

ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

- Informações Gerais

Área solicitante: Secretaria Municipal de Educação

Servidor Responsável: Michely Lupércia da Silva Pereira

Fundamentação Legal: Art. 18 INC. I LEI Nº 14.133/2021 e ART. 13 DO
DECRETO MUNICIPAL 4.815/2023

1. Descrição da necessidade da contratação:

1.1. Problema a ser resolvido e solução através da aquisição:

1.1.1. A presente aquisição se faz necessária por se tratar de alimentos da agricultura familiar, com deslocamentos de entrega, exclusivamente, por conta e responsabilidade da empresa vencedora da licitação, bem como qualquer outro encargo ou despesa, ainda que não especificada possa incidir na execução do objeto.

1.1.2. A aquisição de alimentos para a merenda escolar das escolas municipais envolve diversos aspectos fundamentais para o desenvolvimento e bem-estar dos estudantes, uma vez que desempenha um papel crucial na promoção da nutrição adequada, contribuindo para o desenvolvimento físico e cognitivo. Alimentos saudáveis ajudam a prevenir deficiências nutricionais e promovem a saúde geral, contribuindo para o bom desempenho acadêmico. Além disso, estudos mostram que uma nutrição adequada está diretamente relacionada ao desempenho escolar, pois alunos bem-nutridos têm melhor concentração, memória e capacidade de aprendizado, visto que refeições balanceadas, incluindo carboidratos, proteínas e vitaminas, têm impacto positivo no nível de energia e na capacidade de concentração dos estudantes durante as aulas.

1.1.4. Também deve-se considerar que a merenda escolar pode ser um fator de inclusão social, garantindo que todos os alunos tenham acesso a alimentos nutritivos, independentemente de suas condições socioeconômicas. Ademais, ela pode ser uma oportunidade para promover a educação alimentar, ensinando os alunos sobre escolhas alimentares saudáveis e hábitos nutricionais adequados.

1.1.5. Além dos benefícios específicos para a saúde e o desempenho acadêmico, a

merenda escolar contribui para o bem-estar geral dos estudantes, proporcionando um ambiente propício ao aprendizado.

2. Previsão no Plano de Contratações Anual:

2.1. Tendo em vista que o Plano de Contratações Anuais ainda não é obrigatório por força do art. 12, parágrafo único do Decreto Municipal nº 4.815/2023, a previsão da presente contratação não foi prevista, pois não há PCA elaborado para este exercício.

3. Requisitos da Contratação:

3.1. Critérios da aceitabilidade da proposta:

A proposta deve contemplar itens que atendem aos requisitos mínimos a seguir:

3.1.1. Abobrinha Italiana: de 1ª qualidade, pesando entre 80 e 300 gramas a unidade. Com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, suficientemente desenvolvida, com casca brilhante e limpa. Deverá estar sem brotos, sem rachaduras, ou cortes na casca, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos físicos e mecânicos que alterem sua aparência e qualidade, livre de terra aderente à casca, isenta de umidade externa. O transporte deverá ser feito em caminhão baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, sol e o local bem limpo.

3.1.2. Abóbora Cabotiá: de 1ª qualidade, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, suficientemente desenvolvida, com casca brilhante e limpa. Deverá estar sem brotos, sem rachaduras, ou cortes na casca, sem manchas, machucaduras, bolores e outros defeitos físicos e mecânicos que alterem sua aparência e qualidade, livre de terra aderente à casca, isenta de umidade externa. O transporte deverá ser feito em caminhão baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, sol e o local bem limpo.

3.1.3. Abóbora Madura: de 1ª qualidade, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, suficientemente desenvolvida, com casca brilhante e limpa. Deverá estar sem brotos, sem rachaduras, ou cortes na casca, sem manchas, machucaduras, bolores e outros defeitos físicos e mecânicos que alterem sua aparência e qualidade, livre de terra aderente à casca, isenta de umidade externa. O transporte deverá ser feito em caminhão baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, sol e o local bem limpo.

3.1.4. Alface Lisa (Verde): Em pés, tenra, grau de hidratação de bom a excelente (excelente: folhas sem sinal de murcha, bom, presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde). Bem formada, firme, folhas sem excesso de terra aderida, grau de limpeza excelente, folhas limpas, livres de terra, restos vegetais e materiais estranhos. Deve apresentar folhas bem definidas, sem manchas e doenças. Produtos deteriorados não serão aceitos. O transporte deverá ser feito em

caminhão baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, sol e o local bem limpo.

3.1.5. Alho Nobre: grupo branco, tipo essencial, classe 6. Deve estar fisiologicamente desenvolvido. O transporte deverá ser feito em caminhão baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, sol e o local bem limpo.

3.1.6. Banana Prata: de 1ª qualidade, fresca, em pencas, tamanho médio, cor e conformação uniforme, em condições adequadas para o consumo imediato e mediato, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, não apresentar defeitos internos e externos, injúria por frio, chuva, geada, sol e manchas.

3.1.7. Batata Inglesa Lavada: de 1ª qualidade. Não deve estar murcha. Devem estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, livre de pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverá estar sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, sem manchas, machucaduras, bolores e outros defeitos físicos e mecânicos, que alterem sua aparência e qualidade, livre de terra aderente à casca, isenta de umidade externa. O transporte deverá ser feito em caminhão baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, sol e o local bem limpo.

3.1.8. Beterraba: Tamanho médio, pesando entre 200 e 300 gramas a unidade. Não deve estar murcha. A coloração deve ser típica, sem estar esbranquiçada por dentro. Devem estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, livre de pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverá estar sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos físicos e mecânicos que alterem sua aparência e qualidade, livre de terra aderente à casca, isenta de umidade externa. O transporte deverá ser feito em caminhão baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, sol e o local bem limpo.

3.1.9. Brócolis Comum: de primeira qualidade, colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar sua aparência. Isentos de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte.

3.1.10. Cebola: de 1ª qualidade, firme, tamanho médio e cor uniforme. Não apresentar defeitos internos e externos, sem sinais de deformação, substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos aderentes à superfície da casca, isentos de umidades externa anormal, pragas, imaturo, injúria por frio, chuva, geada, sol e manchas.

3.1.11. Cenoura: de 1ª qualidade, classe 14 a 18, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Deverá estar sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, sem machucaduras, bolores ou outros defeitos físicos e mecânicos que alterem sua aparência e qualidade, livre de terra aderente à casca, isenta de umidade externa. O

transporte deverá ser feito em caminhão baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, sol e o local bem limpo.

3.1.12. Cheiro Verde com Salsa: de 1ª qualidade, firme, tamanho médio e cor uniforme. Não devem conter sinais de deformação, substâncias terrosas, corpos estranhos aderentes à superfície, praga, imaturo, injúria por frio, chuva, geada, sol e manchas. Em maço medindo 20 cm.

3.1.13. Chuchu: de 1ª qualidade, tamanho médio, tipo 2 ou especial, pesando entre 300 a 400 gramas a unidade. Deverá estar sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, sem machucaduras, bolores ou outros defeitos físicos e mecânicos que alterem sua aparência e qualidade, livre de terra aderente à casca, isenta de umidade externa. O transporte deverá ser feito em caminhão baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, sol e o local bem limpo.

3.1.14. Couve-Flor: de primeira qualidade; tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e intacto, sem pragas, lesões ou perfurações. O transporte deverá ser feito em caminhão baú de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, sol e o local bem limpo.

3.1.15. Couve Picada: grau de hidratação de bom a excelente (excelente: folhas sem sinal de murcha, bom, presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde). Bem formada, firme, folhas sem excesso de terra aderida, grau de limpeza excelente (excelente: folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos. Deve apresentar folhas bem definidas, bem formadas, sem manchas e doenças. Produtos deteriorados não serão aceitos. O transporte deverá ser feito em caminhão baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, sol e o local bem limpo. Embalado em pacotes de 160 gramas.

3.1.16. Feijão Carioca Grupo 1: feijão anão, classe cores, novo, 1ª qualidade, embalagem sacaria. O produtor deve ser constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e íntegros da cor característica da variedade correspondente (permitindo no máximo 3% de mistura de outras classes) e produção de última safra. O produto deve ser constituído de grãos inteiros, de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. O produto deve estar isento de detritos animais ou vegetais, insetos vivos ou mortos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, descoloridos por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como semente de outras espécies (máximo 5% de grãos avariados).

3.1.17. Frutas Congeladas: 100% natural, que apresentem grau de qualidade que preserve as características organolépticas dos frutos, congeladas através de processo ultrarrápido, livre de conservantes, sem adição de açúcares ou adoçantes artificiais, com informação nutricional, peso e validade na embalagem. Prazo de validade mínimo 12 meses. Podendo ser abacate, abacaxi, acerola, amora, mamão, melão, morango ou mix de frutas vermelhas. Pacote com 5 kg.

3.1.18. Inhame: deverá estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, como coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação. Não deve apresentar-se mofado. O transporte deverá se feito em caminhão baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, sol e o local bem limpo.

3.1.19. Laranja Pera: de 1ª qualidade, deverá apresentar as características bem definidas, tamanho médio, com diâmetro equatorial e (65 a 71) mm, serem sãs, inteiras e limpas. Não devem apresentar-se murcha, defeitos internos e externos, com resíduos de substâncias nocivas à saúde, mau estado de conservação, sabor e odor estranho, injúria por frio, chuva, geada, sol e manchas.

3.1.20. Limão Taiti: de 1ª qualidade, deverá apresentar as características bem definidas, tamanho médio, serem sãs, inteiros e limpos. Não devem apresentar se murchos, com resíduos de substâncias nocivas à saúde, mau estado de conservação, sabor e odor estranho, injúria por frio, chuva, geada, sol e manchas.

3.1.21. Mamão Formosa: de 1ª qualidade, fresco, tamanho médio, cor e conformação uniforme, em condições adequadas para o consumo imediato e mediato, bem desenvolvido, com polpa íntegra e firme, sem defeitos internos e externos, danos físicos oriundos do manuseio e transporte, injúria por frio, chuva, geada, sol e manchas.

3.1.22. Mandioquinha Salsa: deverá estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e deverá estar em perfeitas condições de conservação. Não deve apresentar-se mofada. O transporte deverá ser feito em caminhão baú de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, sol e o local bem limpo.

3.1.23. Melancia: de 1ª qualidade, fresca, tamanho e cor uniforme. Fruta bem desenvolvida e madura. Não apresentar defeitos internos e externos, substâncias terrosas ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, amassado, broca, imaturo, injúria por frio, chuva, geada, sol e manchas.

3.1.24. Ovos: ovos de galinha, branco, classe A. O produto deverá estar de acordo com a RIISPOA/M.A., Resolução n.º 5 de 05/07/191 CIPOA/MA, a qual estabelece: ser de galinha, branco, isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Ser do tipo médio, pesando no mínimo 50 gramas por unidade, proveniente de avicultor com inspeção oficial, não apresentar trincos e quebras na casca, estar acondicionado em embalagem primária de bandejas de papelão forte, contendo data de embalagem e validade.

3.1.25. Polpa de Fruta Congelada: produto 100% natural, congelado, de primeira qualidade, livre de conservantes, sem adição de açúcares ou adoçantes

artificiais, com informação nutricional, peso, data de fabricação e validade na embalagem.

3.1.26. Repolho: verde tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. O transporte deverá ser feito em caminhão baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, sol e o local bem limpo.

3.1.27. Tomate: Grau médio de amadurecimento (tomate salada) classe média, com diâmetro equatorial entre 60 a 90 mm, pesando de em média 120g/150g a unidade. Deve apresentar polpa firme e intacta, cheiro e sabor próprios. Deverá estar sem rachaduras ou cortes na casca, sem machucaduras, bolores ou outros defeitos físicos e mecânicos que alterem sua aparência e qualidade, livre de terra aderente à casca, isenta de umidade externa. O transporte deverá ser feito em caminhão baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, sol e o local bem limpo.

3.1.28. Vagem: de 1ª qualidade, firme, fresca, tamanho médio, cor uniforme e polpa intacta. Não apresentar defeitos internos e externos, sem sinal de brotação, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, injúria por frio, chuva, geada, sol e manchas.

3.2 . Os produtos, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos constantes na Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA /MS, Resolução RDC nº 360, de 23 /12/2003, ANVISA/MS, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, RDC nº 285/2005 (ANVISA), Instrução Normativa nº 51/2002 (MAPA), Instrução Normativa nº 77/2018 (MAPA).

3.3 Todos os gêneros alimentícios devem obedecer a exigência de sistemas de rastreabilidade que permitam a identificação rápida da origem e do destino dos alimentos em caso de recall ou identificação de problemas de segurança, bem como os requisitos para o controle adequado da temperatura durante o armazenamento e o transporte de alimentos perecíveis para prevenir a proliferação de micro-organismos patogênicos.

3.4 A empresa classificada provisoriamente em primeiro lugar, após a análise e aprovação prévia dos documentos de habilitação, deverá encaminhar documentos técnicos de cada produto conforme as exigências no prazo limite de 5 (cinco) dias úteis a contar da solicitação do pregoeiro.

4. Quantidades:

O quantitativo estimado da contratação para atendimento das necessidades está descrito conforme demonstrado na tabela abaixo:

Item	Descrição do Produto	Unidade	Quantidade
01	Abobrinha Italiana (Verde)	KG	1.700
02	Abóbora Cabotiá	UN	500
03	Abóbora Madura	UN	500
04	Alface Lisa (Verde)	UN	7.100
05	Alho Nobre	KG	800
06	Banana Prata	KG	23.000
07	Batata Inglesa Lavada	KG	10.000
08	Beterraba	KG	2.200
09	Brócolis Comum	UN	1.000
10	Cebola	KG	1.800
11	Cenoura	KG	2.300
12	Cheiro Verde com Salsa	UN	1.200
13	Chuchu	KG	1.500
14	Couve-Flor	UN	500
15	Couve Picada	PT	2.900
16	Feijão Carioca Grupo 1	KG	3.000
17	Frutas Congeladas	PT	2.000
18	Inhame	KG	660
19	Laranja Pera	KG	18.500
20	Limão Taiti	KG	550
21	Mamão Formosa	KG	850

22	Mandioquinha Salsa	KG	1.350
23	Melancia	KG	14.500
24	Ovos	DZ	5.000
25	Polpa de Frutas Congelada	KG	2.000
26	Repolho	UN	500
27	Tomate	KG	3.300
28	Vagem	KG	500

4.1 A Prefeitura considerou o número de alunos matriculados nas escolas municipais, incluindo-se um ajuste nos percentuais para novas matrículas.

5. Prospecção de Soluções

5.1. Levantamento de Mercado, alternativas, e escolha da solução:

SOLUÇÕES	VANTAGENS	DESVANTAGENS
1 – Aquisição dos gêneros alimentícios diretamente com os agricultores familiares.	- O controle de qualidade seria executado próximo à produção, permitindo melhor fiscalização. - Quantidades fracionadas e porcionadas evitando o desperdício de comidas. - Aquisição e preparo de acordo com as normas do FNDE que regem a merenda escolar. - Controle do cardápio respeitando as especificações da legislação referente à merenda escolar. - Todas as escolas já possuem serventes escolares capacitadas para o preparo dos alimentos. - Todas as escolas já possuem lugar adequado para o armazenamento dos	- Eventual incidência de pragas e doenças que possam inviabilizar temporariamente a disponibilidade de algum item. - A falta de acesso a tecnologia e a insumos modernos, pode limitar a produtividade e a competitividade do pequeno produtor. - Limitação da quantidade a ser contratada de cada produtor rural ao limite da DAP (Declaração de Aptidão ao PRONAF).

	<i>produtos adquiridos, bem como o preparo dos mesmos.</i>	
2 – Aquisição de gêneros alimentícios (frutas, legumes e verduras) de empresas especializadas convencionais.	- Produtos dentro das normativas da vigilância sanitária, respeitando os padrões de qualidade exigidos. - Contato direto com o número maior de fornecedores. - Disponibilidade para fornecimento de grandes quantidades de gêneros em espaço de tempo reduzido.	- A localização geográfica de alguns fornecedores pode prejudicar o cronograma de distribuição dos gêneros alimentícios nas escolas e creche. - Os gêneros pode apresentar características nutricionais aquém daqueles produzidos pelos produtores familiares e ainda ter maior incidência de produtos químicos nocivos à saúde durante a produção. - Maior burocracia no processo de contratação das empresas fornecedoras de gêneros alimentícios.

5.1. Ao observar as soluções postas, ponderando os custos de cada uma delas, assim como os preceitos legais implícitos nas opções apresentadas, na infraestrutura da contratante e, inclusive levando em consideração a logística e procedimentos para cumprimento dos protocolos de segurança sanitária, entende-se como mais adequado: O formato apresentado pela Solução 1, por já ser um modelo utilizado pela administração, com histórico satisfatório.

5.2. Conforme pesquisa de mercado, os itens pretendidos são oferecidos por ampla gama de fornecedores, usando-se o Pregão Eletrônico através do Sistema de Registro de Preços sendo a modalidade menor preço por item a mais adequada para estes tipos de objetos, uma vez que possibilitará a participação de um maior número de potenciais fornecedores fazendo com que haja uma maior disputa pelos itens e consequentemente os valores serão menores. Obtendo-se assim um mecanismo ágil e seguro para realização de futuras aquisições de forma parcelada e eventual.

6. Estimativa do Valor e Publicidade do Orçamento:

6.1. Os valores estimados referentes aos itens constam no anexo, onde também figuram as pesquisas de preços realizadas em sites, que fundamentam a estimativa de preços para a contratação. O orçamento deverá ser aberto, pois entendemos que dar o parâmetro econômico aos licitantes é mais vantajoso para a contratação em tela pois entendemos que o mercado se interessará mais pelo produto sabendo de antemão seu preço estimado.

7. Descrição da solução como um todo:

7.1. No levantamento de mercado, a aquisição dos produtos já especificados para atender as necessidades das escolas municipais de Borda da Mata é a única solução que atende esta demanda.

8. Descrição do Restante da Solução:

8.1. Prazo da entrega dos produtos:

8.1.1. Até 5 (cinco) dias úteis da emissão da nota de empenho, autorização de Fornecimento ou documento equivalente.

8.2. Do local da entrega dos produtos:

8.2.1. Os materiais deverão ser entregues de segunda a sexta-feira (exceto feriados) das 08:00 às 17:00, nos seguintes endereços, conforme constante nas ordens de fornecimento e no campo “observações” das respectivas notas fiscais, sendo:

Creche Municipal Madre Tereza de Saldanha – Rua Professor Afonso Antônio Florenciano, 279, Centro.

Cemei Professora Ana Maria Cabral dos Santos – Rua Maria Nogueira Gouvêa, 325, São Judas Tadeu.

Cemei Professora Maria das Graças Sousa – Rua Eduardo Amaral, 1221, São Francisco

Cemei Vicentina Paulino de Mira – Rua Amador Gabriel do Couto, 85, Distrito do Cervo.

Cemei Olívia Maria Megale Cobra e Silva – Rua de Lazer, s/n.º, Loteamento Portal.

Escola Municipal Benedita Braga Cobra – Avenida Wilson Megale, 851, Centro.

Escola Municipal Antônio Marques da Silva – Rua Agrícola Monteiro de Carvalho, 14, Santa Cruz.

Escola Municipal Professora Diva Ribeiro dos Santos – Avenida Juscelino Kubitschek, 400, Santa Rita.

Escola Municipal Francisco de Souza Costa – Rua Delfino Teodoro Borges, 300, Nossa Senhora de Fátima.

Secretaria de Educação – Praça Antônio Megale, 86, Centro.

8.3. Condições de Recebimento:

8.3.1. Os produtos serão recebidos:

8.3.2. Provisoriamente no ato da entrega, para efeito de verificação da conformidade do material com a especificação, oportunidade em que se observarão as informações constantes da fatura e das embalagens, em confronto com a respectiva autorização de fornecimento, bem como a qualidade e quantidade do material;

8.3.3. Definitivamente, em até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento provisório, mediante certificação do responsável pela verificação da qualidade e quantidade dos objetos.

8.3.4. O descarregamento do produto ficará a cargo do fornecedor, devendo ser providenciada a mão de obra necessária.

8.3.5. O recebimento/aprovação do(s) produto(s) pelo setor requisitante, não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade ou qualidade do(s) produto(s) ou disparidades com as especificações estabelecidas, verificadas posteriormente, garantindo-se à Administração as faculdades previstas no artigo 18 da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 e suas alterações.

9. Justificativa para Parcelamento ou Adjudicação Conjunta:

9.1. A presente aquisição será realizada por menor valor por item, o que poderá facilitar em preços mais vantajosos para a administração pública.

10. Contratações Correlatas ou Interdependentes:

10.1. A presente contratação não possui vínculo com outras contratações da pasta ou de outros órgãos desta administração.

11. Demonstrativo dos Resultados Pretendidos:

11.1. Com a solução adotada, esta administração espera atender as demandas das unidades requisitantes produzindo assim uma maior qualidade do serviço prestado, bem como um melhor ambiente de estudos para os alunos, proporcionando uma merenda escolar de qualidade, crucial para a promoção de saúde e desempenho nas atividades acadêmicas.

11.2. A aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar para

a merenda escolas na Rede Municipal de Educação abrange diversas razões que têm impacto direto na saúde, no desempenho acadêmico e no bem-estar geral dos estudantes, tais como nutrição adequada para o desenvolvimento dos alunos, melhoria do desempenho acadêmico, combate à desnutrição e à obesidade, igualdade de oportunidades e educação alimentar.

11.3. Além disso, o art. 208 da Constituição Federal prevê que o dever do Estado com a Educação será efetivado, entre outros, mediante a garantia de atendimento ao educando no ensino fundamental através de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência social.

11.4. Do mesmo modo, o art. 1º, parágrafo único, da Resolução n.º 26/2013 do FNDE (que regulamenta a execução técnica e administrativa do PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar), prevê que a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e será promovida e incentivada, com vista ao atendimento dos princípios e das diretrizes estabelecidas na referida Resolução.

12. Providências a Serem Adotadas para a Contratação e Execução:

12.1. Não se aplica nenhuma providência a ser adotada quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização para celebração da Ata de Registro de Preço de aquisição de gêneros alimentícios e seu posterior fornecimento aos usuários.

13. Possíveis Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras:

13.1. A aquisição e o fornecimento de gêneros alimentícios podem gerar impactos ambientais em diferentes etapas da cadeia de produção, transporte, armazenamento e distribuição. Entre os principais impactos potenciais, destacam-se geração de resíduos sólidos, emissões associadas ao transporte, desperdício de alimentos, uso de insumos agrícolas, práticas de produção e consumo de recursos naturais nas escolas.

13.2. A adoção das medidas mitigadoras contribui para reduzir os impactos ambientais associados à aquisição e ao consumo de gêneros alimentícios na merenda escolar, promovendo um processo de compra mais sustentável e alinhado às boas práticas de gestão pública.

13.3. São ações mitigadoras:

13.3.1. Priorizar fornecedores que utilizem embalagens recicláveis, retornáveis ou de menor impacto ambiental.

13.3.2. Incentivar o uso de embalagens em quantidades compatíveis com a

demanda, reduzindo desperdícios.

- 13.3.3.** Orientar o correto acondicionamento e segregação de resíduos nas unidades escolares, destinando-os à coleta seletiva quando disponível.
- 13.3.4.** Estimular o uso de veículos em bom estado de manutenção e com menor impacto ambiental.
- 13.3.5.** Definir quantidades e especificações alinhadas ao consumo real.
- 13.3.6.** Adotar boas práticas de armazenamento nas unidades escolares (higiene, temperatura adequada e controle de validade).
- 13.3.7.** Realizar conferência e planejamento da entrega para evitar volumes maiores que a capacidade de armazenamento.
- 13.3.8.** Incentivar fornecedores que adotem práticas sustentáveis, como manejo adequado do solo, uso racional de água e redução de agrotóxicos.
- 13.3.9.** Adotar boas práticas de eficiência no uso de água e energia nas cozinhas escolares.

Conclusão

14. Justificativa em cumprimento ao art. 18, §2º da Lei Federal nº 14.133, de 2021

14.1 A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar em escolas públicas abrange diversas razões que têm impacto direto na saúde, no desempenho acadêmico e no bem-estar geral dos estudantes, tais como nutrição adequada para o desenvolvimento dos estudantes, melhoria do desempenho acadêmico, combate à desnutrição e a obesidade, igualdade de oportunidades e educação alimentar. Oferecer merenda escolar nas escolas públicas traz diversos benefícios para os alunos, contribuindo para seu desenvolvimento físico, mental e educacional.

14.2 Os elementos opcionais que não foram contemplados neste estudo foram dispensados por não se adequarem ao caso concreto, conforme permissivo do art. 18, §2º da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

15. Posicionamento Conclusivo:

A merenda escolar desempenha um papel crucial na promoção da saúde, bem-estar e desempenho acadêmico dos estudantes. Sua importância vai além do

fornecimento de nutrientes básicos, abrangendo aspectos sociais, educacionais e econômicos.

A implementação de programas de merenda escolar faz parte de uma abordagem abrangente para melhorar a educação e o bem-estar dos alunos. No entanto, é importante que esses programas sejam bem planejados, monitorados e avaliados para garantir que atendam efetivamente às necessidades dos estudantes.

Em resumo, a merenda escolar é uma peça fundamental para o desenvolvimento integral dos estudantes, promovendo não apenas a saúde física, mas também contribuindo para a criação de ambientes educacionais mais inclusivos e equitativos.

15.1. Assim, entendemos que a aquisição em questão, desde que respeitados os critérios técnicos, definições e exigências neste ETP, é a solução adequada para a questão enfrentada pela administração pública no momento, sendo o gasto público empenhado nos moldes aqui descritos vantajoso para a administração municipal e, por consequência, aos administrados.

Borda da Mata, 19 de novembro 2025.



Michely Lupércio da Silva Pereira
Diretora Municipal de Educação