



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Contratação via Pregão Presencial - Itens para Merenda Escolar

### IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA

- Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar das duas escolas municipais
- Modalidade: Pregão Presencial (art. 74, Lei 14.133/2021)
- Justificativa da Modalidade: A modalidade de Pregão Presencial é justificada pela natureza comum dos bens a serem adquiridos (gêneros alimentícios padronizados), permitindo a disputa pelo menor preço e a celeridade do processo, conforme previsto no art. 29 da Lei nº 14.133/2021 para bens e serviços comuns.
- Prazo de Vigência: 12 MESES

### FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

- Lei Federal nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos)
- Lei Federal nº 11.947/2009 (PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar)
- Resolução CD/FNDE nº 26/2013 (Diretrizes do PNAE)
- Lei Complementar nº 123/2006 (Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte)
- Lei Federal nº 8.666/1993 (Dispositivos aplicáveis durante transição, conforme art. 193 da Lei nº 14.133/2021)
- Portaria Interministerial nº 1.010/2006 (Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas)

### ANÁLISE TÉCNICA CONFORME LEI 14.133/2021

#### 4.1. Necessidade Pública (art. 6º, Lei 14.133/2021)

A contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar atende diretamente ao direito constitucional à alimentação, garantindo o acesso a refeições adequadas e saudáveis para os alunos da rede municipal de ensino. Esta ação é fundamental para o cumprimento de metas educacionais, contribuindo para o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem e o



rendimento escolar, além de promover a formação de hábitos alimentares saudáveis. A garantia da segurança alimentar e nutricional dos estudantes é uma prioridade pública inadiável.

#### **4.2. Viabilidade Técnica (art. 7º, Lei 14.133/2021)**

A viabilidade técnica da contratação é assegurada pela existência de um mercado fornecedor consolidado de gêneros alimentícios, capaz de atender às especificações e volumes demandados. O Município de São Martinho possui recursos humanos qualificados, incluindo a nutricionista responsável, para a gestão e fiscalização do contrato. A infraestrutura municipal de armazenamento e distribuição, embora necessite de constante monitoramento, é considerada adequada para o recebimento e distribuição dos produtos, garantindo a qualidade e a segurança dos alimentos.

#### **4.3. Viabilidade Econômico-Financeira (art. 8º, Lei 14.133/2021)**

A aquisição dos itens para merenda escolar será financiada por recursos provenientes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e complementada por dotação orçamentária própria do Município de São Martinho. A estimativa de custos será realizada com base em pesquisa de mercado e histórico de preços, buscando a compatibilidade com os limites orçamentários e a melhor relação custo-benefício, em conformidade com os princípios da economicidade e eficiência previstos na Lei nº 14.133/2021.

#### **4.4. Sustentabilidade (art. 9º, Lei 14.133/2021)**

Em alinhamento com os princípios de sustentabilidade da Lei nº 14.133/2021 e as diretrizes do PNAE, a contratação priorizará a aquisição de produtos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, com o mínimo de 30% do valor repassado pelo FNDE. Será dada preferência a produtos orgânicos ou agroecológicos, bem como a produtos locais e regionais, visando reduzir o impacto ambiental do transporte e fomentar a economia local. Serão estabelecidas medidas para a redução de desperdícios e o uso consciente dos recursos.

### **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

- 5.1. Características Gerais
  - Os produtos deverão estar em conformidade com os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecidos pela legislação vigente (MAPA, ANVISA).



- Os fornecedores deverão comprovar a aplicação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e/ou Boas Práticas de Manipulação (BPM).
- A rotulagem nutricional deverá seguir as normas da ANVISA, incluindo informações sobre ingredientes, valores nutricionais, data de fabricação e validade.
- No ato da entrega, os produtos deverão apresentar, no mínimo, 60% do prazo de validade total.
- Embalagens íntegras, limpas, sem sinais de violação, amassados ou ferrugem.

### **5.2. Grupos Alimentares**

- Cereais, pães, tubérculos e raízes (ex: arroz, macarrão, pão, batata, mandioca)
- Hortaliças e frutas (ex: alface, tomate, cenoura, banana, maçã)
- Leguminosas (ex: feijão, lentilha)
- Carnes e ovos (ex: carne bovina, frango, ovos)
- Leite e derivados (ex: leite pasteurizado, iogurte, queijo)
- Óleos e gorduras (ex: óleo vegetal)
- Açúcares e doces (uso restrito, conforme diretrizes nutricionais)

### **5.3. Requisitos Nutricionais**

- Os alimentos deverão ser adequados às faixas etárias dos alunos atendidos, considerando suas necessidades nutricionais específicas.
- As refeições deverão apresentar distribuição equilibrada de macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios).
- Deverão contribuir para o atendimento das recomendações diárias de vitaminas e minerais.
- Serão estabelecidos limites para o teor de sódio, açúcares adicionados e gorduras saturadas nos produtos processados e ultraprocessados, conforme as diretrizes do PNAE.

## **METODOLOGIA DE CÁLCULO DOS QUANTITATIVOS**

O cálculo dos quantitativos de cada item será realizado com base nos seguintes parâmetros:

- Número de alunos matriculados por escola e faixa etária.



- Número de dias letivos previstos para o período de vigência do contrato.
- Porções por aluno/dia, conforme as recomendações nutricionais do PNAE.
- Fator de correção para perdas (descasque, cocção, etc.), quando aplicável.
- Fórmula geral: Quantidade = (Nº de alunos × Nº de dias letivos × Porção por aluno) × Fator de correção.

## **CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E CONTROLE DE QUALIDADE**

### **7.1. Critérios Sensoriais**

- Aspecto: Cor, brilho, forma, ausência de sujidades ou corpos estranhos.
- Odor: Característico do produto, sem odores estranhos (ranço, mofo, putrefação).
- Sabor: Característico do produto, sem sabores estranhos ou alterados.
- Textura: Consistência adequada ao tipo de alimento, sem sinais de deterioração.

### **7.2. Critérios Físico-Químicos**

- Teor de umidade, proteínas, lipídios, carboidratos, conforme PIQ.
- Acidez, pH, índice de peróxidos (para óleos e gorduras), quando aplicável.
- Ausência de resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos.

### **7.3. Critérios Microbiológicos**

- Conformidade com os padrões microbiológicos estabelecidos pela ANVISA para alimentos.
- Ausência de microrganismos patogênicos como *Salmonella* spp., Coliformes termotolerantes, *Staphylococcus aureus*, entre outros, em níveis inaceitáveis.

## **ANÁLISE DE RISCO CONFORME ART. 16, LEI 14.133/2021**

### **8.1. Riscos Identificados**

- Oscilação de preços de mercado dos gêneros alimentícios, impactando o orçamento.
- Sazonalidade de produtos agrícolas, dificultando o fornecimento contínuo de itens frescos.



- Interrupção no fornecimento por parte do contratado (falência, problemas logísticos, etc.).
- Não conformidade dos produtos entregues com as especificações técnicas e sanitárias.
- Problemas de armazenamento e conservação dos alimentos nas escolas.

## **8.2. Medidas Mitigadoras**

- Previsão de cláusulas de reajuste de preços por índices oficiais, conforme art. 135 da Lei nº 14.133/2021.
- Contratação por lotes separados, permitindo a substituição de fornecedores em caso de falha.
- Exigência de garantias de execução contratual e aplicação de multas por descumprimento.
- Fiscalização rigorosa no recebimento dos produtos, com testes sensoriais e laboratoriais.
- Capacitação contínua das equipes escolares sobre boas práticas de armazenamento e manipulação.
- Previsão de plano de contingência para substituição de itens em caso de desabastecimento.

## **IMPACTO SOCIAL E ECONÔMICO**

A contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar gera um impacto social e econômico positivo significativo, incluindo:

- Geração de emprego e renda, especialmente para a agricultura familiar local e regional.
- Fortalecimento da economia local e desenvolvimento da cadeia produtiva de alimentos.
- Melhoria do desempenho escolar e da frequência dos alunos, ao garantir uma alimentação adequada.
- Promoção da saúde e prevenção de doenças relacionadas à má alimentação.

## **RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS**

- Realizar pesquisa de preços abrangente e detalhada, considerando diferentes fontes e regiões, para a estimativa de valor.



- Definir critérios de julgamento claros e objetivos no edital, priorizando a qualidade e a sustentabilidade, além do menor preço.
- Estabelecer a exigência de amostras padrão dos produtos para avaliação prévia e comparação no recebimento.
- Promover a capacitação contínua da equipe responsável pelo recebimento, armazenamento e preparo dos alimentos nas escolas.
- Incentivar a participação de cooperativas e associações da agricultura familiar.

## **CONCLUSÃO**

Com base na análise técnica realizada, conclui-se pela viabilidade e necessidade da contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar do Município de São Martinho. O processo está em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 e as diretrizes do PNAE, garantindo a qualidade nutricional e a segurança alimentar dos alunos. Recomenda-se o prosseguimento do processo licitatório, preferencialmente na modalidade de Pregão Presencial, para a aquisição dos itens.

SÃO MARTINHO – RS, 27 DE JANEIRO DE 2026.

**JULIANA CORREA PROBST ILGENFRITZ**

**NUTRICIONISTA**