



*Prefeitura Municipal
de Nova Trento*



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 005/2024

I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERANDO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO:

A presente aquisição visa o fornecimento de gêneros alimentícios pela agricultura familiar e empreendedor familiar rural, para a produção da merenda escolar, oferecida aos estudantes matriculados nas escolas e creches municipais durante o ano letivo de 2025, para a manutenção do fornecimento de refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas, variadas e seguras, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos, garantindo a melhoria do rendimento escolar, segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde aqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

Considerando que o fornecimento de alimentação escolar é um direito de todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino durante os dias letivos, e de acordo com a Lei 11.947/2009, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados para a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e cooperativas ou de suas organizações.

II - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, SEMPRE QUE ELABORADO, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO:

Esta previsão está baseada no Plano de Contratação Anual de 2025, na página 3, item 3, cujos detalhes estão divulgados no site oficial da Prefeitura Municipal de Nova Trento, acessível pelo endereço eletrônico <https://novatrento.sc.gov.br/plano-de-contratacoes-anual-pca/>.

III – REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO:

Deve se proporcionar a entrega de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da Rede Municipal de Ensino de Nova Trento, conforme descrição, exigência e especificidades que serão estabelecidas no Termo de Referência, e quantidades estabelecidas semanalmente para ser entregues



Prefeitura Municipal
de Nova Trento



na terça-feira da semana seguinte podendo ser solicitado uma entrega a mais por semana, com os horários a serem estabelecidos com a nutricionista responsável pela rede de ensino.

Deve ser observado os requisitos ambientais, como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

Estar de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar.

Os veículos de transporte devem estar bem higienizados e devem ser mantidos limpos de acordo com as boas práticas de fabricação e o transporte de alimentos, a fim de evitar contaminações;

O transporte deve ser realizado em conformidade com a Resolução RDC nº 216/2004;

Deverá ser fornecido aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

IV - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHEM DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
1	Abacate. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 a 90%. Unidades de 2 kg aproximadamente.	Kg	20
2	Abacaxi Pérola. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 a 90%. Unidades de 1,5 kg em média.	Unid.	500
3	Abóbora Cabotiá. Peso médio de 1,5 kg. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	100



4	Abóbora Comum/Seca. Peso máximo de 2 kg. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	100
5	Abóbora paulista. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	100
6	Abobrinha Verde. Peso mínimo de 250 g. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	100
7	Acelga. Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Unid.	200
8	Açúcar mascavo. Obtido de cana-de-açúcar, de cor marrom ou dourada, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. A embalagem deverá conter data de fabricação, identificação do produtor, data de validade e a validade do produto não poderá ser inferior a 180 dias do recebimento. Embalagem de 1 kg.	Kg	10
9	Agrião. Fresco, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Mç	300
10	Aipim sem Casca e Congelado. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos,	Kg	700



	fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem de 1 kg, com informações do produtor no rótulo.		
11	Alface. Lisa ou crespa, tipo extra. Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Unid.	1000
12	Alho em Cabeça. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. A granel.	Kg	50
13	Alho Poró. De folhas longas, largas e verdes; talo tenro, branco e comestível. Comprimento de 40 a 60 cm, com diâmetro de 3 a 6 cm	Unid.	100
14	Banana branca. Tamanho mínimo de 12 cm. Banana in natura madura ou em maturação, branca, sem machucados. Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	3000
15	Banana caturra. Tamanho máximo de 18 cm. Banana in natura, em pencas. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 a 90%.	Kg	3000
16	Batata doce. Rosada, apresentando boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda.	Kg	500
17	Batata inglesa. Lavada ou escovada, classe A, maior que 42 até 70 mm, sem defeitos graves (podridão, umidade, seca, coração oco ou	Kg	500



	negro, broto), apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas.		
18	Batata salsa/mandioquinha. De boa qualidade, sem manchas, machucaduras, brotos, bolores, etc. Com grau de maturação para consumo imediato.	Kg	200
19	Berinjela. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	100
20	Beterraba. Tamanho médio, sem folhas. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	500
21	Bolacha caseira sabores diversos. Fabricada com produtos naturais, de boa procedência e qualidade. Com rótulo contendo os ingredientes utilizados, dados do fabricante e data de fabricação e validade. Validade mínima de 90 dias a partir da entrega. Com rótulo de procedência e ingredientes. Doce e salgada.	Kg	3200
22	Bolacha caseira sem glúten e sem leite. Fabricada com produtos naturais, de boa procedência e qualidade. Com rótulo contendo os ingredientes utilizados, dados do fabricante e data de fabricação e validade. Validade mínima de 90 dias a partir da entrega. Com rótulo de procedência e ingredientes.	Kg	15
23	Brócolis. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho médio de 20 cm de diâmetro.	Unid.	300
24	Cebola de Cabeça. Classe: média. Tipo especial. Deve apresentar	Kg	500



	características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.		
25	Cenoura. Sem folhas. Classe: médio. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosa, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	500
26	Chicória. Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Unid.	200
27	Chuchu. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	500
28	Couve Flor. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho médio de 20 cm de diâmetro.	Unid.	300
29	Couve manteiga. Folhas frescas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Mç	100
30	Doce de frutas. Deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação. Composição: polpa de fruta, açúcar, conservador ácido cítrico. SEM MISTURA DE FRUTAS. SEM GLÚTEN. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega.	Kg	50



	Com rótulo de procedência, ingredientes e tabela nutricional.		
31	Doce de frutas SEM AÇÚCAR E SEM ADOÇANTES. Deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação. Composição: polpa de frutas. SEM MISTURA DE FRUTAS. SEM GLÚTEN. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Com rótulo de procedência, ingredientes e tabela nutricional.	Kg	30
32	Espinafre. Folhas frescas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Maço	100
33	Farinha de mandioca. Homogênea, obtido de espécimes genuínas, de coloração branca. Embalagem de 1 Kg. Com rótulo de procedência e ingredientes.	Kg	1000
34	Farinha de milho – fubá fino. Produto obtido a partir de cereal limpo, são e limpo, livre de insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, com aspecto de pó fino, cor característica, cheiro próprio e sabor próprio. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg. Com rótulo de procedência e ingredientes.	Kg	100
35	Extrato de tomate caseiro. Fabricada sem adição de conservantes, corantes e açúcares, de boa procedência e qualidade. Com rótulo contendo os ingredientes utilizados, dados do fabricante e data de fabricação e validade. Validade mínima de 90 dias a partir da entrega. Com rótulo de procedência e ingredientes.	Kg	100
36	Feijão Preto Tipo 1. Constituído de no mínimo 90 % a 98 % de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. A granel. Com rótulo de procedência e safra.	Kg	500
37	Feijão Vermelho Tipo 1. Constituído de no mínimo 90% a 98% de	Kg	500



	grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. A granel. Com rótulo de procedência e safra.		
38	Goiaba vermelha. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg.	80
39	Laranja lima ou Laranja açúcar. In natura, firme, de casca fina de cor amarelo-clara, sem manchas, sabor suave e doce e polpa suculenta.	Kg	500
40	Laranja pera. In natura, tipo especial. Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, de casca fina e lisa.	Kg	500
41	Limão. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, casca fina, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	100
42	Maçã Fuji. De 1ª qualidade. In natura, firme, de tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Kg	500
43	Mamão Formosa. In natura, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	500
44	Manga. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 a 90%.	Kg	500
45	Maracujá. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração	Kg.	100



	própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.		
46	Melado de cana. Xarope do caldo de cana-de-açúcar, concentrado, purificado e livre de partículas grosseiras em suspensão. De sabor agridoce, robusto e cor escura, com uma tonalidade preta acastanhada e cheiro próprio. Com rótulo de procedência e safra. Embalagem de 500gr.	Unid.	200
47	Melancia. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	1000
48	Milho espiga sem palha. Apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina.	Unid.	3400
49	Morango. Fruta de primeira qualidade, no tamanho e na coloração característicos da espécie (sem morangos verdes), sãs (livre de enfermidades, insetos e larvas), grau médio de amadurecimento, uniformes, sem ferimentos ou defeitos e firmes. O morango deve ser entregue em embalagens de 1 kg.	Kg	100
50	Ovo de galinha caipira. Limpo, pesando aproximadamente 50 gramas cada. Acomodado em bandejas de papelão. Acondicionado em embalagem limpa, seca, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de embalagem.	Dz.	1000
51	Pepino comum. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg.	700
52	Pimentão verde. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com	Kg	80



	coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.		
53	Polpa de fruta congelada. Suco de fruta congelado, 100% natural, não fermentado, não alcoólico, validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega do produto. Com rótulo de procedência e ingredientes. Embalagem de 100 g a 1 kg.	Kg	500
54	Polvilho azedo. Produto obtido a partir de raízes limpas, livre de insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro próprio e sabor próprio. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem 1 kg. Com rótulo de procedência e safra.	Kg	80
55	Pokan. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Em tamanho de médio a grande.	Kg	300
56	Repolho Roxo. Tamanho médio, deve apresentar a cabeça fechada e com as folhas roxas, apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formado, limpo, com coloração própria, com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Unid.	100
57	Repolho Verde. Tamanho médio, deve apresentar a cabeça fechada e com as folhas verdes, apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formado, limpo, com coloração própria, com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas	Unid.	800



	condições de conservação e maturação.		
58	Rúcula. Folhas frescas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, firmes e intactas, isentas de material terroso, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Mç	300
59	Suco de uva integral. Sem adição de açúcar, água ou corantes. Embalagem de vidro, de 1,5 L. Validade de no mínimo 90 dias após a data de entrega. Com rótulo de procedência, ingredientes e tabela nutricional.	Garrafa	2000
60	Tangerina. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	500
61	Tomate cereja KG. Deve apresentar características do cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 %.	Kg	10
62	Tomate longa vida (salada). Carmem ou Caqui. Classe: Médio ou grande. Deve apresentar características do cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 %.	Kg	800
63	Uva Niágara. Deve estar madura, ser doce e suculenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade.	Kg	30
64	Vagem. Tipo extra. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg.	200



*Prefeitura Municipal
de Nova Trento*



V – LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR:

Com base em pesquisa feita no Diário Oficial dos Municípios de Santa Catarina (DOM-SC), por meio do endereço eletrônico: <https://www.diariomunicipal.sc.gov.br/?q=agricultura+familiar&dataInicial=07%2F08%2F2023&dataFinal=27%2F08%2F2024>, cita-se como exemplo a Chamada Pública nº 12/2024 da Prefeitura Municipal de Cunhataí/SC, dispensa nº 12/2024. Também tendo sido feito a pesquisa no Portal Nacional de Contratações Públicas, por meio do endereço eletrônico: <https://pncp.gov.br/app/editais?q=%22agricultura%20familiar%22&status=encerradas&pagina=1>, cita-se como exemplos o edital de chamamento público nº 1/2024 da prefeitura Municipal de Itatuba/PB, a Chamada Pública nº 01/2024 da Prefeitura Municipal de Araraquara/SP e a Chamada pública nº 01/2024 do Comando do Exército de Porto Alegre/RS. Portanto, tal objeto caracteriza-se como de bem comum amplamente utilizados pela Administração Pública, não apresentando de forma difundida outros materiais alternativos ao seu uso.

VI - 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:

A pesquisa de preços foi realizada conforme exigido na descrição do item, constando como anexo deste documento.

VII – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO:



*Prefeitura Municipal
de Nova Trento*



A aquisição de gêneros alimentícios pela agricultura familiar atende ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e promove a produção de uma merenda escolar nutritiva, que é oferecida aos alunos de maneira regular e eficiente. Combina nutrição, segurança alimentar, educação e inclusão para garantir que as crianças recebam a alimentação necessária para um desenvolvimento saudável e um bom desempenho escolar. Além de beneficiar diretamente os alunos, também traz vantagens para as famílias e a comunidade como um todo.

VIII - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

A contratação será adquirida de maneira continuada durante todo o ano letivo de 2025, considerando que por ser gênero alimentício, ou seja, produto perecível, não é possível a estocagem por um período prolongado e não há almoxarifado/depósito para estocar em grande escala.

IX – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS:

Os principais benefícios pretendidos para a comunidade escolar:

1. O emprego da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;
2. A promoção do direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.
3. Promove o desenvolvimento econômico local, beneficiando diretamente os produtores e suas famílias.

Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos alunos da rede municipal de ensino um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos.



*Prefeitura Municipal
de Nova Trento*



X – 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:

A elaboração de um cardápio adequado, para que sejam confeccionadas as refeições de acordo com as indicações nutricionais repassadas pela nutricionista da Secretaria de Educação.

Considerar a necessidade de capacitação de servidores lotados nas Unidades de Ensino Municipais, responsáveis pela preparação das refeições no que se refere a higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, conforme o item 4.6.7 da Resolução ANVISA nº 216/2004, possibilitando desta forma, o uso adequado dos alimentos no preparo da alimentação escolar.

XI – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

Existe um processo licitatório homologado em 30 de novembro de 2023 na Prefeitura de Nova Trento para aquisição parcelada de alimentos para rede municipal de ensino do município, para ano letivo de 2024, conforme processo licitatório nº 0136/2023, Dispensa de Licitação nº 033/2023, Edital de Chamada Pública nº 007/2023, com encerramento junto ao final do ano letivo de 2024.

XII - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL:

Um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens dos itens devem passar por um processo de triagem e, posteriormente, serem destinadas ao serviço de coleta específico.

Os resíduos orgânicos também podem causar impacto ambiental. Quando não tratados adequadamente, podem causar risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de microrganismos como as bactérias ou pela atração de vetores e pragas. A principal norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos é a Resolução ANVISA nº 216/2004, determinando que os estabelecimentos devem dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e



*Prefeitura Municipal
de Nova Trento*



transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Ainda, os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. O normativo dispõe também que os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

Podendo também a implementação de programas de reciclagem de embalagem após o uso e promoção de campanhas educativas sobre o consumo consciente e a redução do desperdício de alimentos nas escolas. A adoção de sistemas de compostagem nas horas escolares para resíduos orgânicos gerados na preparação e consumo dos alimentos.

Todas as medidas mitigadoras citadas anteriormente, já são conhecidas e amplamente utilizadas nas unidades de ensino do município.

XIII - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA:

Considerando as informações relacionadas no decorrer da apresentação deste ETP, e a solução encontrada para o objeto em questão, e considerando ainda a pesquisa de mercado amplamente realizada, manifestamos favoravelmente sobre o prosseguimento do ato, visando a publicidade do edital.

Gizele Petris

Assessor Administrativo