



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.

Este **Estudo Técnico Preliminar (ETP)** visa justificar e detalhar a necessidade da contratação, abordando as especificidades do processo licitatório, os critérios de escolha da empresa fornecedora e os objetivos da contratação, sempre em conformidade com a **Lei nº 14.133/2021**, que rege as licitações e contratos administrativos no Brasil. Com isso, busca-se garantir que os recursos públicos sejam utilizados de forma eficiente e transparente, promovendo a saúde, a segurança alimentar e a inclusão dos alunos com necessidades alimentares especiais no sistema educacional.

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 leite e seus derivados 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 aquisição de leite e derivados** para a merenda escolar de 2025 é justificada por vários fatores essenciais para garantir uma alimentação equilibrada e nutritiva aos alunos da rede pública de ensino, especialmente no contexto do **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**. Abaixo estão as razões que fundamentam essa necessidade:

1. Importância Nutricional do Leite e Derivados

O leite e seus derivados, como queijos, iogurtes e requeijão, são fontes importantes de **proteínas, cálcio, vitaminas e minerais**, essenciais para o crescimento e o desenvolvimento saudável dos estudantes. Em particular, são cruciais para o desenvolvimento ósseo e dentário, especialmente entre crianças e adolescentes. A inclusão desses alimentos na merenda escolar ajuda a garantir que os alunos recebam a quantidade adequada de nutrientes que não são facilmente obtidos em outras fontes alimentares.

- **Proteínas:** Essenciais para o crescimento e reparação dos tecidos do corpo, além de estarem envolvidas em processos vitais, como a imunidade e a função celular.
- **Cálcio e Vitamina D:** Cruciais para a formação de ossos e dentes saudáveis, prevenindo problemas como a osteoporose no futuro.
- **Vitaminas A e B12:** Importantes para o desenvolvimento da visão, do sistema imunológico e para a produção de células sanguíneas saudáveis.

2. Atendimento a Requisitos Legais e Alimentação Escolar

O **PNAE**, de acordo com a **Lei nº 11.947/2009**, estabelece a obrigação de fornecer uma alimentação escolar **balanceada e nutricionalmente adequada**, e o leite e seus derivados são alimentos que atendem a esses critérios. Além disso, a Lei determina que a alimentação escolar deve ser composta por produtos que favoreçam a **saúde** dos alunos, sendo a inclusão do leite uma forma eficaz de cumprir esse requisito.

3. Garantia de Diversidade e Apreciação pelos Alunos

A inclusão de **leite e derivados** na merenda escolar oferece uma **variedade de opções alimentares**, o que contribui para a **aceitação** do cardápio por parte dos alunos. Muitas crianças e adolescentes possuem preferência por esses alimentos, tornando as refeições mais agradáveis e, conseqüentemente, mais eficientes para garantir que os alunos consumam todos os nutrientes necessários.

Além disso, a diversidade de derivados do leite, como iogurtes e queijos, permite a criação de **cardápios variados**, evitando a monotonia alimentar e incentivando a alimentação saudável.

4. Apoio à Saúde Pública

A merenda escolar tem um papel crucial na promoção da **saúde pública**. Em muitas regiões, a alimentação escolar é a principal fonte de nutrição para crianças e adolescentes, especialmente em áreas de baixa renda. A aquisição de leite e derivados como parte da merenda escolar ajuda a combater a **desnutrição infantil**, fornecendo nutrientes essenciais que podem estar em falta na dieta das crianças e adolescentes em algumas regiões.

5. Sustentabilidade e Logística

A logística de distribuição de leite e derivados nas escolas deve ser cuidadosamente planejada para garantir que esses alimentos cheguem em boas condições e dentro do prazo de validade. Isso envolve:

- **Armazenamento adequado:** Leite e derivados precisam de **condições de armazenamento específicas**, como refrigeração, para garantir sua qualidade e segurança alimentar.
- **Transporte adequado:** A logística de transporte deve ser eficiente para evitar perdas ou contaminações, especialmente considerando que muitos desses alimentos têm **curto prazo de validade**.

6. Possíveis Benefícios a Longo Prazo

Além de atender às necessidades imediatas de nutrição dos alunos, a inclusão de leite e derivados pode proporcionar benefícios a longo prazo, como:

- **Redução de problemas de saúde:** A inclusão de alimentos ricos em cálcio, por exemplo, pode reduzir o risco de doenças ósseas no futuro, especialmente em crianças em fase de crescimento.
- **Desenvolvimento cognitivo:** A alimentação adequada está diretamente relacionada ao desenvolvimento cognitivo e ao desempenho escolar. O consumo regular de leite e derivados pode contribuir para a melhoria no aprendizado dos alunos, dado que a nutrição é fundamental para o **desempenho acadêmico**.

7. Aspectos Econômicos e Orçamentários

A compra de leite e derivados deve ser realizada de forma planejada, de modo a respeitar o orçamento disponível e garantir que os preços estejam dentro da **média de mercado**. Para isso, o **processo de licitação** deve ser conduzido de maneira transparente, buscando sempre o **melhor custo-benefício** sem comprometer a qualidade dos alimentos fornecidos.

A **aquisição de leite e derivados para a merenda escolar de 2025** é fundamental para garantir uma alimentação nutritiva e balanceada aos alunos, contribuindo para sua saúde e bem-estar, além de apoiar a agricultura familiar e fomentar o desenvolvimento local. É uma medida que, além de cumprir exigências legais, também promove a **sustentabilidade** e o **fortalecimento da economia rural**, beneficiando toda a comunidade escolar e os pequenos produtores.

A **solução proposta** também para o fornecimento de merenda escolar para alunos com **necessidades alimentares especiais (ANAIE)** 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.

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 (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 **LEITE E DERIVADOS, 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 e 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** 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:

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

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 do 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	Iogurte de frutas: de 1ª qualidade, ingredientes: leite, preparo de fruta, fermento lácteo e estabilizante para iogurte. Embalagem íntegra e resistente, devendo conter: identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem mínima de 800g e máxima de 900g.	Garrafa	9.668
02	Iogurte integral: de 1ª qualidade, ingredientes: leite e fermento. Sem açúcar, sem conservantes e zero gorduras trans. Embalagem íntegra e resistente, devendo conter: identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 170g.	Pote	6.911
03	Leite de soja UHT: de 1ª qualidade, bebida a base de soja, sabor original; embalagem íntegra e resistente, devendo conter: identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 1litro.	Litro	192
04	Leite em pó integral: instantâneo, de 1ª qualidade, vitaminas A e D, emulsificante lecitina de soja, sem glúten. Embalagem de 400g.	Pacote	27.444
05	Leite integral UHT: de 1ª qualidade, sem gordura trans, com vitaminas A, C e D. Embalagem íntegra e resistente, devendo conter: identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 1litro.	Litro	20.640
06	Leite sem lactose UHT: de 1ª qualidade, com 0% lactose. Embalagem íntegra e resistente, devendo conter: identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data da entrega. Embalagem de 1 litro.	Litro	384
07	Manteiga com sal: de 1ª qualidade, sem adição de corantes, contendo apenas creme de leite e fermento lácteo. Refrigerada entre 0 a 6°C. Embalagem contendo dados de identificação do produto, data de fabricação e validade, lote, registro no MAPA. Validade de, no mínimo, 90 dias a contar da data de recebimento. Transportada em veículo refrigerado conforme RDC 216. Pote de 200g.	Pote	2.056

08	Margarina cremosa: com óleo interesterificado, com sal (65%de lipídeos). Refrigerada entre 0 a 6°C. Embalagem contendo dados de identificação do produto, data de fabricação e validade, lote, registro no MAPA. Validade de, no mínimo, 90 dias a contar da data de recebimento. Transportada em veículo refrigerado conforme RDC 216. Embalagem de 500g.	Pote	8.651
09	Queijo minas frescal: de 1ª qualidade, com faces planas, consistência macia, cor interna branca, isento de sujidades, mofo e odor desagradável, sabor levemente ácido ao suave, obtido de leite pasteurizado. Embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível próprio para uso alimentar que garanta a integridade do produto até o momento do consumo com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Deverá manter-se a uma temperatura não superior a 8°C. Embalagem íntegra e resistente, devendo conter: identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Peso mínimo de 1kg por embalagem.	Kg	588
10	Requeijão cremoso sem lactose: requeijão cremoso sem lactose elaborado a partir do leite pasteurizado, creme de leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de sódio, polifosfato de sódio e enzima lactase , isento de amidos, glúten, corantes artificiais e gorduras trans, acondicionado em embalagem de vidro ou copo de plástico. Validade mínima superior a 30 dias da data de entrega. Pote mínimo de 170g.	Pote	10
11	Requeijão cremoso tradicional: de 1ª qualidade, cremoso, ingredientes: deve conter leite, fermento lácteo, sal e creme de leite, somente. Sem adição de amidos ou outros espessantes. Não contém glúten. Embalagem: íntegra e resistente, devendo conter: identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto, data de fabricação e data de validade. Embalagem de 170g a 200g.	Pote	588

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, 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 modelo de cronograma de entrega consta no anexo I. 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\$ 939.172,94 (Novecentos e trinta e nove mil, cento e setenta e dois reais e noventa e quatro 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, as 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 para a aquisição de leite e derivados para a merenda escolar de 2025, deve ser planejada de maneira estratégica para garantir a **qualidade alimentar**, o **cumprimento das exigências legais** e o **atendimento às necessidades nutricionais** dos alunos. Abaixo, segue uma descrição detalhada dessa solução:

1. Objetivo da Aquisição

O objetivo principal da aquisição de leite e derivados é garantir que os **alunos da rede pública de ensino de Valença** tenham acesso a uma alimentação escolar **nutritiva, balanceada e adequada**. O leite e seus derivados, como queijos, iogurtes e requeijão, são alimentos essenciais para o desenvolvimento saudável das crianças e adolescentes, fornecendo **proteínas, cálcio, vitaminas e minerais** fundamentais para o crescimento, o fortalecimento dos ossos e dentes, e o bom funcionamento do organismo.

2. Critérios de Qualidade

A solução contempla a aquisição de leite e derivados com **certificação de qualidade e segurança alimentar**, para garantir que os produtos estejam em conformidade com as **normas sanitárias e de saúde pública**. Para isso, será realizada uma análise detalhada de fornecedores que cumpram com os seguintes critérios:

- **Validade e armazenamento adequado:** O leite e seus derivados devem ser fornecidos dentro do prazo de validade e com as condições de armazenamento adequadas, incluindo **refrigeração** ou outros métodos que garantam a **conservação da qualidade**.
- **Rastreabilidade e segurança alimentar:** Os produtos deverão ser de fornecedores que ofereçam **rastreamento** de suas origens e que atendam aos requisitos exigidos pela **ANVISA** e outras entidades competentes para garantir a segurança alimentar.
- **Atendimento às exigências nutricionais:** Os alimentos deverão atender aos **padrões de qualidade nutricional** estabelecidos para a alimentação escolar, com níveis adequados de proteínas, cálcio, vitaminas e outros nutrientes.

3. Planejamento Logístico

Para garantir a eficiência na distribuição dos produtos, será necessário planejar a **logística de transporte e armazenamento** de forma cuidadosa, considerando:

- **Transporte refrigerado:** Como o leite e seus derivados são produtos perecíveis, o transporte deverá ser realizado em veículos com **refrigeração adequada** para evitar contaminação e deterioração dos produtos durante o trajeto.
- **Armazenamento adequado nas escolas:** Será essencial que as escolas disponham de **infraestrutura adequada** para o armazenamento dos produtos,

como **freezers ou câmaras frias**, para garantir que o leite e os derivados permaneçam em boas condições até a distribuição para os alunos.

- **Distribuição pontual:** A entrega dos produtos deve ser realizada de forma **pontual e periódica**, para garantir que os alimentos não falem e estejam sempre frescos nas escolas.

4. Seleção e Avaliação de Fornecedores

A **seleção de fornecedores** será realizada por meio de um processo licitatório, levando em consideração as **capacidades de fornecimento, condições de entrega e qualidade dos produtos**. Serão avaliados fornecedores que tenham experiência na **distribuição de produtos alimentícios** em larga escala, com capacidade de atender à demanda das escolas de forma contínua. Além disso, os fornecedores deverão apresentar:

- **Certificados de qualidade e segurança alimentar.**
- **Histórico de fornecimento** de produtos para grandes redes ou para o setor público, caso aplicável.
- **Capacidade logística** para fornecer produtos frescos e de acordo com o cronograma estabelecido.

5. Aspectos Orçamentários e Econômicos

A solução deve garantir que a **aquisição de leite e derivados** seja feita de maneira **economicamente viável**, sem comprometer a qualidade dos produtos e respeitando o **orçamento disponível**. A aquisição será feita de acordo com o valor de mercado, sendo essencial realizar a **análise de preços** de forma transparente e justa, para evitar excessos ou gastos desnecessários.

- **Estudo de preços:** Antes da licitação, será realizado um levantamento de preços praticados no mercado, para garantir que o valor estimado para a compra esteja dentro dos **parâmetros razoáveis** e do valor disponível no orçamento.
- **Controle financeiro:** O controle rigoroso dos custos envolvidos, desde o processo de compra até a entrega e distribuição dos produtos, ajudará a evitar desperdícios e a otimizar os recursos financeiros.

6. Garantia de Nutrição Adequada

A solução busca atender à necessidade de uma **alimentação nutritiva e balanceada**, seguindo as diretrizes do **PNAE** para alimentação escolar. O leite e derivados são elementos essenciais para proporcionar uma dieta rica em nutrientes, fundamentais para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos.

A escolha do leite e seus derivados para a merenda escolar tem como foco:

- **Atendimento às necessidades nutricionais** dos alunos, com produtos que complementem a alimentação diária e garanta a ingestão adequada de nutrientes.
- **Variedade de opções** alimentares, como diferentes tipos de leite, queijos, requeijão e iogurtes, para que os alunos tenham uma alimentação mais diversificada e saborosa, aumentando a aceitação da merenda escolar.

7. Sustentabilidade e Impactos Ambientais

Apesar de não ser proveniente da agricultura familiar, a solução para a aquisição de leite e derivados pode contemplar práticas sustentáveis, com a escolha de fornecedores que adotem **práticas responsáveis** em relação ao meio ambiente, como:

- **Embalagens sustentáveis:** Preferência por embalagens que sejam **recicláveis** ou **biodegradáveis**, contribuindo para a redução do impacto ambiental.
- **Fornecedores com compromisso ambiental:** Escolha de empresas que adotem práticas de **redução de desperdício** e que contribuam para a preservação ambiental em sua cadeia produtiva.

8. Avaliação e Monitoramento

O desempenho da solução será monitorado e avaliado constantemente para garantir que todos os aspectos da **qualidade** e **eficiência** sejam atendidos ao longo do ano letivo. Serão realizadas **auditorias e fiscalizações** periódicas, para assegurar que os fornecedores mantenham os padrões estabelecidos, desde a entrega até o consumo dos produtos nas escolas.

A **solução para a aquisição de leite e derivados** visa garantir uma **alimentação escolar de qualidade**, atendendo às necessidades nutricionais dos alunos, promovendo a saúde e o desenvolvimento deles, e respeitando as condições orçamentárias e logísticas da administração pública. Ao adotar uma abordagem estratégica, com foco na qualidade dos produtos, no cumprimento das exigências legais

e no atendimento eficiente às escolas, a solução contribuirá para o **sucesso do PNAE** e para a **melhoria da saúde pública** dos estudantes.

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 **aquisição de leite e derivados** para a merenda escolar de 2025 são diversos e buscam atingir objetivos relacionados à **nutrição escolar, qualidade de vida dos estudantes, eficiência no uso de recursos públicos e fortalecimento da gestão escolar**. Abaixo estão detalhados os principais resultados desejados:

1. Garantir uma Alimentação Nutritiva e Balanceada

O principal resultado é a oferta de **uma alimentação escolar saudável e balanceada** para os alunos, com a inclusão de leite e derivados, que são alimentos essenciais para o crescimento e o desenvolvimento saudável. Espera-se que:

- **Atender às necessidades nutricionais** dos alunos, fornecendo **proteínas,**

cálcio, vitaminas e outros nutrientes importantes para o desenvolvimento físico e cognitivo.

- **Reduzir os índices de desnutrição e carências alimentares** entre os estudantes, especialmente em regiões com maior vulnerabilidade social.

2. Melhoria no Desempenho Escolar e Bem-Estar

A alimentação escolar de qualidade tem impacto direto no **desempenho acadêmico** dos alunos, uma vez que uma dieta equilibrada contribui para um melhor **desenvolvimento cognitivo**, maior **concentração** e mais **energia** durante as atividades escolares. Os resultados pretendem incluir:

- **Melhoria no desempenho escolar**, especialmente nas áreas que demandam maior atenção e concentração.
- **Aumento da disposição física e mental** dos alunos para as atividades do dia escolar, com efeitos positivos no aprendizado.

3. Eficiência no Uso dos Recursos Públicos

A aquisição de leite e derivados deve ser realizada de maneira eficiente, respeitando o **orçamento disponível** e otimizando os recursos públicos. Para isso, espera-se que:

- **Garantir a boa utilização dos recursos públicos**, evitando desperdícios e assegurando que os preços pagos sejam justos e compatíveis com o mercado.
- **Atingir o melhor custo-benefício** na compra de leite e derivados, com uma **gestão financeira eficaz**, sem comprometer a qualidade dos produtos fornecidos.

4. Melhoria na Logística de Distribuição

A eficiência na logística de entrega e armazenamento do leite e derivados nas escolas é essencial para garantir que os alimentos cheguem em **boas condições** e sem prejuízos para a qualidade. Os resultados esperados são:

- **Pontualidade na entrega** dos produtos, assegurando que as escolas recebam os alimentos dentro do prazo adequado e em boas condições.
- **Armazenamento adequado** nas unidades escolares, com a implementação de processos para manter os produtos frescos e seguros para o consumo.
- **Redução de desperdícios e controle de qualidade** durante a distribuição,

com o monitoramento rigoroso das condições de armazenamento e transporte.

5. Fortalecimento da Gestão de Contratos e Fiscalização

Espera-se que a solução contribua para o **fortalecimento da gestão pública** e da fiscalização dos contratos, assegurando que os fornecedores cumpram os termos acordados e entreguem produtos de **qualidade constante**. O resultado desejado inclui:

- **Cumprimento dos contratos pelos fornecedores**, com o fornecimento dos produtos de acordo com as especificações estabelecidas no edital.
- **Maior transparência e controle** no processo de licitação e na execução do contrato, com a implementação de mecanismos de **fiscalização e auditoria**.

6. Promoção da Inclusão Social e Acesso à Alimentação de Qualidade

A aquisição de leite e derivados, mesmo que não proveniente da agricultura familiar, tem impacto na **inclusão social** e no acesso à alimentação de qualidade. Espera-se:

- **Apoiar a produção de leite e derivados locais** através de fornecedores que tenham compromissos sociais e ambientais responsáveis.
- **Melhorar a qualidade de vida** dos alunos de áreas carentes, promovendo o acesso a alimentos nutritivos e que contribuem para a saúde pública.

7. Sustentabilidade Ambiental

Embora o leite e seus derivados não sejam provenientes da agricultura familiar, o processo de aquisição pode incluir fornecedores que adotem práticas sustentáveis. Como resultado, espera-se:

- **Redução do impacto ambiental** com a adoção de práticas de **embalagens sustentáveis** e **transporte eficiente**, que minimize o uso de recursos naturais e a geração de resíduos.
- **Promoção de práticas ambientais responsáveis** pelos fornecedores, como a redução de desperdícios e o uso de processos produtivos menos agressivos ao meio ambiente.

8. Satisfação dos Alunos e da Comunidade Escolar

A inclusão de leite e derivados na merenda escolar deve refletir em maior **aceitação dos alunos** e da comunidade escolar. Espera-se que:

- **Aumento da satisfação dos alunos** com a merenda escolar, resultando em maior **participação** e **engajamento** nas atividades escolares.
- **Fortalecimento da confiança da comunidade escolar** nos programas de alimentação oferecidos pela escola, com a percepção de que a gestão está comprometida com a **saúde** e o **bem-estar** dos alunos.

9. Contribuição para a Promoção da Saúde Pública

A alimentação escolar tem um papel crucial na **promoção da saúde pública**, especialmente no combate à desnutrição e à obesidade infantil. Com a aquisição de leite e derivados, espera-se:

- **Redução de problemas relacionados à nutrição** entre os estudantes, como a deficiência de cálcio e proteínas.
- **Prevenção de doenças relacionadas à alimentação inadequada**, com a promoção de hábitos alimentares saudáveis desde a infância.

10. Identificação das Necessidades Alimentares Especiais

Os alunos com necessidades alimentares especiais apresentam restrições específicas que precisam ser respeitadas para evitar riscos à saúde, como alergias alimentares, intolerância ao glúten, à lactose, entre outras condições. Portanto, o fornecimento de **merenda escolar personalizada** deve contemplar:

- **Alimentos sem glúten** (para alunos com doença celíaca).
- **Alimentos sem lactose** (para alunos com intolerância à lactose).
- **Alimentos sem soja, sem ovos, sem frutos do mar** e outros, conforme as necessidades individuais.

11. Desenvolvimento de Cardápios Personalizados

A empresa contratada será responsável por **elaborar cardápios diferenciados**, com a supervisão de um **nutricionista** especializado, garantindo que todos os alunos recebam alimentação adequada às suas necessidades nutricionais específicas. O cardápio será elaborado de acordo com as **necessidades clínicas** dos alunos, levando em conta todas as **restrições alimentares** e promovendo uma alimentação saudável e equilibrada.

12. Garantia de Inclusão e Acessibilidade

A solução também visa garantir a **inclusão social** e a **acessibilidade alimentar** para todos os alunos, independentemente das suas necessidades alimentares especiais. Isso será feito oferecendo **refeições seguras e adequadas** que permitam aos alunos participar plenamente da vida escolar, sem discriminação ou riscos à sua saúde. A merenda escolar será um fator de **integração e igualdade**, assegurando que os alunos com ANAE tenham o mesmo acesso à alimentação nutritiva e ao ambiente escolar saudável que os outros estudantes.

Os resultados pretendidos com a aquisição de leite e derivados para a merenda escolar de 2025 abrangem aspectos nutricionais, logísticos, orçamentários, ambientais e de gestão pública. A solução visa garantir uma alimentação de qualidade para os alunos, maximizar o uso eficiente dos recursos públicos, promover a sustentabilidade e fortalecer a gestão e fiscalização pública. A implementação eficaz dessa solução contribuirá para o bem-estar dos estudantes, melhoria no desempenho escolar e a promoção de uma saúde pública mais robusta.

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

Para garantir o sucesso da aquisição de leite e derivados 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 **aquisição de leite e derivados** para a merenda escolar de 2025 pode gerar alguns **impactos ambientais**, embora de menor escala, principalmente associados aos processos de **produção, transporte, armazenamento e distribuição** desses produtos. Abaixo, estão descritos os principais **impactos ambientais potenciais** e as **formas de mitigá-los**:

1. Impacto: Emissão de Gases de Efeito Estufa (GEE) na Produção de Leite

A produção de leite, especialmente em grande escala, pode gerar **emissões de gases de efeito estufa (GEE)**, como **metano** (CH₄), que é emitido por ruminantes durante a digestão. Além disso, o uso de energia para a **produção de derivados**, como queijos e iogurtes, também pode contribuir para a **pegada de carbono**.

Forma de mitigação:

- **Escolher fornecedores que adotem práticas sustentáveis** de produção, como a utilização de **tecnologias que reduzem as emissões** de metano na pecuária, como o uso de suplementos alimentares para reduzir o metano nos animais.
- **Investir em fornecedores que utilizem energias renováveis** ou que adotem medidas para reduzir o consumo de energia na produção dos derivados.
- Incentivar a **adoção de práticas agrícolas e pecuárias sustentáveis**, como a **rotação de pastagens** e o uso de **fertilizantes orgânicos** para melhorar a sustentabilidade da produção de leite.

2. Impacto: Uso de Recursos Naturais (Água e Terra)

A produção de leite exige uma quantidade significativa de **água** e **terra** para o cultivo de alimentos para os animais e para o próprio processo de produção. O uso intensivo de **recursos hídricos** pode gerar uma pressão sobre os **recursos naturais**, principalmente em áreas com **escassez de água**.

Forma de mitigação:

- Selecionar fornecedores comprometidos com a **gestão eficiente da água**, utilizando **tecnologias de irrigação de baixo consumo** e métodos de **reuso de água** em suas operações.
- Priorizar a **compostagem e o uso de esterco** para reduzir a dependência de fertilizantes químicos, ajudando na **preservação do solo** e na redução da utilização de produtos petroquímicos.

3. Impacto: Descarte de Embalagens

O transporte e a distribuição de leite e derivados envolvem o uso de **embalagens plásticas** ou de **cartão**, que podem contribuir para o aumento de **resíduos sólidos**. O descarte inadequado dessas embalagens pode gerar impactos ambientais significativos, como o aumento do **volume de lixo** e a **contaminação dos ecossistemas**.

Forma de mitigação:

- **Escolher fornecedores que utilizem embalagens sustentáveis**, como embalagens **recicláveis, biodegradáveis** ou **compostáveis**. As embalagens de **cartão reciclado** e **plástico reciclável** podem ser opções adequadas.
- Implementar programas de **reciclagem** nas escolas para garantir que as embalagens de leite e derivados sejam adequadamente descartadas e recicladas.
- **Reduzir o uso de embalagens desnecessárias**, solicitando que os fornecedores utilizem embalagens **mais eficientes** e com menor impacto ambiental.

4. Impacto: Transporte e Emissões de Gases Poluentes

O transporte do leite e derivados das fazendas ou fábricas até as escolas pode gerar **emissões de dióxido de carbono (CO₂)** e outros **poluentes atmosféricos**, principalmente se for realizado por **veículos movidos a combustíveis fósseis**.

Forma de mitigação:

- **Optar por fornecedores que utilizem transporte com menor emissão de carbono**, como caminhões com motores mais eficientes, ou, preferencialmente, caminhões movidos a **combustíveis mais limpos**, como o **gás natural** ou **biocombustíveis**.
- Planejar **rotas de transporte otimizadas** para reduzir as distâncias percorridas, minimizando o consumo de combustível e as emissões associadas.
- Incentivar o uso de **caminhões refrigerados de baixa emissão** ou **transporte coletivo**, sempre que possível, para reduzir o impacto ambiental do transporte.

5. Impacto: Desperdício de Alimentos

O desperdício de leite e derivados pode ocorrer em várias fases, desde a produção até a distribuição e o consumo nas escolas. O descarte inadequado de alimentos que não são consumidos pode levar ao aumento de resíduos alimentares, o que gera impactos ambientais devido à decomposição desses produtos nos aterros sanitários.

Forma de mitigação:

- **Planejamento adequado da quantidade de leite e derivados a ser adquirido**, evitando compras excessivas que possam resultar em desperdício.
- Implementação de **estratégias para uso eficiente dos alimentos**, garantindo que os produtos sejam consumidos de maneira responsável, com o controle rigoroso da validade e do armazenamento nas escolas.
- **Promoção de programas educativos nas escolas** para ensinar os alunos sobre a importância de evitar o desperdício de alimentos, incentivando a conscientização sobre a **preservação dos recursos naturais**.

6. Impacto: Impacto na Biodiversidade

A pecuária, especialmente em grandes escalas, pode ter efeitos negativos sobre a **biodiversidade**, como o desmatamento para a abertura de pastagens ou o uso de pesticidas e fertilizantes químicos que afetam o meio ambiente.

Forma de mitigação:

- Priorizar fornecedores que tenham certificações **ambientais** (como o **Selo Verde** ou a **certificação de produção orgânica**), que adotem práticas de **conservação ambiental**, evitando o uso de **agrotóxicos** e fertilizantes prejudiciais.

- Incentivar a adoção de **práticas de pecuária regenerativa** e de **sistemas agroflorestais**, que ajudam a preservar a biodiversidade local e a recuperar áreas degradadas.

7. Impacto: Consumo de Energia na Produção e Processamento

O processamento de leite e derivados, como a fabricação de queijos, iogurtes e outros produtos, exige o consumo de **energia elétrica** e térmica, o que pode gerar impactos ambientais relacionados ao **uso de recursos não renováveis**.

Forma de mitigação:

- Preferir fornecedores que utilizem **fontes de energia renováveis** em suas instalações de processamento, como a **energia solar, eólica** e hidrelétrica.
- Incentivar os fornecedores a **adotar processos produtivos mais eficientes**, que reduzam o consumo de energia e minimizem os impactos ambientais.

Embora a **aquisição de leite e derivados** para a merenda escolar de 2025 não tenha impactos ambientais tão intensos quanto outros setores, é essencial adotar práticas para **mitigar possíveis danos** ao meio ambiente. As principais ações de mitigação envolvem escolhas conscientes de fornecedores, o uso responsável de recursos naturais, a redução de resíduos e o apoio a práticas de produção e transporte sustentáveis. Ao implementar essas soluções, é possível minimizar o impacto ambiental e promover uma alimentação escolar que respeite tanto a saúde dos alunos quanto o meio ambiente.

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**

Na contratação para a aquisição de leite e derivados para a merenda escolar de 2025,

diversos riscos podem surgir, considerando fatores como a qualidade dos produtos, a gestão logística, a execução contratual, entre outros. Abaixo estão os principais riscos, classificados como alto, médio ou baixo, com base na probabilidade de ocorrência e no impacto potencial.

1. Risco de Não Conformidade com a Qualidade dos Produtos (Alto)

Descrição: O risco de que os **produtos fornecidos** (leite e derivados) não atendam aos **padrões de qualidade** exigidos pela legislação sanitária, como a **ANVISA** e o **PNAE**. Isso pode incluir problemas como **contaminação microbiológica**, **alteração de sabor** ou **deterioração precoce**.

- **Impacto:** A não conformidade pode comprometer a saúde dos alunos e gerar **recusas nos recebimentos** dos produtos, afetando a merenda escolar e causando problemas legais.
- **Mitigação:** Realizar uma **seleção rigorosa de fornecedores**, que apresentem **certificação de qualidade** e um **controle sanitário eficiente**. Estabelecer **inspeções de qualidade** periódicas e **auditorias** para garantir que os padrões sejam cumpridos.

2. Risco de Atrasos na Entrega (Médio)

Descrição: O **atraso na entrega** dos produtos por parte do fornecedor pode impactar o fornecimento contínuo de merenda escolar nas escolas, comprometendo o atendimento às necessidades nutricionais dos alunos.

- **Impacto:** Pode afetar a rotina escolar, gerando a **falta de alimentos** e a necessidade de **compra emergencial** de outros produtos. Esse atraso também pode prejudicar a imagem da gestão pública e gerar insatisfação na comunidade escolar.
- **Mitigação:** Incluir **penalidades contratuais** para atrasos, estabelecer **cláusulas de entrega rigorosas** com **prazo fixo** e realizar **monitoramento constante** da logística de distribuição.

3. Risco de Alteração nos Preços de Mercado (Médio)

Descrição: O risco de que os **preços de mercado** de leite e derivados **auementem** após a assinatura do contrato, principalmente devido a **flutuações no mercado de commodities**, como o preço do leite no Brasil, e a **inflação**.

- **Impacto:** Pode gerar dificuldades no **cumprimento do orçamento** estipulado, forçando a administração pública a realizar ajustes orçamentários ou até mesmo reduzir a quantidade de produtos fornecidos.
- **Mitigação:** Incluir **cláusulas de reajuste** baseadas em **índices oficiais** de preços, como o **Índice de Preços ao Consumidor (IPC)**, para evitar surpresas com a variação de preços. Realizar um **monitoramento contínuo dos preços** de mercado.

4. Risco de Falta de Capacitação Logística para Distribuição (Médio)

Descrição: O fornecedor pode não ter a **infraestrutura logística** adequada para garantir que o leite e os derivados sejam entregues com a **qualidade esperada** e dentro do **prazo estipulado**. Problemas no transporte refrigerado, armazenamento inadequado e falhas na distribuição podem comprometer a entrega dos produtos.

- **Impacto:** Risco de **deterioração dos alimentos**, comprometendo a **saúde dos alunos** e causando atrasos na entrega. Pode também gerar **danos à imagem** da administração pública.
- **Mitigação:** Exigir que os fornecedores apresentem **comprovante de infraestrutura logística** adequada, incluindo veículos refrigerados e sistemas de **monitoramento de temperatura**. Estabelecer **prazos de entrega curtos** e **procedimentos de verificação de qualidade** ao receber os produtos.

5. Risco de Falhas no Controle de Estoque e Armazenamento nas Escolas (Médio)

Descrição: Caso as **escolas não tenham estrutura** ou procedimentos adequados para armazenar os produtos, pode haver o **desperdício** ou **contaminação** dos alimentos, especialmente no caso de derivados lácteos, que exigem **controle de temperatura** rigoroso.

- **Impacto:** Pode resultar em **perdas financeiras** e comprometer a qualidade da alimentação escolar. Além disso, o desperdício afeta diretamente a **eficiência da gestão pública**.
- **Mitigação:** Fornecer **treinamento adequado** aos gestores escolares sobre **armazenamento correto e manipulação dos alimentos**. Realizar um **levantamento prévio da infraestrutura** das escolas para garantir que possuam **refrigeração adequada e condições de armazenamento**.

6. Risco de Problemas Contratuais com o Fornecedor (Médio)

Descrição: Disputas contratuais com o fornecedor, seja por **descumprimento de prazos, não conformidade com a qualidade** ou **falta de fornecimento** de produtos, podem gerar **litígios** e prejudicar a continuidade da entrega.

- **Impacto:** Pode resultar em **suspensão das entregas**, atrasos nos pagamentos ou necessidade de **rescisão contratual**, o que comprometeria a continuidade do fornecimento de alimentos.
- **Mitigação:** Estabelecer **cláusulas contratuais claras**, com **penalidades rigorosas** para não conformidades e **ferramentas de mediação** para resolução de disputas. Realizar **auditorias periódicas** para garantir que os contratos estejam sendo cumpridos.

7. Risco de Escassez de Fornecedores Qualificados (Baixo)

Descrição: Existe o risco de que não haja **fornecedores suficientes** ou **qualificados** para atender à demanda, especialmente em regiões mais afastadas ou com maior necessidade de produtos de qualidade.

- **Impacto:** A escassez de fornecedores pode levar a **concursos desérticos** ou à necessidade de **abertura de novas licitações**, o que atrasa o processo de aquisição.
- **Mitigação:** Realizar um **levantamento de fornecedores** antecipado, promovendo um processo de **credenciamento de fornecedores** que atenda aos requisitos exigidos, e incentivar a participação de **empresas locais**.

8. Risco de Desperdício de Alimentos nas Escolas (Médio)

Descrição: O desperdício de alimentos pode ocorrer devido a **quantidades excessivas** de produtos entregues ou pela **falta de planejamento** adequado sobre as necessidades reais de cada escola.

- **Impacto:** Isso pode resultar em **desperdício financeiro** e **desperdício de recursos naturais**, como água e energia, usados na produção dos alimentos.
- **Mitigação:** Realizar um **planejamento detalhado** de demanda e ajustar o volume de compras conforme o **número de alunos** e o **consumo médio**. Implementar programas de **conscientização sobre desperdício** tanto entre os alunos quanto na gestão escolar.

9. Risco de Instabilidade no Mercado de Leite e Derivados (Baixo)

Descrição: Mudanças no mercado de leite, como **crises sanitárias, variações nas tarifas de importação ou exportação**, ou **flutuações nos preços das matérias-primas** (como ração animal) podem afetar a oferta de leite e derivados.

- **Impacto:** Pode haver **falta de produtos** no mercado, ou os preços podem aumentar abruptamente.
- **Mitigação:** Manter um **monitoramento constante** do mercado e trabalhar com **fornecedores com contratos de longo prazo** ou **estoques de segurança**, sempre com cláusulas de reajuste adequadas.

Os principais riscos desta contratação estão associados à qualidade dos produtos, ao cumprimento de prazos, à gestão logística e à execução do contrato. Esses riscos podem ser classificados como alto, médio ou baixo, dependendo de sua probabilidade de ocorrência e impacto. A mitigação eficaz desses riscos depende de um planejamento adequado, de uma escolha criteriosa de fornecedores e da implementação de medidas de controle e fiscalização rigorosas durante todo o processo de aquisição, distribuição e consumo.

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, 06 de dezembro de 2024

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