



ESTUDO TECNICO PRELIMINAR PARA LICITAÇÃO – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - 2025

1-DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Aquisição de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar no âmbito do Programa Nacional da Alimentação Escolar – PNAE, conforme estabelece nº 06 de maio de 2020, bem como, atender a Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009.

O PNAE tem a finalidade de oferecer alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública. O objetivo da iniciativa é contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos.

Nesse contexto, a aquisição foi baseada levando em consideração o número de alunos regularmente matriculados na rede pública municipal de ensino e quantidades per capita de anos anteriores.

2-DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO, PREVENDO CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

A presente licitação abrange a aquisição de gêneros alimentícios destinados a alimentação escolar dos discentes das escolas municipais de Tenente Laurentino Cruz/RN.

Para atender a demanda, necessitará de previsão e adequação orçamentária da despesa; elaboração de edital com cláusulas capazes de prever possíveis riscos; realização de licitação; formalização de contratos e designação de fiscal para assegurar o cumprimento das obrigações das empresas contratadas.

Como requisitos da contratação, a empresa contratada deve cumprir o que está abaixo relacionado:

2.1 Prazo para Entrega dos Gêneros Alimentícios:

Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura – SEMEC de Tenente Laurentino Cruz/RN, a qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas a contar



do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado em cada uma das Unidades de Ensino requisitantes.

2.2 Entrega dos Gêneros Alimentícios

2.2.1 Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino que compõem as regiões administrativas do Município conforme relação a seguir, e nos horários de funcionamento destes estabelecimentos, os quais corresponde no turno matutino de 07:00h às 11:00 h e turno vespertino de 13:00h às 17:00 h.

Escolas	Endereços
Escola Municipal Senhora Santana	Av. Ayrton Laurentino, 11 – Centro, Tenente Laurentino Cruz/RN
Creche Municipal São Francisco	Av. Ayrton Laurentino – Centro, Tenente Laurentino Cruz/RN
Escola Municipal Silvino Garcia do Amaral	Sítio José Antônio, SN-Zona Rural, Tenente Laurentino Cruz/RN
Escola Municipal Florência Maria da Conceição	Sítio Baixa do Mateus, SN-Zona Rural, Tenente Laurentino Cruz/RN

2.2.2 A simples entrega do produto objeto deste pregão não implica na sua aceitação definitiva, o que ocorrerá após a vistoria e comprovação de conformidade pelo Setor de Nutrição (nutricionista e/ ou coordenadora da merenda escolar);

2.2.3 A empresa fornecedora ficará obrigada a trocar, imediatamente, o produto que vier a ser recusado, sem ônus para a Contratante.

2.2.4 Cronograma de Entrega:

GÊNEROS	DIAS DE ENTREGA
CARNES	1 a 2 vezes por mês ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (7:00h às 11h; 13h às 17h).
POLPAS	1 a 2 vezes por mês ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (7:00h às 11h; 13h às 17h).
BOLOS	1 a 2 vezes por mês ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (7:00h às 11h; 13h às 17h).

2.3 Exigências no Recebimento dos Gêneros Alimentícios



2.3.1 Transporte e Entregadores:

- Boas condições de higiene dos veículos dos fornecedores;
- Carnes (carne vermelha, frango, embutidos) e laticínios devem ser transportados exclusivamente em caminhão fechado, refrigerado do tipo tambor e com termômetros em perfeitas condições de funcionamento, conforme exigências da vigilância sanitária através da Portaria CVS-15, de 07/11/1991;
- Boa higiene pessoal e adequação do uniforme dos entregadores.

2.3.2 Produtos:

- Integridade e higiene da embalagem;
- Realização de avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- Características específicas de cada produto, conforme edital, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS 6/99, de 10/03/99;
- Verificação do Rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial; CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante; condições de armazenamento;
- Quantidade (peso), data de validade, data de fabricação de todos os alimentos e respectivos registros nos órgãos competentes de fiscalização.

2.3.3 No **recebimento das carnes** serão analisadas as seguintes características:

- Deverão ser de procedência idônea; possuir o carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente; transportadas em carros fechados e refrigerados; embaladas em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias e acondicionadas em caixas de papelão lacradas.
- Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Carnes congeladas (bovinos e aves)	- 18°C com tolerância de até - 15°C
------------------------------------	-------------------------------------

2.3.4 No **recebimento das polpas** serão analisadas as seguintes características:



- As embalagens deverão apresentar-se íntegras, não estufadas, não violadas, dentro do prazo de validade e com identificação correta no rótulo;
- Serão observados o prazo de validade e o número do registro no ministério da agricultura;
- Deverão ser transportadas em caminhão refrigerado com termômetro em perfeitas condições de uso. O transporte deverá ser feito exclusivamente em monobloco limpo, com pessoal fardado, segundo exigências da ANVISA.
- Temperatura recomendada para o recebimento das polpas de fruta:

Polpa de frutas congelada	Temperatura: -18 °C com tolerância até - 12°C
---------------------------	-----------------------------------------------

2.3.5 No recebimento dos bolos serão analisadas as seguintes características:

- Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do órgão competente, transportados em carros fechados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto;
- Serão conferidos rigorosamente: o prazo de validade, de acordo com o prazo de planejamento de consumo e condições das embalagens, de modo que não se apresentem fora dos padrões com furos ou rasgos.
- Temperatura recomendada para o recebimento:

Pães	Temperatura ambiente
------	----------------------

Obs 1: Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, com a devida aplicação de penalidade.

Obs 2: O recebimento provisório e definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.



3 - LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA PROSPECÇÃO E ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS DE SOLUÇÕES, PODENDO, ENTRE OUTRAS OPÇÕES

Não foi verificada mais de uma forma de atendimento da necessidade de mercado, considerando que o meio hoje utilizado vem atendendo a necessidade desta secretaria.

4 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO, ACOMPANHADA DAS JUSTIFICATIVAS TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO

4.1 O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis utilizados para o preparo da alimentação escolar distribuída aos alunos da rede pública municipal, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste estudo técnico preliminar.

4.2 O critério de julgamento adotado será o menor preço, observadas as exigências contidas no Edital quanto às especificações do objeto.

5 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Calculou-se o quantitativo de alimentos com base na demanda de alunos em período regular de atividades acadêmicas presenciais, levando em consideração o período de 12 (doze) meses e o mesmo per capita utilizado normalmente na elaboração dos cardápios presenciais, conforme pode ser observado no anexo1 referente a memória dos cálculos para estimativas das quantidades.

Tabela 1- Planilha com estimativa dos quantitativos de gêneros alimentícios a serem licitados para doze meses de merenda escolar, da rede pública municipal de Tenente Laurentino Cruz/RN.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
-------------	------------------	----------------	-------------------



1.	BOLO DE OVOS – 500 G Descrição: Bolo com aproximadamente 500g , embalagem transparente contendo data de fabricação e validade mínima de 2 (dois) dias.	UNDADE	1800
2.	PEITO DE FRANGO Descrição: Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Descongelamento em torno de 8%.	KG	10296
3.	POLPA DE ACEROLA – 1kg Descrição: Frutas selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde.	KG	600
4.	POLPA DE GOIABA – 1kg Descrição: Frutas selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde.	KG	600
5.	POLPA DE MANGA – 1kg Descrição: Frutas selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde.	KG	600

6 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO

Estimativa do valor da contratação é de R\$: 160.000,00 (cento e sessenta mil reais) sendo esta estimativa obtida por meio dos gastos realizados no ano anterior (através das licitações 82/2023 e 44/2024), no entanto ressalta-se que no período da licitação de 2024, ficamos por um período sem



a utilização dos itens, visto que o fornecedor não renovou o contrato da licitação 82/2023. Logo, para a licitação de 2025, poderá incorrer em um custo maior.

7 - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO, SE APLICÁVEL

De acordo com § 1º do Art. 23 da Lei nº 8.666/93, as compras efetuadas pela Administração serão divididas em tantas parcelas que se comprovarem técnica e economicamente viáveis, pois não tem como receber os produtos de uma só vez, devido a locais de armazenamento e, também, porque não é o objetivo principal da Chamada Pública, pelo contrário, é receber produtos frescos e de qualidade, sem conservantes e fomentando ao desenvolvimento sustentável local.

A compra dos produtos é economicamente viável em sua divisão, evitando assim desperdícios, que podem ocorrer por motivos de paralisação, falta de energia ou outra foça maior que atrapalhe o andamento normal do processo. Sendo assim o objeto desse processo deverá ser parcelado por ser técnica e economicamente viável, favorecendo assim a concorrência.

8 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Está sendo levada em consideração que anualmente se realiza chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, e que por tantos os itens que serão fornecidos pelos agricultores familiares corresponde a uma contratação correlata.

10 - DEMONSTRAÇÃO DO ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO DO ÓRGÃO OU ENTIDADE, IDENTIFICANDO A PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES OU, SE FOR O CASO, JUSTIFICANDO A AUSÊNCIA DE PREVISÃO

A presente **está prevista no PCA.**

11 - RESULTADOS PRETENDIDOS, EM TERMOS DE EFETIVIDADE E DE DESENVOLVIMENTO NACIONAL SUSTENTÁVEL

O resultados pretendidos com esta compra, é oferecer uma refeição adequada do ponto de vista nutricional, e assim cumprir como o objetivo do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) que é o de “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” (BRASIL, 2009).

12 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL OU ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DA ORGANIZAÇÃO

Não haverá necessidade de providências antecedentes ao contrato, tais como adequações estruturais e operacionais.

13 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS DE TRATAMENTO

Por se tratar de aquisição de gêneros alimentícios, o armazenamento, o manuseio e o descarte dos mesmos devem ser realizados de forma adequada. Sendo assim, não haverá risco de impacto ambiental.

14 - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Após análise do levantamento de mercado e da estimativa do custo para licitação da alimentação escolar, o setor de planejamento de licitações da Entidade Executora (prefeitura) poderá confirmar o posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação.

Tenente Laurentino Cruz/RN, 24 de janeiro de 2025

INTEGRANTE TÉCNICO	INTEGRANTE REQUISITANTE
Ângela Neligia Araújo Dantas Bernardo	Maria Verônica de Oliveira Souza



ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE TENENTE LAURO CRUZ
CNPJ Nº 31.044.531/0001-00



<p>Nutricionista CRN 6/11221</p>	<p>Secretária Municipal de Educação CPF: 033.671.044-50</p>
---------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------