

APÊNDICE ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente documento visa analisar a viabilidade da presente contratação, bem como compilar as demandas e os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência ou projeto Básico, de forma a melhor atender às necessidades da Administração.

1. DADOS DO PROCESSO:	
Nº do Processo:	15.684/2025
Estudo Preliminar nº:	15.684/2025
Secretaria:	Secretaria Municipal de Educação
Setor / Órgão:	Setor requisitante: Departamento de Nutrição Escolar
Objetivo:	Trata-se de estudos preliminares referentes à aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (HORTIFRUTIGRANJEIRO, CEREAIS, CARNES, LATICÍNIOS E PANIFICAÇÃO) PARA CONFECCÃO DA MERENDA ESCOLAR nas Unidades Escolares da Rede Pública de Ensino, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, Lei nº 11.947/2009, para o alunado da rede municipal de educação, para atender as necessidades da Secretaria de Educação (SEDUC) no ano letivo de 2026.
Equipe de Planejamento:	Gestor: Bruno Valverde – Matrícula 107.315
	Apoio Técnico: Manuella Carestiatto Faria – Matrícula 116.280
	De acordo: Caroline Moura Klein, Matr.: 990.256
2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES	
Não é possível apresentar o demonstrativo, pois o plano de contratações anual ainda não foi implementado.	
3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:	
<p>Tal aquisição irá suprir a demanda da SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA CONFECCÃO DA MERENDA ESCOLAR, para o alunado da rede municipal de educação no período do ano letivo de 2026, conforme calendário escolar 2026, anexo, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, Lei nº 11.947/2009.</p> <p>Com a intenção de promover uma educação de qualidade aos alunos da Rede Municipal de Ensino e de acordo com a Constituição da República Federativa do Brasil, o Município, entidade pertencente à Administração Pública Direta, tem o dever de garantir e prover uma educação de qualidade aos seus usuários.</p> <p>Análise da Contratação Anterior: A contratação anterior ocorreu em condições satisfatórias, processo nº 13.993/2024.</p>	



4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

Sustentabilidade:

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

A empresa vencedora deverá realizar a entrega do produto, substituir os que estiverem inconformidade com o requisitado, sem ônus para a Administração, em prazo especificado no Termo de Referência.

O prazo de entrega é de até 5 (cinco) dias, contados do dia seguinte ao recebimento da Nota de Empenho, autorização de fornecimento ou documento equivalente, conforme conveniência e necessidade, a serem determinados pelo departamento de **NUTRIÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO;**

A mercadoria deverá ser entregue nos locais predeterminados pela Secretaria Municipal de Educação, nas Unidades Escolares Municipais e no Almoxarifado da Secretaria de Educação

As solicitações deverão ser atendidas nos prazos estipulados;

Todos os itens devem estar em conformidade com as normas técnicas sanitárias vigentes;

Só será admitida a oferta de produto previamente notificado/registrado na ANVISA, conforme a Lei nº 986/1969;

Para os produtos embalados devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional (RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, da ANVISA e Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020 da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos (RDC nº 326, de 03 de dezembro de 2019, da ANVISA) e a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados (Lei nº 9.832/1999)”;

Todos os itens, bem como seus acessórios e componentes exigidos, deverão ser fornecidos respeitando as principais normas técnicas elaboradas pela ABNT comprovada pela apresentação de relatório de ensaio emitido por laboratório detentor de Certificado do INMETRO;

Os gêneros alimentícios de origem animal e processados devem atender a legislação vigente, apresentando o devido registro sanitário;

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), por meio do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa/Mapa) e os serviços de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), são os órgãos ou serviços responsáveis pela concessão de registro e fiscalização. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa/Ministério da Saúde) ou seus postos (VISAs estaduais, distrital,



municipais) – responsável pela avaliação sanitária no comércio varejista de produtos de origem vegetal, animal e demais produtos processados;

Os gêneros estocáveis e perecíveis deverão ser entregues em veículos adequados para transporte de alimento, bem como os gêneros alimentícios congelados e resfriados deverão ser entregues em veículos próprios para o transporte de gêneros congelados e/ou resfriados, os veículos devem estar devidamente vistoriados pela vigilância sanitária;

Na presente contratação não será admitida a indicação de marcas nos termos do artigo 41, inciso I da Lei 14.133/2021;

Para a presente aquisição deverão ser ofertados produtos de 1ª qualidade, oriundos de fontes renováveis/sustentáveis e que não agredam o meio ambiente e os usuários desses materiais.

DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

A Secretaria de Educação se reserva o direito de solicitar amostras e seus respectivos certificados a fim de garantir sua qualidade.

Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, a Secretaria de Educação se reserva o direito de exigir amostra ou prova de conceito do bem e sua qualidade, verificando o produto no que se refere ao fornecimento, qualidade e descrição do objeto, visando ao atendimento do interesse do órgão solicitante, a fim de garantir sua qualidade;

A amostra deverá estar devidamente identificada com o nome do licitante, conter informações quanto às características, tais como: data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto e sua marca;

As amostras serão avaliadas de acordo com as especificações do Termo de Referência por servidor designado pela Secretaria de Educação, sendo entregues no Departamento de Nutrição Escolar localizado na Secretaria de Educação, dentro do horário de 09hs às 16hs;

Os testes serão efetuados pelo corpo técnico deste órgão, que fará a avaliação sensorial e nutricional do produto;

Análise nutricional: verificação dos produtos conforme descrição editalícia, contendo em sua embalagem a marca conforme proposta de preço apresentada na licitação, informação nutricional, data da fabricação, validade e/ou vida útil dos mesmos, a exigência de que a rotulagem, inclusive a nutricional, esteja em conformidade com a legislação em vigor.

Análise sensorial: verificação das características sensoriais (odor, cor, textura, sabor e aspecto geral), além de condições satisfatórias da embalagem (não estar furada, rasgada, amassada ou enferrujada)

Após a análise técnica, os produtos serão incorporados ao Almoxarifado.



A entrega será realizada conforme conveniência e necessidade, a serem determinadas pelo setor de NUTRIÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

O cardápio deve assegurar uma dieta equilibrada e balanceada, adequada à oferta média diária de nutrientes e energia. A quantidade de merenda destinada a cada estudante por dia (per capita) é calculada de acordo com os cardápios base, elaborado pelo nutricionista Responsável Técnico pelo PNAE da Secretaria de Educação, respeitando os hábitos alimentares locais e culturais, atendendo as necessidades nutricionais específicas, conforme recomendações estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE na **Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020**, atualizado pelas alterações da Resolução FNDE nº 03/2025. Levam-se em consideração os gêneros alimentícios, a quantidade estimada de ingestão dos gêneros por aluno, o número de vezes que cada gênero aparece no cardápio e o número total de alunos beneficiados pela merenda escolar durante o ano letivo de 2025.

Na documentação que justifica o quantitativo solicitado, anexa ao DFD (Documento de Formalização da Demanda) constam planilhas de referência do número de alunos, cardápios, planilha estimativa do quantitativo das compras e planilhas de distribuição dos gêneros alimentícios para o ano letivo 2026.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

Conforme a Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, Art. 28 nas licitações para aquisição de gêneros alimentícios do PNAE, a EEx deve realizar pesquisa de preços prévia mediante a utilização dos seguintes parâmetros:

Pesquisa de preços prévia mediante a utilização dos seguintes parâmetros:

I - painel de Preços do Comprasnet, disponível no endereço eletrônico <http://paineldeprescos.planejamento.gov.br>;

II - pesquisa publicada em mídia especializada e em sítios eletrônicos especializados ou de acesso público, desde que contenha a data e hora de acesso, especialmente:

a) preços da Companhia Nacional de Abastecimento - Conab, disponíveis em <https://www.conab.gov.br/info-agro/precos?view=default>;

b) preços das Centrais Estaduais de Abastecimento - Ceasas, disponíveis em <http://www.ceasa.gov.br>;

c) outros bancos informativos oficiais de preços regionais;

III painel de preços praticados no âmbito do PNAE, disponível em <http://www.fnde.gov.br>;

IV - pesquisa com os fornecedores que atuem no ramo do objeto licitado, preferencialmente sediados no município, mediante solicitação e identificação formal, desde que as datas das pesquisas não se diferenciem em mais de cento e oitenta dias.

§ 1º Serão utilizadas, como metodologia para obtenção do preço de referência para a contratação, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros adotados neste



artigo.

§ 2º A utilização do parâmetro previsto no inciso IV exige a combinação de, pelo menos, mais um dos referenciais dos incisos I, II ou III, demonstrada, no processo administrativo, a metodologia utilizada para obtenção do preço de referência.

§ 3º A aplicação deste artigo não impede a utilização de outros critérios ou metodologias para obtenção do preço de referência, desde que devidamente justificada pela autoridade competente e demonstrada a vantajosidade para a Administração.

§ 4º Os preços coletados devem ser analisados de forma crítica, em especial quando houver grande variação entre os valores apresentados, excluindo-se os preços manifestamente inexequíveis ou os excessivamente elevados, seguindo critérios fundamentados e registrados no processo administrativo.

§ 5º O servidor responsável pela elaboração da pesquisa de preços deverá ser identificado por nome e CPF em sistema de prestação de contas gerido pelo FNDE.

7. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO:

A estimativa preliminar de preço foi elaborada por meio de pesquisa em sites da internet. Foram utilizados 3 preços para cada item, exceto para o item 09 do LOTE 01, que foi utilizado o valor praticado na tabela de referência de preço governamental CGM/RJ. Os valores médios unitários levantados foram então multiplicados pelo quantitativo pretendido, resultando na estimativa para o projeto em questão. Sendo assim, estima-se o preço da contratação total em **R\$ 23.302.564,66** (vinte e três milhões e trezentos e dois mil e quinhentos e sessenta e quatro reais e sessenta e seis centavos).

A tabela com o resumo dos valores pode ser encontrada no ANEXO I deste ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR..

A documentação com a fonte das pesquisas pode ser encontrada no ANEXO II.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

Aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (HORTIFRUTIGRANJEIRO, CEREAIS, CARNES, LATICÍNIOS E PANIFICAÇÃO) PARA CONFEÇÃO DA MERENDA ESCOLAR** nas Unidades Escolares da Rede Pública de Ensino, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, Lei nº 11.947/2009, para o alunado da rede municipal de educação, para atender as necessidades da Secretaria de Educação (SEDUC) no ano letivo de 2026.

O fornecimento de merenda escolar tem como meta a promoção da saúde e a garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável no ambiente escolar, atendendo às exigências normativas, o Programa de Alimentação Escolar é de suma importância para a garantia do direito à alimentação escolar adequada e da Segurança Alimentar e Nutricional dos estudantes.

A contratação contempla o atendimento universalizado do nosso alunado, atendendo a todos os alunos com necessidades alimentares especiais.

No intuito de garantir a qualidade dos alimentos que se pretende adquirir e distribuir ao nosso alunado, o



fornecedor contratado deverá garantir que os produtos entregues estarão de acordo com as marcas, conforme proposta de preço apresentada na licitação, aprovadas pelo Setor de Nutrição Escolar e preservadas suas características sensoriais (odor, cor, textura, aspecto geral), além de condições satisfatórias da embalagem (não estar furada, rasgada, amassada ou enferrujada). Os produtos deverão conter em suas embalagens, informação nutricional, data da fabricação, validade e/ou vida útil dos mesmos, ademais deverão apresentar prazo de validade, que seja de no mínimo 60%, a contar da data da entrega ou recebimento.

Os gêneros alimentícios “in natura”, hortifruti, ofertados devem atender às especificações mínimas descritas abaixo e os alimentos de origem animal e processados devem atender a legislação vigente, apresentando o devido registro sanitário.

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), por meio do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa/Mapa) e os serviços de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), são os órgãos ou serviços responsáveis pela concessão de registro e fiscalização. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa/Ministério da Saúde) ou seus postos (VISAs estaduais, distrital, municipais) – responsável pela avaliação sanitária no comércio varejista de produtos de origem vegetal, animal e demais produtos processados.

A aquisição dos produtos elencados neste instrumento atenderá às necessidades da Secretaria Municipal de Educação pelo período do ano letivo do ano de 2026, conforme especificado a seguir:



LOTE 01 – HORTIFRUTIGRANJEIRO

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	U.M	QUANTIDADE
1	463938	ALHO	KG	9.940
2	466549	AMEIXA VERMELHA NACIONAL	KG	7.180
3	463754	BATATA INGLESA, LAVADA	KG	88.840
4	463760	BATATA BAROA	KG	7.120
5	463781	CEBOLA	KG	10.600
6	464396	LARANJA SELETA	KG	71.080
7	464394	LARANJA LIMA	KG	38.560
8	464398	LIMÃO BRANCO	KG	13.160
9	463904	LOURO VERDE	KG	700
10	464400	MAÇA NACIONAL	KG	47.960
11	464405	MAMÃO FORMOSA	KG	27.040
12	464418	MELANCIA	KG	25.540
13	467420	MELÃO AMARELO	KG	25.540
14	464333	PÊSSEGO BRANCO NACIONAL	KG	7.180
15	464425	PÊRA WILLIAMS	KG	11.400
16	464903	UVA PRETA, sem semente.	KG	11.400
17	464365	UVA VERDE, sem semente.	KG	11.400
18	446617	OVO, GALINHA extra, categoria A, branco, íntegro, sem sujidades, acondicionado em caixa com uma dúzia, em embalagem original contendo descrição com informações exigidas na legislação.	DZ	41.280

LOTE 02 – LATICÍNIOS

19	446706	IOGURTE, POLPA DE FRUTAS diversos sabores, em embalagem original, garrafa plástica, com no mínimo 850g, contendo a descrição das características do produto. Isento de gordura trans.	Und	40.800
20	446701	IOGURTE, NATURAL integral, em embalagem original, garrafa plástica, com no mínimo 850g, contendo a descrição das características do produto. Isento de gordura trans.	Und	16.160
21	482782	IOGURTE, NATURAL sem lactose, em embalagem original, garrafa ou pote plástico, com no mínimo 170g, contendo a descrição das características do produto. Isento de gordura trans.	Und	1.920
22	446384	MANTEIGA extra, com sal, não devendo apresentar em sua composição alto teor de sódio, conforme legislação, em embalagem original com 200g. Isento de gordura trans.	Und.	28.240
23	216795	REQUEIJÃO CREMOSO, não devendo apresentar em sua composição alto teor de sódio, conforme legislação, em embalagem original com 200g. Isento de gordura trans.	Und	14.240
24	446637	QUEIJO, MUSSARELA fatiado, em embalagem plástica original com 500g. Isento de gordura trans.	Und.	11.400



LOTE 03 – PANIFICAÇÃO

25	470690	PÃO CARECA, tradicional, em embalagem plástica original, com peso mínimo de 50g a unidade. Isento de gordura trans.	KG	14.240
26	460395	PÃO CARECA DE BATATA DOCE ARTESANAL, em embalagem plástica original, com no mínimo 30% de batata doce na composição e informado na embalagem, com peso mínimo de 50g a unidade. Isento de gordura trans. Validade mínima de sete dias.	KG	14.240
27	460392	PÃO CARECA, BISNAGUINHA, tradicional, em embalagem plástica original com peso mínimo de 300g o pacote, com peso máximo de 30g a unidade. Isento de gordura trans.	KG	14.240
28	460393	PÃO CARECA BISNAGUINHA 100% INTEGRAL, devendo informar na embalagem a porcentagem total do alimento integral, em embalagem plástica original com peso mínimo de 300g o pacote, com peso máximo de 30g a unidade. Isento de gordura trans.	KG	14.240
29	460386	PÃO CARECA, BISNAGUINHA ARTESANAL, fermentação natural, sem adição de açúcar e conservantes, em embalagem plástica original com peso mínimo de 300g o pacote, com peso máximo de 30g a unidade. Isento de gordura trans. Validade mínima de sete dias.	KG	8.240
30	240574	BISCOITO POLVILHO, tradicional, sem glúten, sem lactose, tipo peta ou rosquinha ou corujinha, não devendo apresentar em sua composição alto teor de sódio e gordura saturada, conforme legislação, em embalagem plástica original com 200g, contendo a descrição das características do produto. Isento de gordura trans.	Und.	26.940

LOTE 04 – CARNES

31	447581	CARNE DE FRANGO (FILÉ DE PEITO) sem osso, sem pele, congelada, em embalagem plástica original conforme legislação e contendo no máximo 1kg.	KG	52.560
32	447448	CARNE BOVINA (PATINHO) de 1º qualidade, sem osso, peça congelada individualmente, em embalagem plástica conforme legislação e contendo no máximo 3kg.	KG	26.280
33	447383	CARNE BOVINA (ACÉM) 1º qualidade, sem osso, máximo 10% de gordura, peça congelada individualmente, em embalagem plástica conforme legislação e contendo no máximo 3kg.	KG	26.280
34	447636	CARNE DE FRANGO (COXA/SOBRECOXA) com osso, sem dorso, congelada, em embalagem plástica original conforme legislação e contendo no máximo 1kg.	KG	52.560
35	448963	PEIXE (PANGA) em filé, sem pele, sem espinha, congelado, em embalagem plástica original conforme legislação e contendo no máximo 3kg.	KG	13.140
36	448888	PEIXE (PESCADA) em filé, sem pele, sem espinha, congelado, em embalagem plástica original conforme legislação e contendo no máximo 3kg.	KG	13.140
37	448953	PEIXE (TILÁPIA) em filé, sem pele, sem espinha, congelado, em embalagem plástica original conforme legislação e contendo no máximo 3kg.	KG	13.140



38	447518	CARNE SUINA (LOMBO) peça sem osso, congelada, em embalagem plástica original conforme legislação e contendo no máximo 1kg.	KG	26.280
LOTE 05 – CEREAIS				
39	458904	ARROZ (POLIDO) AGULHINHA tipo 1, extra, grão longo e fino, acondicionado em embalagem plástica original, contendo a descrição das características do produto.	KG	36.840
40	458908	ARROZ PARBOILIZADO tipo 1, classe longo fino, acondicionado em embalagem plástica, original com 1Kg, contendo a descrição das características do produto.	KG	53.300
41	464552	FEIJÃO PRETO grupo 1, tipo 1, acondicionado em embalagem plástica, original com 1Kg, contendo a descrição das características do produto.	KG	44.840
42	464558	FEIJÃO VERMELHO grupo 1, tipo 1, acondicionado em embalagem plástica, original com 1Kg, contendo a descrição das características do produto.	KG	11.200
43	279262	MILHO, CANJICA especial, classe branca, tipo 2, acondicionada em embalagem plástica, original com no mínimo 400g, contendo as características do produto.	Und	13.660
44	459072	CANJQUINHA, MILHO amarela, pura, sem corante e conservantes, acondicionada em embalagem plástica original com 1 kg, contendo as características do produto.	KG	9.680
45	470688	FUBÁ, MILHO extra, 1ª qualidade, acondicionado em embalagem plástica, original com 1kg, contendo a descrição das características do produto.	KG	9.680
46	458918	FARINHA, MANDIOCA tipo 1, seca, crua, fina branca, acondicionada em embalagem original com 1Kg.	KG	7.200
47	459017	FLOCÃO, MILHO farinha de milho flocada, acondicionado em embalagem plástica, original com 500g, contendo a descrição das características do produto.	Und	2.060
48	459586	FERMENTO QUÍMICO, em pó, em embalagem original com 100g	Und	2.850
49	460263	FARINHA, TRIGO tipo 1, acondicionado em embalagem original com 1Kg contendo as descrições do produto.	KG	6.200
50	458965	MASSA ALIMENTÍCIA, PADRE NOSSO com semolina ou sêmola, acondicionada em embalagem original 500g, contendo a descrição das características do produto. Isento de gordura trans.	Und	13.060
51	458953	MASSA ALIMENTÍCIA, ESPAGUETE com ovos, nº 8 ou nº 9, acondicionada em embalagem original com 500g, contendo a descrição das características do produto. Isento de gordura trans.	Und	19.620
52	458974	MASSA ALIMENTÍCIA, PARAFUSO com ovos, acondicionada em embalagem original com 500g, contendo a descrição das características do produto. Isento de gordura trans.	Und	19.620
53	402158	BISCOITO SALGADO CREAM-CRACKER acondicionado em embalagem original com no mínimo 170g, não devendo apresentar em sua composição alto teor de sódio e gordura saturada, contendo a descrição das características do produto. Isento de gordura trans.	Und	31.700
54	294021	BISCOITO DOCE MAISENA acondicionado em embalagem original com no mínimo 170g, contendo a descrição das	Und	31.700



		características do produto. Isento de gordura trans.		
55	389169	BISCOITO DOCE INTEGRAL, diversos sabores, não devendo apresentar em sua composição alto teor de açúcar adicionado, conforme legislação, devendo informar na embalagem a porcentagem total de ingredientes integrais presentes no alimento, acondicionado em embalagem original com no mínimo 140g, contendo a descrição das características do produto. Isento de gordura trans.	Und	38.480
56	478564	BISCOITO DE ARROZ integral salgado, sem aromatizantes, sem conservantes, isento de glúten, açúcar, leite e derivados, acondicionado em embalagem plástica original com no mínimo 80g, contendo a descrição das características do produto. Isento de gordura trans.	Und	17.160
57	416665	ÓLEO, SOJA tipo 1, refinado, em embalagem original com 900ml, contendo as especificações do produto. Isento de gordura trans.	Und	23.540
58	291893	SAL refinado e iodado, em embalagem plástica original com 1Kg, contendo descrição das características do produto.	KG	8.600
59	353155	AÇUCAR REFINADO especial, acondicionado em embalagem plástica original, com as características do produto.	KG	31.360
60	459670	EXTRATO DE TOMATE concentrado, em embalagem original com mínimo 300g, sem adição de açúcar, sal e conservantes, sem pele e sementes, contendo as descrições das características do produto. Isento de gordura trans.	Und.	57.520
61	340581	VINAGRE, MAÇA, em embalagem original com 750 ml com as devidas características do produto.	Und	2.800
62	463591	CAFÉ torrado e moído, de 1ª qualidade, com selo de pureza abic, embalado automaticamente, acondicionado em embalagem metalizada original com 500g, contendo as descrições das características do produto.	Und	13.600
63	460501	AVEIA, FLOCOS FINOS embalagem original com 200g, contendo as descrições das características do produto.	Und.	11.320
64	463532	CACAU 100%, EM PÓ, alcalino, solúvel, isento de glúten e de açúcar. Acondicionado em embalagem original com no mínimo 500g com as descrições do produto. Isento de gordura trans.	Und	10.120
65	427816	POLPA DE COCO INTEGRAL, desidratado, sem adição de açúcar, ralado ou em flocos. Acondicionado em embalagem original com no mínimo 100g, contendo as descrições do produto. Isento de gordura trans.	Und	11.920
66	459077	AMIDO, MILHO acondicionado em embalagem original, com 500g.	Und	6.420
67	407523	ADOÇANTE DIETÉTICO, líquido, sucralose, embalagem original com no mínimo 75ml.	Und.	60
68	464883	UVA PASSA, escura, sem semente, embalagem original com no mínimo 200g.	Und.	8.240
69	465622	FÓRMULA INFANTIL, SOJA, para lactentes e crianças de primeira infância, em pó, a base de proteína de soja, com no mínimo 400g. Isento de gordura trans.	Und.	300
70	447375	LEITE DE VACA, SEM LACTOSE, EM PÓ instantâneo, em embalagem original com no mínimo 300g. Isento de gordura trans.	Und.	800
71	446019	LEITE DE VACA INTEGRAL, EM PÓ, ingrediente leite integral, acondicionado em embalagem original com no mínimo 400 g, contendo descrição das características do produto. Isento	Und.	71.900



		de gordura trans.		
72	296946	LEITE DE SOJA em pó, a base de extrato de soja, acondicionado em embalagem original com no mínimo 300g, contendo descrição das características do produto. Isento de gordura trans.	Und	640
73	427802	FÓRMULA INFANTIL, DE SEGMENTO, primeiro semestre, em pó, a base de leite de vaca modificado para lactentes, contendo em 100ml de fórmula reconstituída e com a seguinte composição: mínimo de 65 kcal; máximo de 3g de proteína (sendo no máximo 40% de caseína); gordura na faixa de 3,3 a 4g; mínimo de 300mg de ácido linoléico; com ARA e DHA; enriquecido com no mínimo 0,8mg de ferro, em embalagem original com no mínimo 800g.	Und.	288
74	442836	FÓRMULA INFANTIL, DE SEGMENTO, segundo semestre, em pó, para lactentes, à base de leite de vaca, contendo de 60 a 70 kcal/100 ml de fórmula reconstituída e com a seguinte composição por 100 kcal: de 1,8 a 3,5g de proteína; de 4,0 a 6,0g de gordura; de 300 a 1400 mg de ácido linoleico, de 9,0 a 14,0 g de carboidratos; de 0,9 a 2,0 mg de ferro; em embalagem original com no mínimo 800g. Isento de gordura trans.	Und.	3.100
75	404749	FÓRMULA INFANTIL, ELEMENTAR nutricionalmente completa, para necessidades dietoterápicas específicas, isenta de proteína láctea, lactose, sacarose e frutose, com 100% dos aminoácidos livres, com ARA e DHA, 100% maltodextrina, 100% óleos vegetais, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos, em embalagem original com no mínimo 400g - NÃO CONTENDO GLÚTEN. Indicada para o tratamento nutricional de crianças que apresentam alergia severa ao leite de vaca ou a proteínas de múltiplos alimentos, diarreia persistente, síndrome de má-absorção, doença inflamatória intestinal e síndrome do intestino curto de 0 a 3 anos de idade.	Und.	60
76	463696	AZEITE, OLIVA puro, extra virgem, embalagem original com 500ml. Isento de gordura trans.	Und.	2.380
77	326330	TRIGO, QUIBE, embalagem original com 500g.	Und.	5.700
78	241604	LEITE, COCO, concentrado, tradicional, embalagem original com 200ml. Isento de gordura trans.	Und.	7.060
79	463916	ORÉGANO, desidratado e moído, obtido de espécimes vegetais genuínos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em embalagem plástica original com 100g, contendo a descrição das características do produto.	Und	3.530
80	463873	CANELA EM PAU, obtido da casca de espécimes vegetais genuínos; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em embalagem plástica original com 10g, contendo a descrição das características do produto.	Und	3.660
81	465695	SAGU, MANDIOCA, granulado, formato de pérola ou sagu bolinha, acondicionado em embalagem plástica original com 500g, contendo a descrição das características do produto.	Und.	2.740



82	475568	GELÉIA, 100% FRUTA, ingredientes naturais (frutas, sucos concentrados e pectina de fruta), sem açúcar adicionado, corantes e conservantes, em embalagem original com no mínimo 290g, contendo a descrição das características do produto.	Und.	2.380
83	442810	SUCO DE FRUTA INTEGRAL DE UVA TINTO, sem adição de água, açúcares, corantes ou aromatizantes artificiais, não fermentado, em embalagem original com no mínimo 900ml.	Und.	58.840
84	323408	SUCO DE FRUTA INTEGRAL DE MAÇÃ, sem adição de água, açúcares, corantes ou aromatizantes artificiais, não fermentado, em embalagem original com no mínimo 900ml.	Und.	29.420

Os itens deverão atender às descrições e especificações mínimas para os produtos de **HORTIFRUTI** conforme informado a seguir:

DISCRIMINAÇÃO

FRUTA IN NATURA – AMEIXA VERMELHA NACIONAL, LARANJA LIMA, LARANJA SELETA, LIMÃO BRANCO, MAÇÃ NACIONAL, MAMÃO FORMOSA, UVA PRETA SEM SEMENTE, UVA VERDE SEM SEMENTE, MELANCIA, MELÃO, PÊSSEGO BRANCO NACIONAL E PÊRA WILLIANS

CARACTERÍSTICAS GERAIS

As frutas próprias para o consumo devem ser de vegetais genuínos sãos. As frutas deverão ser apresentadas dentro dos padrões de exigências da ANVISA.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, não conter sujidades ou corpos estranhos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química, estar isenta de umidade e insetos. Cor: própria, conforme espécie e variedade.

Odor: aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: sabor próprio, conforme espécie e variedade.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos), inclusive para os produtos vegetais e frutas in natura.

TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA

DISCRIMINAÇÃO



LEGUME IN NATURA – ALHO E CEBOLA

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas que devem ser procedentes de vegetais genuínos sãos.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, não conter corpos estranhos, estar isenta de umidade e insetos.

Cor: própria

Odor: aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: sabor próprio, conforme espécie e variedade.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos), inclusive para os produtos legumes in natura.

TRANSPORTE

O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

DISCRIMINAÇÃO

RAÍZES E TUBÉRCULOS IN NATURA – BATATA LAVADA

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Raízes e Tubérculos são partes subterrâneas desenvolvidas de determinadas plantas e devem proceder de vegetais genuínos sãos.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: ser desenvolvida com o tamanho próprio da espécie, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar livre da maior parte de terra aderente à casca, não apresentar rachaduras na casca e estar isenta de insetos.

Cor: própria, conforme espécie e variedade.

Odor: aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: sabor próprio, conforme espécie e variedade.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).

TRANSPORTE

O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO:

Esta pasta adotou o critério de julgamento de “menor preço por lote”, para licitações que objetivam a aquisição de gêneros alimentícios para confecção da merenda escolar, não encontrando óbice no sistema



normativo, uma vez decorrente do poder discricionário conferido à Administração de estabelecer critérios que melhor se adaptem às suas necessidades. Ao examinar o certame, a Administração entende por adequada a escolha do “menor preço por lote”, considerando presumida inconveniência de a Administração possuir inúmeros fornecedores, com maior probabilidade da ocorrência de transtornos referentes a entregas separadas, descontínuas e não sincronizadas, que em nada contribuem para o alcance do interesse público. Neste sentido, expressa a Súmula 247 do TCU “É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das Licitações para contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, **desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo, ou perda da economia de escala**, tendo em vista o objeto de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade”. Explicitamos, no entanto, que nossa análise aponta para o **NÃO PARCELAMENTO** do objeto. Porém, é importante destacar que **ocorreu o fracionamento do objeto da licitação em tantas parcelas quanto se demonstraram viáveis** para manter o caráter competitivo do certame. Foi assegurado que o objeto da licitação fosse separado em lotes de grupos alimentares iguais, tal como um lote para carnes, outro para hortifrutigranjeiros, outro para cereais, outro para pães e outro para laticínios, permitindo, assim, um número maior de interessados, inclusive fabricantes e fornecedores de apenas um grupo alimentar.

No que diz respeito ao critério de julgamento adotado (menor preço por lote). No caso, visa-se à escolha de um único fornecedor que se incumbirá não só de abastecer os gêneros alimentícios, como também de cuidar da logística que envolve a entrega ponto a ponto em mais de cem unidades escolares, sendo inúmeras de difícil acesso, seguindo os locais, dias e horários determinados pela Administração. O fornecedor também deverá atender as exigências ao tipo de transporte apropriado para o gênero entregue. O agrupamento em lotes, no caso, favorece o planejamento e propicia ganhos de economia de escala. É de rigor, no entanto, que se aglutinem produtos assemelhados, de modo que se resguardem a isonomia e a competitividade desejadas. Bem por isso, a Administração cuidou para que se agrupem produtos de mesma natureza. A divisão do objeto em diversos itens de fornecimento não se mostra mais eficiente tecnicamente, e tais peculiaridades, trazidas à lume, conduzem à conclusão de que a Prefeitura optou em licitar os itens agrupados em variados lotes mais vantajoso.

Portanto, a decisão de **parcelar o objeto em lotes de natureza semelhante** é respaldada pela busca da eficiência na contratação pública, visando evitar desperdícios de recursos, garantir a qualidade dos produtos e otimizar a gestão dos contratos, nos termos do Art 40, Inciso V, § 2º da Lei 14.133/2021.

10. DEMONSTRATIVO DO RESULTADO PRETENDIDO:

A Secretaria de Educação tem como resultado pretendido atender a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, sendo assim, contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas



necessidades nutricionais durante o período letivo do nosso alunado.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:

A Unidade Requisitante já possui a estrutura necessária para viabilizar a contratação. Sendo assim, não há necessidade de providências prévias ao contrato.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES:

Não vislumbramos contratações correlatas e/ ou interdependentes para o presente caso.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS:

Trata-se de material disponibilizado em embalagens que possivelmente podem acarretar em impactos ambientais dependendo da composição em que são produzidos, e como forma a mitigar tal possibilidade, será solicitada através do Termo de Referência as seguintes exigências: Devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

Só será admitida a oferta de produto previamente notificado/registrado na ANVISA, conforme a Lei nº 986/1969;

Para os produtos embalados devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional (RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, da ANVISA e Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020 da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos (RDC nº 326, de 03 de dezembro de 2019, da ANVISA) e a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados (Lei nº 9.832/1999). Ademais, com o fito de aplicar o princípio da sustentabilidade, previsto no artigo 5º da Lei 14.133/2021, deverá ser observado pelo licitante que os produtos deverão ser nacionais e com baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água nos termos do artigo 4º, do decreto federal nº 7.746/2012, que especificou as práticas sustentáveis que devem ser observadas quando da realização de licitações e contratações por parte da Administração Pública.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO:

14.1. Considerando a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (HORTIFRUTIGRANJEIRO, CEREAIS, CARNES, LATICÍNIOS E PANIFICAÇÃO) PARA CONFECCÃO DA MERENDA ESCOLAR nas Unidades Escolares da Rede Pública de Ensino, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, Lei nº 11.947/2009, para o alunado da rede municipal de educação, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação (SEDUC) no ano letivo de 2026,

14.2. Considerando as condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento. Estando a aquisição em concordância com as diretrizes estabelecidas na **Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020** e atualizado pelas alterações da Resolução FNDE n.º 03/2025;

14.3 Considerando que o cronograma dos itens e levantamento realizados indicados no item 5 deste Estudo demonstram que esta Secretaria demandante detém de previsibilidade e planejamento para a aquisição de



gêneros alimentícios, de forma a atender todo alunado municipal beneficiado pela merenda escolar durante o ano letivo de 2026;

14.4. Considerando que nos processos anteriores para aquisição de gêneros alimentícios para a confecção da merenda escolar, em atendimento ao PNAE realizados nesta Administração Pública, a destacar a contratação anterior que ocorreu em condições satisfatórias, processo nº 13.993/2024;

14.5. Considerando a aquisição na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei 14.133/2021 e em conformidade com a Resolução FNDE n.º 06/2020, Capítulo V;

14.6. Considerando o critério de julgamento de “menor preço por lote” e que foi assegurado que o objeto da licitação fosse separado em lotes de grupos alimentares iguais, tal como um lote para carnes, outro para hortifrutigranjeiros, outro para cereais, outro para pães e outro para laticínios, permitindo, assim, um número maior de interessados, inclusive fabricantes e fornecedores de apenas um grupo alimentar.

14.7. Considerando que a aquisição visa à promoção da saúde e a garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável no ambiente escolar. Atendendo as exigências normativas do Programa de Alimentação Escolar, que é de suma importância para a garantia do direito à alimentação escolar adequada e da Segurança Alimentar e Nutricional dos estudantes da rede municipal de ensino.

14.8. Pelo exposto, declaramos a viabilidade da contratação nos termos dispostos nas solicitações e neste Estudo Técnico Preliminar.

15. RESPONSABILIDADE DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO PELA ELABORAÇÃO E CONTEÚDO DO DOCUMENTO:

Certificamos que somos responsáveis pela elaboração do presente documento que compila os Estudos Preliminares da Secretaria participante e que o mesmo traz os conteúdos previstos no parágrafo 1º do art.18 da Lei nº 14.133/21.

Gestor:	Apoio Técnico:	De acordo:
 Bruno Valverde Matr.: 107.315	 Manuella Carestiato Faria Matr. 116.280	 Caroline Moura Klein Matr.: 990.953

Nova Friburgo/RJ, 09 de julho de 2025