A implementação de um sistema de fornecimento que priorize a entrega de alimentos frescos e de qualidade pode reduzir o desperdício de alimentos, já que os produtos são entregues em menores quantidades e com maior rotatividade.

Impactos Negativos:

1. **Emissões de Gases de Efeito Estufa (GEE):** O transporte de hortifruti, especialmente quando feito por grandes distâncias, pode gerar emissões de GEE, contribuindo para o aquecimento global. Além disso, a conservação e transporte de alimentos frescos podem envolver o uso de combustíveis fósseis e recursos que impactam o meio ambiente.
2. **Desperdício de Alimentos:** Caso não haja um controle eficiente no fornecimento e consumo, pode ocorrer o desperdício de hortifruti, especialmente em períodos de baixa demanda ou quando a estocagem não é adequada. O descarte de alimentos não consumidos pode resultar em impactos ambientais negativos, como a produção de resíduos orgânicos.
3. **Uso Excessivo de Embalagens:** Dependendo do fornecedor, o transporte de hortifruti pode envolver o uso de embalagens plásticas e outros materiais

descartáveis. Isso pode gerar maior quantidade de resíduos sólidos, aumentando a pressão sobre os sistemas de gestão de resíduos e prejudicando o meio ambiente, especialmente se não forem recicláveis.

4. **Desmatamento e Uso de Terra:** Caso a empresa fornecedora não adote práticas agrícolas responsáveis, o cultivo de hortifruti pode contribuir para o desmatamento, a degradação do solo e a perda de biodiversidade, principalmente em áreas de agricultura intensiva.

Estratégias para Minimizar Impactos Ambientais:

- **Parcerias com Fornecedores Sustentáveis:** Priorizar a contratação de fornecedores que adotem práticas agrícolas responsáveis, como o cultivo orgânico ou agroecológico, e que utilizem métodos de produção que minimizem o impacto ambiental.
- **Adoção de Transporte Eficiente:** Incentivar o uso de transporte sustentável, como a otimização das rotas de entrega, o uso de veículos elétricos ou de baixo carbono, e a escolha de fornecedores locais, reduzindo a pegada de carbono do transporte.
- **Educação Ambiental:** Promover a conscientização nas escolas e nos fornecedores sobre a importância da redução do desperdício de alimentos, o uso adequado das embalagens e a reciclagem.
- **Gestão Adequada de Resíduos:** Implementar práticas de compostagem para resíduos orgânicos nas escolas e garantir a correta destinação de embalagens e outros materiais.

Com uma abordagem adequada, é possível mitigar os impactos ambientais negativos e promover ações sustentáveis ao longo de todo o processo de fornecimento de hortifruti para as merendas escolares.

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

Ao longo de todo o processo de contratação e fornecimento de hortifruti para a merenda escolar, há vários riscos a serem considerados. Esses riscos podem surgir em diferentes fases, desde a licitação até o fornecimento e consumo dos alimentos. Abaixo, estão os possíveis riscos, sua avaliação quanto à probabilidade de ocorrência (alto, médio ou baixo) e as formas de mitigação para cada fase do processo.

1. Fase de Licitação e Contratação

Risco: Falhas no processo licitatório (Risco de não conformidade legal)

- **Probabilidade:** Médio
- **Impacto:** Alto (pode resultar em anulação do processo e atraso no fornecimento de alimentos)
- **Forma de mitigação:** Garantir que a licitação seja conduzida de acordo com todas as exigências legais, com acompanhamento de assessoria jurídica especializada. Realizar a verificação detalhada da documentação e das propostas para garantir a conformidade com as normas.

Risco: Escolha de fornecedor inadequado (qualidade e capacidade de entrega)

- **Probabilidade:** Médio
- **Impacto:** Alto (afeta a qualidade da alimentação e pode causar interrupções no fornecimento)
- **Forma de mitigação:** Definir critérios rigorosos para a seleção do fornecedor, que incluem avaliações de capacidade logística, histórico de qualidade, certificações de segurança alimentar e capacidade de fornecimento regular.

2. Fase de Fornecimento e Logística

Risco: Atraso no fornecimento dos produtos (problemas logísticos ou de transporte)

- **Probabilidade:** Médio
- **Impacto:** Alto (compromete a oferta da merenda escolar e pode resultar em desabastecimento nas escolas)
- **Forma de mitigação:** Estabelecer contratos com cláusulas claras de penalidades em caso de atraso. Monitorar o cumprimento dos prazos de entrega e ter fornecedores alternativos como plano de contingência.

Risco: Falta de controle de qualidade dos produtos fornecidos (alimentos deteriorados ou com defeito)

- **Probabilidade:** Médio
- **Impacto:** Alto (compromete a saúde dos estudantes e a qualidade da alimentação escolar)
- **Forma de mitigação:** Realizar inspeções rigorosas na recepção dos produtos, com a presença de equipe técnica responsável pela verificação da qualidade e conformidade dos hortifruti com as normas sanitárias. Exigir garantias de qualidade por parte do fornecedor.

Risco: Emissões ambientais devido ao transporte de alimentos (gases de efeito estufa, poluição)

- **Probabilidade:** Médio
- **Impacto:** Médio (impacto ambiental relacionado ao transporte de alimentos)
- **Forma de mitigação:** Priorizar fornecedores que utilizem práticas de transporte sustentável, como otimização de rotas, uso de veículos com baixa emissão de carbono e incentivo ao uso de fornecedores locais para reduzir distâncias de transporte.

3. Fase de Consumo nas Escolas

Risco: Desperdício de alimentos devido a uma gestão inadequada

- **Probabilidade:** Alto
- **Impacto:** Médio (desperdício de recursos públicos e impacto ambiental do descarte de alimentos)
- **Forma de mitigação:** Planejar e ajustar a quantidade de hortifruti a ser fornecida de acordo com a demanda específica de cada escola. Implementar ações educativas sobre desperdício de alimentos nas escolas e promover a compostagem de resíduos orgânicos.

Risco: Alergias alimentares ou contaminação alimentar

- **Probabilidade:** Baixo
- **Impacto:** Alto (risco para a saúde dos alunos)
- **Forma de mitigação:** Garantir que o fornecedor adote rigorosos protocolos de higiene e segurança alimentar. Implementar treinamento para os profissionais que lidam com a merenda escolar sobre boas práticas de manipulação de

alimentos. Estabelecer um sistema de rastreabilidade dos produtos.

4. Fase de Monitoramento e Avaliação

Risco: Falta de monitoramento contínuo do cumprimento do contrato

- **Probabilidade:** Médio
- **Impacto:** Médio (pode resultar em falhas não detectadas e impactar a qualidade do fornecimento)
- **Forma de mitigação:** Estabelecer um sistema contínuo de monitoramento e auditoria do fornecimento, com verificações regulares de qualidade e conformidade dos produtos, e acompanhamento de feedback das escolas sobre a entrega.

Resumo de Riscos e Mitigações:

Risco	Probabilidade	Impacto	Nível de Risco	Mitigação
Falhas no processo licitatório	Médio	Alto	Alto	Condução legal rigorosa, acompanhamento jurídico e verificação detalhada.
Escolha de fornecedor inadequado	Médio	Alto	Alto	Definir critérios rigorosos para seleção do fornecedor, incluindo capacidade de entrega.
Atraso no fornecimento	Médio	Alto	Alto	Cláusulas de penalidades, monitoramento do fornecimento e plano de contingência.
Falta de controle de qualidade dos produtos	Médio	Alto	Alto	Inspeções rigorosas na recepção de produtos e garantias de qualidade do fornecedor.
Emissões ambientais no transporte	Médio	Médio	Médio	Priorizar transporte sustentável, otimizar rotas e buscar fornecedores locais.
Desperdício de alimentos	Alto	Médio	Médio	Ajustar quantidades de fornecimento, educação sobre desperdício e compostagem.
Alergias alimentares ou contaminação	Baixo	Alto	Médio	Garantir boas práticas de higiene e treinamento de manipulação de alimentos.
Falta de monitoramento contínuo	Médio	Médio	Médio	Implementar monitoramento contínuo, auditorias regulares e feedback das escolas.

A gestão dos riscos ao longo de todo o processo de fornecimento de hortifruti para a merenda escolar exige uma abordagem estratégica, com planejamento cuidadoso, monitoramento constante e implementação de ações corretivas quando necessário.

A mitigação eficaz desses riscos contribui para garantir que os alunos recebam alimentos frescos, seguros e de alta qualidade, ao mesmo tempo em que os impactos negativos são minimizados.

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 - membro da equipe técnica de planejamento.

Millena Dutra da Silva Barbosa - Matrícula: 361.704 - 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.

Silvia Souza Maria - Matrícula: 138.630 - Fiscal de Contrato

Bárbara Maria de Jesus - Matrícula: 144.158 - Fiscal de Contrato Substituta

Valença, 05 de dezembro de 2024

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