

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

FICHA TÉCNICA DE ELABORAÇÃO		
Secretaria:	Educação Cultura Esporte e Turismo	
UGB:	Central de Alimentação	
Responsável pela Demanda:	Josimary Fonseca de Matos Veloso	Cód. Funcional: 7007
Objeto da aquisição/contratação(Conforme PCA):	Abertura de Processo Licitatório para eventual aquisição de Polpas de Frutas Congeladas destinadas ao atendimento da Central de Alimentação, visando à distribuição da alimentação escolar aos alunos da Rede Municipal de Ensino, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.	
Responsável pela elaboração:	Josimary Fonseca de Matos Veloso	Cód: Funcional: 7007

1. INTRODUÇÃO

- 1.1. O presente **Estudo Técnico Preliminar (ETP)** é elaborado em atendimento ao disposto no art. 18, inciso I e § 1º, da **Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021**, bem como em observância às diretrizes da **Instrução Normativa SEGES/ME nº 58/2022**, utilizada como referência técnica para a elaboração dos estudos técnicos preliminares, e demais legislações pertinentes às contratações públicas.
- 1.2. O estudo tem por finalidade demonstrar a necessidade da contratação, analisar as soluções existentes no mercado, avaliar sua viabilidade técnica e econômica e subsidiar a elaboração do Termo de Referência, assegurando que a futura contratação atenda ao interesse público, observando os princípios da legalidade, impessoalidade, eficiência, planejamento, economicidade, competitividade, transparência e desenvolvimento nacional sustentável.
- 1.3. A presente contratação também observa as diretrizes estabelecidas pela **Lei Federal nº 11.947/2009**, pelas Resoluções vigentes do **Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE)** referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), bem como as normas sanitárias expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), garantindo que os alimentos ofertados aos estudantes atendam aos requisitos de qualidade, segurança alimentar e valor nutricional.
- 1.4. O estudo busca demonstrar a viabilidade da contratação de **polpas de frutas congeladas**, considerando a necessidade de garantir o fornecimento contínuo de alimentos destinados ao preparo das refeições escolares, assegurando variedade no cardápio, qualidade nutricional, padronização dos produtos, segurança sanitária, praticidade operacional e regularidade no abastecimento das unidades escolares atendidas pela Central de Alimentação.
- 1.5. A aquisição encontra-se prevista no **Plano de Contratações Anual (PCA)** do Município e constitui medida indispensável para assegurar a continuidade da



execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, atendendo às necessidades da Administração durante o período de vigência da futura Ata de Registro de Preços.

2. Estimativas das quantidades para a contratação:

- 2.1. A estimativa dos quantitativos para a futura contratação foi elaborada com base em critérios técnicos, observando o disposto no art. 18, §1º, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021 e no art. 9º, inciso V, da Instrução Normativa SEGES nº 58/2022, sendo acompanhada das respectivas memórias de cálculo e documentos que lhe dão suporte.
- 2.2. Para a definição das quantidades a serem licitadas foram considerados, dentre outros, os seguintes parâmetros:
 - 2.2.1. consumo histórico de polpas de frutas registrado pela Central de Alimentação nos últimos 12 meses;
 - 2.2.2. número de alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, conforme o Censo Escolar vigente;
 - 2.2.3. quantidade de refeições servidas diariamente em cada unidade escolar;
 - 2.2.4. cardápios elaborados pela equipe técnica de Nutrição, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
 - 2.2.5. frequência prevista de utilização das polpas de frutas nos cardápios escolares;
 - 2.2.6. sazonalidade da demanda ao longo do ano letivo;
 - 2.2.7. necessidade de manutenção de estoque mínimo para evitar desabastecimento e garantir a continuidade da alimentação escolar;
 - 2.2.8. possíveis variações no número de alunos atendidos durante a vigência da futura Ata de Registro de Preços.
- 2.3. A contratação será realizada pelo Sistema de Registro de Preços, permitindo que as aquisições ocorram de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, evitando formação de estoques excessivos, perdas por vencimento, desperdícios e proporcionando maior eficiência na gestão dos recursos públicos.
- 2.4. As quantidades estimadas representam apenas uma previsão de consumo, não constituindo obrigação de aquisição integral pela Administração, sendo as solicitações efetuadas conforme a demanda efetiva durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
- 2.5. A memória de cálculo dos quantitativos encontra-se fundamentada em documentos internos da , especialmente:
 - 2.5.1. histórico de consumo da Central de Alimentação;
 - 2.5.2. número de alunos atendidos;
 - 2.5.3. planejamento anual dos cardápios escolares;
 - 2.5.4. cronograma de atendimento das unidades escolares;
 - 2.5.5. previsão de execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- 2.6. A metodologia adotada busca assegurar a compatibilidade entre a demanda estimada e a necessidade real da Administração, proporcionando



economicidade, eficiência, competitividade, planejamento adequado da contratação e economia de escala, conforme preconiza a Lei nº 14.133/2021.

Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDA DE	Valor Referencia/ unitário	Valor Referencia/an ual
1	POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, CONTENDO APENAS A POLPA SEM CONSERVANTES, EMBALADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO, CONGELADA, PESANDO 01 KG (NÃO FRACIONADA), CONTENDO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES MÍNIMAS NA EMBALAGEM: DATA DE FABRICAÇÃO, REGISTRO NO M.A.P.A, VALOR CALÓRICO, CARBOIDRATOS, FIBRA ALIMENTAR, SÓDIO, GORDURAS, COLESTEROL, CÁLCIO E FERRO POR PORÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO ESPECÍFICO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONGELADOS A UMA TEMPERATURA DE -12C CENTIGRADOS. SABOR UVA.	KG	2.320	R\$ 17,90	R\$ 41.528,00
2	POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, CONTENDO APENAS A POLPA SEM CONSERVANTES, EMBALADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO, CONGELADA, PESANDO 01 KG (NÃO FRACIONADA), CONTENDO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES MÍNIMAS NA EMBALAGEM: DATA DE FABRICAÇÃO, REGISTRO NO M.A.P.A, VALOR CALÓRICO, CARBOIDRATOS, FIBRA ALIMENTAR, SÓDIO, GORDURAS, COLESTEROL, CÁLCIO E FERRO POR PORÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO ESPECÍFICO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONGELADOS A UMA TEMPERATURA DE -12C CENTIGRADOS. SABOR	KG	2.510	R\$ 14,04	R\$ 35.240,40



	ABACAXI.				
3	POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, CONTENDO APENAS A POLPA SEM CONSERVANTES, EMBALADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO, CONGELADA, PESANDO 01 KG (NÃO FRACIONADA), CONTENDO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES MÍNIMAS NA EMBALAGEM: DATA DE FABRICAÇÃO, REGISTRO NO M.A.P.A, VALOR CALÓRICO, CARBOIDRATOS, FIBRA ALIMENTAR, SÓDIO, GORDURAS, COLESTEROL, CÁLCIO E FERRO POR PORÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO ESPECÍFICO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONGELADOS A UMA TEMPERATURA DE -12C CENTIGRADOS. SABOR CAJU.	KG	2.210	R\$ 15,00	R\$ 33.150,00
4	POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, CONTENDO APENAS A POLPA SEM CONSERVANTES, EMBALADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO, CONGELADA, PESANDO 01 KG (NÃO FRACIONADA), CONTENDO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES MÍNIMAS NA EMBALAGEM: DATA DE FABRICAÇÃO, REGISTRO NO M.A.P.A, VALOR CALÓRICO, CARBOIDRATOS, FIBRA ALIMENTAR, SÓDIO, GORDURAS, COLESTEROL, CÁLCIO E FERRO POR PORÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO ESPECÍFICO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONGELADOS A UMA TEMPERATURA DE -12C CENTIGRADOS. SABOR GOIABA.	KG	2.260	R\$ 14,90	R\$ 33.674,00
5	POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, CONTENDO APENAS A POLPA SEM CONSERVANTES,	KG	2.660	R\$ 20,37	R\$ 54.184,20



	EMBALADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO, CONGELADA, PESANDO 01 KG (NÃO FRACIONADA), CONTENDO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES MÍNIMAS NA EMBALAGEM: DATA DE FABRICAÇÃO, REGISTRO NO M.A.P.A, VALOR CALÓRICO, CARBOIDRATOS, FIBRA ALIMENTAR, SÓDIO, GORDURAS, COLESTEROL, CÁLCIO E FERRO POR PORÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO ESPECÍFICO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONGELADOS A UMA TEMPERATURA DE -12C CENTIGRADOS. SABOR MARACUJÁ.				
6	EMBALADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO, CONGELADA, PESANDO 01 KG (NÃO FRACIONADA), CONTENDO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES MÍNIMAS NA EMBALAGEM: DATA DE FABRICAÇÃO, REGISTRO NO M.A.P.A, VALOR CALÓRICO, CARBOIDRATOS, FIBRA ALIMENTAR, SÓDIO, GORDURAS, COLESTEROL, CÁLCIO E FERRO POR PORÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO ESPECÍFICO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONGELADOS A UMA TEMPERATURA DE -12C CENTIGRADOS. SABOR FRUTAS VERMELHAS	KG	2.210	R\$ 20,00	R\$ 44.200,00
7	POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, CONTENDO APENAS A POLPA SEM CONSERVANTES, EMBALADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO, CONGELADA, PESANDO 01 KG (NÃO FRACIONADA), CONTENDO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES MÍNIMAS NA EMBALAGEM: DATA DE FABRICAÇÃO, REGISTRO NO M.A.P.A, VALOR CALÓRICO,	KG	2.360	R\$13,07	R\$ 30.845,20



	CARBOIDRATOS, FIBRA ALIMENTAR, SÓDIO, GORDURAS, COLESTEROL, CÁLCIO E FERRO POR PORÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO ESPECÍFICO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS CONGELADOS A UMA TEMPERATURA DE -12C CENTIGRADOS. SABOR ACEROLA.				
--	---	--	--	--	--

3. Levantamento de Mercado:

- 3.1.1. Em atendimento ao disposto no art. 18 da Lei Federal nº 14.133/2021, foi realizado levantamento das soluções disponíveis no mercado para o fornecimento de polpas de frutas congeladas destinadas à alimentação escolar.
- 3.1.2. Verificou-se que o mercado possui número suficiente de fornecedores aptos a atender às especificações técnicas exigidas pela Administração, oferecendo produtos que atendem aos padrões de qualidade, segurança sanitária, rastreabilidade e conservação estabelecidos pela legislação vigente.
- 3.1.3. A solução mais vantajosa identificada consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de polpas de frutas congeladas, por meio do Sistema de Registro de Preços, considerando que essa modalidade proporciona maior flexibilidade nas aquisições, evita a formação de estoques excessivos, reduz perdas por vencimento, assegura o abastecimento contínuo das unidades escolares e promove maior eficiência na aplicação dos recursos públicos.
- 3.1.4. A contratação visa atender às necessidades da Central de Alimentação durante a vigência da Ata de Registro de Preços, garantindo o fornecimento regular dos produtos destinados ao preparo da alimentação escolar, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), da Lei Federal nº 11.947/2009, das Resoluções vigentes do FNDE e das normas sanitárias expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

4. Estimativa do valor da contratação:

- 4.1. A estimativa do valor da contratação será elaborada em conformidade com o disposto no **art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021**, mediante pesquisa de preços realizada de forma a identificar o valor de mercado das polpas de frutas congeladas, observando os princípios da economicidade, eficiência, planejamento e vantajosidade para a Administração Pública.
- 4.2. A pesquisa de preços será realizada conforme os critérios estabelecidos na **Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021** e demais normas aplicáveis, utilizando metodologia que reflita os preços efetivamente praticados no mercado, podendo ser adotados, isolada ou conjuntamente, os seguintes parâmetros:



- 4.2.1. contratações similares realizadas por órgãos e entidades da Administração Pública;
- 4.2.2. atas de registro de preços vigentes;
- 4.2.3. Painel de Preços do Governo Federal, quando aplicável;
- 4.2.4. Pesquisa direta com fornecedores do ramo;
- 4.2.5. demais bases oficiais e fontes de pesquisa admitidas pela legislação.
- 4.3. A estimativa considerará os quantitativos definidos no presente Estudo Técnico Preliminar, elaborados com base no histórico de consumo da Central de Alimentação, no número de alunos atendidos, nos cardápios elaborados pela equipe técnica de Nutrição e na previsão de demanda durante a vigência da futura Ata de Registro de Preços.
- 4.4. O valor estimado será formalizado em mapa de formação de preços, acompanhado da memória de cálculo e dos documentos que fundamentam a pesquisa de mercado, os quais integrarão o processo administrativo da contratação.
- 4.5. Ressalta-se que o valor estimado possui caráter exclusivamente referencial para fins de planejamento da contratação, não representando obrigação de contratação integral do quantitativo previsto, considerando que o fornecimento será realizado de forma parcelada, por meio do **Sistema de Registro de Preços (SRP)**, conforme a necessidade da Administração.
- 4.6. A adoção dessa metodologia assegura maior transparência, competitividade, eficiência na aplicação dos recursos públicos e obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, em conformidade com os princípios e diretrizes estabelecidos pela Lei Federal nº 14.133/2021.

5. Descrição da solução como um todo:

- 5.1. A solução proposta consiste na realização de procedimento licitatório, preferencialmente por meio do **Sistema de Registro de Preços (SRP)**, para a futura e eventual aquisição de **polpas de frutas congeladas**, destinadas ao atendimento da Central de Alimentação, visando ao preparo da alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Turismo.
- 5.2. Os produtos deverão ser fornecidos de forma parcelada, de acordo com a demanda da Administração, assegurando o abastecimento contínuo das unidades escolares durante a vigência da Ata de Registro de Preços, sem a obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos estimados.
- 5.3. As polpas de frutas deverão atender aos padrões de identidade, qualidade, composição, rotulagem, armazenamento, transporte e conservação estabelecidos pela legislação vigente, sendo produzidas exclusivamente a partir da parte comestível da fruta, sem matérias-primas deterioradas, contaminadas ou em desacordo com as normas sanitárias. Os produtos deverão apresentar características sensoriais próprias da fruta de origem, mantendo sua integridade, valor nutricional e inocuidade.
- 5.4. As embalagens deverão ser apropriadas para alimentos congelados, íntegras, atóxicas, resistentes, devidamente lacradas e rotuladas, contendo todas as informações obrigatórias previstas na legislação, incluindo identificação do



fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, condições de conservação e demais informações exigidas pelos órgãos competentes.

- 5.5. O transporte deverá ser realizado em veículos apropriados para produtos congelados, garantindo a manutenção da cadeia de frio durante todo o percurso, preservando a qualidade e a segurança dos alimentos até a entrega na Central de Alimentação.
- 5.6. A solução contempla, ainda, a entrega parcelada dos produtos em cronograma previamente definido pela Administração, permitindo melhor gestão dos estoques, redução de perdas por vencimento, minimização de desperdícios, otimização da logística de armazenamento e maior eficiência na utilização dos recursos públicos.
- 5.7. A contratação proposta apresenta-se como a alternativa mais vantajosa sob os aspectos técnico, operacional e econômico, por possibilitar maior competitividade entre os fornecedores, fornecimento contínuo dos produtos, flexibilidade nas aquisições, padronização da qualidade das polpas de frutas e atendimento às necessidades nutricionais previstas nos cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- 5.8. Dessa forma, a solução atende aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade, da competitividade, da segurança alimentar e nutricional, da sustentabilidade e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, em conformidade com a **Lei Federal nº 14.133/2021**, a **Lei Federal nº 11.947/2009**, as **Resoluções vigentes do FNDE/PNAE**, as normas da **Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)**, do **Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA)** e demais legislações aplicáveis.

6. Justificativa para o parcelamento ou não da contratação

- 6.1. Em atendimento ao disposto no art. 40 da Lei Federal nº 14.133/2021, verificou-se que a contratação admite **fornecimento parcelado**, conforme a necessidade da Administração, por meio do Sistema de Registro de Preços, assegurando maior eficiência na gestão dos estoques e dos recursos públicos.
- 6.2. A licitação será realizada **por itens**, permitindo ampla competitividade entre os fornecedores e possibilitando que cada polpa de fruta seja adjudicada ao licitante que apresentar a proposta mais vantajosa para a Administração, observados os requisitos de qualidade estabelecidos no Termo de Referência.
- 6.3. As entregas ocorrerão de forma parcelada, mediante emissão de Autorizações de Fornecimento, de acordo com a demanda da Central de Alimentação. Essa sistemática evita a formação de estoques elevados, reduz perdas por vencimento, preserva a qualidade dos produtos congelados, otimiza a capacidade de armazenamento e garante o abastecimento contínuo das unidades escolares durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços.
- 6.4. Dessa forma, a contratação por itens, com fornecimento parcelado, mostra-se técnica e economicamente mais vantajosa, atendendo aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade, da competitividade e da seleção da proposta mais vantajosa previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, além de assegurar a continuidade da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).



7. Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis:

- 7.1. A presente contratação tem como objetivo assegurar o fornecimento contínuo de polpas de frutas congeladas destinadas ao preparo da alimentação escolar, garantindo a execução dos cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), promovendo alimentação adequada, saudável e segura aos estudantes da Rede Municipal de Ensino.
- 7.2. Com a realização da contratação por meio do Sistema de Registro de Preços, com fornecimento parcelado conforme a demanda da Administração, pretende-se alcançar os seguintes resultados:
- 7.2.1. garantir o abastecimento contínuo da Central de Alimentação e das unidades escolares, evitando interrupções no fornecimento da alimentação escolar;
 - 7.2.2. assegurar a aquisição de produtos que atendam aos padrões de qualidade, segurança sanitária e valor nutricional exigidos pela legislação vigente;
 - 7.2.3. promover maior economicidade na aplicação dos recursos públicos, mediante ampla competitividade entre os fornecedores e obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração;
 - 7.2.4. evitar a formação de estoques excessivos, reduzindo perdas por vencimento, deterioração, descongelamento e desperdício de alimentos;
 - 7.2.5. otimizar a utilização dos espaços destinados ao armazenamento de produtos congelados, preservando a cadeia de frio e as condições adequadas de conservação;
 - 7.2.6. proporcionar maior eficiência no planejamento das aquisições e na gestão dos estoques, realizando as entregas conforme a necessidade efetiva da Administração;
 - 7.2.7. racionalizar a utilização dos recursos humanos envolvidos no recebimento, conferência, armazenamento, controle de estoque e distribuição dos produtos, tornando os procedimentos mais ágeis e eficientes;
 - 7.2.8. assegurar maior previsibilidade orçamentária e financeira, permitindo que as aquisições sejam realizadas de acordo com a disponibilidade de recursos e a demanda durante a vigência da Ata de Registro de Preços;
 - 7.2.9. contribuir para a oferta regular de preparações à base de frutas nos cardápios escolares, favorecendo a diversidade alimentar e o atendimento das recomendações nutricionais estabelecidas para o PNAE.
- 7.3. Espera-se, ainda, que a contratação resulte em maior eficiência administrativa, melhoria da gestão dos recursos públicos, redução de desperdícios, fortalecimento do planejamento das aquisições e garantia da continuidade da alimentação escolar, observando os princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento, sustentabilidade e da seleção da proposta mais vantajosa previstos na **Lei Federal nº 14.133/2021**, bem como as disposições da **Lei Federal nº 11.947/2009**, das **Resoluções vigentes do FNDE** e da legislação sanitária aplicável aos alimentos destinados à alimentação escolar.
- 7.4. A solução também contribui para a **economicidade da contratação**, uma vez que reduz a possibilidade de perdas decorrentes da deterioração da



matéria-prima, diminui a necessidade de aquisições frequentes e permite melhor planejamento das quantidades a serem utilizadas, evitando a formação de estoques excessivos e o consequente desperdício de recursos públicos.

- 7.5. As frutas in natura apresentam **maior perecibilidade**, estando sujeitas a perdas de qualidade e deterioração em menor período, especialmente quando adquiridas em grandes quantidades. Tal característica pode ocasionar **desperdício de alimentos e recursos públicos**, principalmente considerando a necessidade de aquisição em volume suficiente para atender simultaneamente às unidades escolares.
- 7.6. Além disso, a aquisição de frutas in natura em quantidade necessária para o preparo dos sucos demandaria **maior espaço físico e condições adequadas de armazenamento**, estrutura que não está disponível de forma suficiente nas unidades escolares. A logística de distribuição também seria mais complexa, exigindo entregas frequentes e programadas ao longo da semana, a fim de preservar a qualidade e reduzir perdas.
- 7.7. Soma-se a isso a **limitação da estrutura e dos equipamentos disponíveis nas unidades escolares para higienização, processamento e extração do suco**, bem como a capacidade operacional das cozinhas. Em geral, cada unidade conta com **uma merendeira, ou no máximo duas**, responsáveis por todas as etapas de produção e distribuição das refeições, tornando inviável acrescentar uma rotina de processamento de grandes quantidades de frutas sem comprometer o atendimento das demais atividades da alimentação escolar.
- 7.8. Nesse contexto, a utilização de **polpa de frutas congelada** apresenta-se como alternativa mais adequada, pois permite maior **padronização do produto, melhor aproveitamento da matéria-prima, redução de perdas e desperdícios, maior praticidade no preparo e melhor organização da logística de armazenamento e distribuição**, além de possibilitar o atendimento da demanda de forma mais regular.

8. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

- 8.1. Previamente à celebração da Ata de Registro de Preços e/ou do contrato, a Administração deverá designar formalmente o Gestor e o Fiscal do Contrato, nos termos dos arts. 117 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021, competindo-lhes acompanhar, fiscalizar e controlar a execução contratual.
- 8.2. Para a presente contratação, ficam designados:
 - 8.2.3. **Gestora do Contrato:** Josimary Fonseca de matos Veloso.
 - 8.2.4. **Fiscal do Contrato:** Lucilia de Souza Rabelo da Cruz.
- 8.3. Os servidores designados deverão exercer suas atribuições em conformidade com a legislação vigente e com as normas internas da Administração, podendo participar de capacitações sempre que necessário para o adequado desempenho das atividades de gestão e fiscalização contratual.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES



Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes cuja execução seja condição para a efetivação da presente contratação.

10. DESCRIÇÃO DOS POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

10.1. A contratação possui baixo potencial de impacto ambiental, considerando a natureza do objeto.

10.2. Como medidas de mitigação, a Administração adotará:

- 10.2.1. aquisição dos produtos conforme a demanda, evitando desperdícios e perdas;
- 10.2.2. controle de armazenamento e conservação para minimizar descartes;
- 10.2.3. destinação ambientalmente adequada das embalagens recicláveis, por meio da coleta seletiva e da parceria com a cooperativa de reciclagem do Município;
- 10.2.4. destinação dos resíduos orgânicos, quando possível e observada a legislação sanitária e ambiental vigente, de forma ambientalmente adequada.
- 10.2.5. A contratada deverá observar a legislação ambiental, sanitária e de segurança dos alimentos aplicável durante o fornecimento, transporte e entrega dos produtos.

11. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

11.1. Com base nas informações apresentadas neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação é **tecnicamente viável, economicamente vantajosa e adequada ao interesse público**, atendendo aos requisitos estabelecidos pela Lei Federal nº 14.133/2021.

11.2. A futura contratação permitirá o fornecimento contínuo de polpas de frutas destinadas à alimentação escolar, assegurando a execução dos cardápios planejados pelo nutricionista responsável técnico e o atendimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo qualidade, segurança alimentar, eficiência na aplicação dos recursos públicos e continuidade do atendimento aos estudantes da Rede Municipal de Ensino.

11.3. Dessa forma, recomenda-se o prosseguimento do processo licitatório para registro de preços, por atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Turismo e da Central de Alimentação, observando os princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade, da competitividade e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

Tarumã, 05 de Agosto de 2026

Josimary Fonseca de Matos Veloso
NUTRICIONISTA CRN -3 46225
MEMBRO DO COMITÊ GESTOR DA CONTRATAÇÃO

