



## ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES – ETP

### Objeto

1.1. Aquisição exclusiva de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou suas organizações que serão destinados ao fornecimento de alimentação nas instituições educacionais de educação básica da rede pública de ensino do município, por conta do programa nacional de alimentação escolar – PNAE, para Bom Lugar - MA.

### Introdução

Estudo técnico preliminar para a primeira etapa do planejamento de uma contratação para assegurar a viabilidade e embasar o Termo de Referência, conforme previsto na Lei 14.133/2021, art. 6º, inciso XXIII.

### I. Descrição da necessidade da contratação

A Secretaria de Educação vendo a necessidade de garantir uma alimentação saudável, diversificada e sustentável em quantidades suficientes, respeitando assim a cultura alimentar local, contribuindo para o desenvolvimento dos alunos;

Tendo em vista o início do ano letivo de 2025, e, considerando que a alimentação escolar é um direito constitucional da educação básica regido pela resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009 (lei nº 11.947/2009), faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar visando à garantia no atendimento de forma igualitária e universal aos alunos atendidos por esse município, prezando pela qualidade nutricional e hábitos alimentares saudáveis em cumprimento ao que é proposto pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Para isso, a Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009 no artigo preconiza que do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento à Educação (FNDE), no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o artigo 14, da Lei nº 11.947/2009;

O cumprimento dessa legislação promove no ambiente escolar o emprego de uma alimentação saudável e adequada, como uso de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares locais além de apoiar ao desenvolvimento sustentável com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local pela agricultura familiar criando oportunidades de geração de renda que poderão beneficiar famílias agricultoras com a estimulação na permanência do agricultor no campo, valorizando assim a produção local/regional e o desenvolvimento agrário sustentável, em conformidade com o art. 19 da Lei nº 10.696, de 02 de julho de 2003, e o Decreto nº 6.447/2008, com a Lei nº 11.947/2009 e com a legislação específica do PNAE;

Ao atender aos objetivos propostos, busca-se, portanto, promover a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) que tem por desígnio garantir todas as condições de acesso a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares saudáveis. Nessa perspectiva, o



PNAE passou por diversas mudanças ao longo do tempo e hoje não busca apenas reduzir a fome dos estudantes durante sua permanência na escola, mas também passou a incentivar a agricultura familiar (RODRIGUES et al., 2020);

Sendo assim, esse documento se torna relevante ao atender as políticas públicas de alimentação e dentro desse contexto traz informações importantes no cumprindo as Leis que regem a Educação de nosso País, do qual faz parte o Município de Bom Lugar – MA, tais como a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de julho de 2013, informam que a Chamada Pública para compra de Gêneros Alimentícios advindo da Agricultura Familiar, Empreendedor Familiar Rural ou suas Organizações, destinados à Alimentação Escolar para as escolas e creches;

Todo o processo presente no referido objeto, tem amparo legal, integralmente, na Lei nº 14.133/21, a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, a Resolução FNDE nº N° 26/2013 e alterações correlatas, além do seguimento das conformidades e normas estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) de acordo com as especificações, quantitativo e condições constantes neste documento.

## **II. Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual**

O Plano Anual de Contratação é obrigatório a esta Administração Pública cabendo ainda sua regulamentação e elaboração, contudo, não poderíamos esperar a devida regulamentação do Plano Anual de Contratação diante da necessidade da aquisição dos produtos para a confecção da merenda escolar para o ano de 2025.

A presente contratação encontra-se disponível na Lei Orçamentária Anual

## **III. Requisitos da Contratação**

### **Requisitos Mínimos de Qualidade:**

*Para a caracterização dos produtos:*

- a) Características desejáveis e peculiares ao alimento, considerando, tamanho, textura, cor, aroma, aparência, etc.;
- b) O(s)vencedor(es) deverá(ão) efetivar as entregas analisando as condições de higiene e segurança no armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, devendo a Contratada acompanhar e supervisionar o serviço oferecido;
- c) Os produtos adquiridos que apresentarem modificações organolépticas por defeitos, sujidades, machucados e/ou excesso de maturação e larvas ou pragas, deverão ser substituídos, dentro do período de 24h após notificação do setor de alimentação escolar, solicitação da nutricionista Responsável Técnica – RT (sujeito a sanções previstas no edital);
- d) Os itens deverão atender aos padrões de Identidade e Qualidade aprovada pela Agência de Vigilância Sanitária nas suas respectivas áreas de competência e conforme determina a legislação em vigor;



### **Requisitos de Sustentabilidade:**

- a) Respeitar as normas Municipais vigentes quanto a Inspeção Municipal para os produtos que forem de preparo próprio.
- b) As proponentes deverão observar e cumprir a legislação ambiental pertinente ao objeto da licitação, tanto no processo de extração das matérias-primas utilizadas, como na fabricação, utilização, transporte e descarte dos produtos e matérias-primas.

### **Requisitos de responsabilidade social e econômica:**

- a) A responsabilidade social para alimentação dos alunos da rede pública de ensino recai para a Secretaria Municipal de Educação que detém a ciência de que existem alunos que necessitam deste reforço alimentar.

### **Requisitos obrigacionais gerais:**

- a) Os produtos identificados neste Estudo Técnico Preliminar manufaturados que sejam oriundos de matérias primas da agricultura familiar deverão obrigatoriamente estar de acordo com a Inspeção Municipal;
- b) O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes neste estudo e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- c) Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- d) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os produtos nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- e) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- f) Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- g) Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM LUGAR**  
**Rua Manoel Severo, Centro Administrativo**  
**C.N.P.J.: 01.611.400/0001-04**



- h) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- i) Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
- j) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- k) Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- l) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

**Requisitos de Entrega e Critérios de Aceitação do Objeto:**

**Local da Entrega:**

- a) Os produtos deverão ser entregues nas escolas de acordo com a ordem de fornecimento e projeto de venda e de acordo com requisição expedida pelo Setor de Merenda Escolar, durante os meses estabelecidos no cronograma e contrato, na qual se atestará o seu recebimento.
- b) A convocação para início do fornecimento deverá ter antecedência mínima de 48 horas. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues de segunda a sexta-feira nos horários das 8h00 às 12:00 ou das 14:00 às 17:00, no(s) local(is) indicado(s) na ordem de fornecimento.
- c) Todos os produtos/serviços serão entregues conforme solicitado e a critério da Secretaria solicitante, de acordo com a Ordem de Fornecimento emitido pelo setor de Compras;
- d) Efetuar a entrega dos produtos em perfeito estado, de forma parcelada, de acordo com as quantidades indicadas na Ordem de Fornecimento, com as especificações constantes no presente Termo, no prazo de 03 (três) dias para entrega do pedido, contados a partir do recebimento da Nota de Fornecimento emitida pela Secretaria solicitante;
- e) Substituir os produtos/serviços fornecidos em desacordo com a proposta de preços e as especificações constantes do objeto deste Termo, ou que porventura sejam entregues



com defeitos, em desacordo ou imperfeições, cabendo ao licitante vencedor providenciar a reposição imediata, sem ônus para o Município;

- f) A qualidade e quantidade de cada item deverão estar em acordo com o descrito neste Estudo Técnico Preliminar e no pedido entregue, para que seja aceita, bem como em adequado estado de conservação e higiene. Caso os produtos se apresentem fora das especificações técnicas, os mesmos devem ser substituídos imediatamente. Permanecendo o desacordo, os produtos serão devolvidos no ato da entrega e será emitido no mesmo momento, Relatório de Inconformidade/ Devolução, que deve ser assinado pelo entregador e pelo recebedor da mercadoria.

**IV. Estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala:**

A estimativa das quantidades necessárias para a aquisição dos gêneros alimentícios para merenda escolar para as escolas municipais, baseiam-se nos dados recentes do Censo Escolar de 2025, refletindo o total de 2.315 alunos matriculados nas escolas do município de Bom Lugar/MA. A provável utilização futura fundamenta a previsão quantitativa assegurando que a aquisição, atenda o quantitativo necessário às necessidades da comunidade escolar sem superestimar ou subestimar os volumes necessários.

**Memória de Cálculo** - A memória de cálculo para a estimativa das quantidades é elaborada considerando a totalidade dos alunos matriculados, segmentada por nível de ensino, e ajustada por uma taxa de crescimento anual projetada com base em tendências históricas. A projeção das quantidades necessárias, considera não apenas o censo escolar atual, mas também a expectativa de novas matrículas de crianças e adolescentes. Os quantitativos são essenciais para garantir o desenvolvimento dos alunos, assim como para promover um ambiente seguro e saudável nas escolas. Além do exposto acima, foram utilizados outros fatores para o levantamento do quantitativo estimado, tais como o quantitativo da contratação realizada para o ano letivo de 2024 e o cardápio elaborado pela nutricionista responsável técnica pela alimentação escolar do município de Bom Lugar.

A estimativa das quantidades dos alimentos, é um exercício de planejamento cuidadoso e que visa atender às necessidades reais do alunado. Planejamento esse, importante para o sucesso da aquisição, garantindo que os recursos sejam utilizados de maneira eficiente e eficaz, reforçando o compromisso da administração municipal com a educação de qualidade e inclusiva. A projeção para o ano de 2025 é conforme tabela abaixo discriminada:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.
------	-----------	------	--------



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM LUGAR  
Rua Manoel Severo, Centro Administrativo  
C.N.P.J.: 01.611.400/0001-04



1	ABÓBORA - Tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante; acondicionadas em embalagem de 5 a 10 kg, em sacos de polietileno frestado, transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	1500
2	ALFACE - De 1ª qualidade, folhas íntegras de coloração verde, fresca, tenra e limpa; isenta de parasitas, acondicionadas em sacos de polietileno transparente, <b>pesando no mínimo 300g cada unidade</b> , atóxico. Transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	UNID	2000
3	BANANA - De 1ª qualidade, tamanho médio (60g), em pencas, com grau de maturação que suporte manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas até o consumo. Transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	8000
4	BATATA DOCE - Branca ou roxa, de 1ª qualidade, tamanho médio, íntegra e fresca, com casca sã, sem defeitos; acondicionada a granel, transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	400
5	COENTRO - De 1ª qualidade cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionado em saco plástico, etiqueta de pesagem, <b>pesando no mínimo 300g cada unidade</b> . Transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	UNID	800
6	CEBOLINHA - De 1ª qualidade cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionado em saco plástico, etiqueta de pesagem <b>pesando no mínimo 300g cada unidade</b> . Transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	UNID	800
7	COUVE FOLHA Com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos e de colheita recente. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. <b>pesando no mínimo 300g cada unidade</b> Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	UNID	200
8	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA - Caroço, fina, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. Embalada a granel em sacos de 1 kg. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características	KG	1500



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM LUGAR  
Rua Manoel Severo, Centro Administrativo  
C.N.P.J.: 01.611.400/0001-04



9	LIMÃO - De 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio, sem rupturas, a granel, transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	700
10	MACAXEIRA - De 1ª qualidade, tamanho médio, adquirida a granel, em quilo (Kg). Transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas	KG	2500
11	MAXIXE - De 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio, sem rupturas, a granel, transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	200
12	MELANCIA - De 1ª qualidade, unidade com peso aproximado de 3 kg, com grau de maturação adequado, isento, de substâncias terrosa, sujidades, acondicionados em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	6000
13	PIMENTA DE CHEIRO - De 1ª qualidade, verde, sem rupturas, livre de sujidades terrosas. Transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	200
14	POLPA DE ACEROLA - Congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 200g acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	3000
15	POLPA DE ABACAXI - congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 200g acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	3000
16	POLPA DE GOIABA - congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 200g acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	3000
17	POLPA DE CAJU - congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 200g acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	3000
18	QUIABO - De 1ª qualidade, tamanho médio, sem manchas, coloração uniforme e brilho, acondicionados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	300



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM LUGAR  
Rua Manoel Severo, Centro Administrativo  
C.N.P.J.: 01.611.400/0001-04



19	VINAGREIRA - De 1ª qualidade, folhas e talos verdes, inteiros, coloração uniforme (cor verde escuro), sem manchas, firme e intacta. Isenta de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos. Pesando no mínimo 300g cada unidade e transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	UNID	10000
20	TOMATE - Fruto de tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	1100
21	CEBOLA - Sem defeito, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: deverá estar livre de enfermidade, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	1000
22	PIMENTÃO - De 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio, sem rupturas, a granel, transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	200

#### V. Levantamento de mercado

Os gêneros alimentícios deverão ser adquiridos por meio de Chamada Pública, provenientes, unicamente, da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural destinado ao provimento de gêneros alimentícios para os alunos da Rede Pública de Ensino de Bom Lugar - MA;

Para fins desta obtenção, serão considerados fornecedores os agricultores Familiares e Empreendedores Familiares Rurais, detentores de Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP Física e/ou Jurídica, conforme a Lei da Agricultura Familiar nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e enquadrados no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF, organizados em grupos formais e/ou informais;

Desta forma, não há outra maneira para aquisição dos produtos que não fosse Pregão, contudo, por via de Regra da Instrução Normativa nº 02/2018, a aquisição deve ser obrigatoriamente por Chamamento Público de produtos da Agricultura Familiar.

#### VI. Estimativas dos preços

PREVISÃO DE INVESTIMENTO – TABELA COM PREÇOS ESTIMADOS



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM LUGAR  
Rua Manoel Severo, Centro Administrativo  
C.N.P.J.: 01.611.400/0001-04



ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.	VLR. UNIT.	VLR. TOTAL
1	ABÓBORA - Tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante; acondicionadas em embalagem de 5 a 10 kg, em sacos de polietileno frestado, transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	1500	R\$ 5,37	R\$ 8.055,00
2	ALFACE - De 1ª qualidade, folhas íntegras de coloração verde, fresca, tenra e limpa; isenta de parasitas, acondicionadas em sacos de polietileno transparente, <b>pesando no mínimo 300g cada unidade</b> , atóxico. Transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	UNID	2000	R\$ 4,86	R\$ 9.720,00
3	BANANA - De 1ª qualidade, tamanho médio (60g), em pencas, com grau de maturação que suporte manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas até o consumo. Transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	8000	R\$ 7,43	R\$ 59.440,00
4	BATATA DOCE - Branca ou roxa, de 1ª qualidade, tamanho médio, íntegra e fresca, com casca sã, sem defeitos; acondicionada a granel, transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	400	R\$ 6,40	R\$ 2.560,00



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM LUGAR  
Rua Manoel Severo, Centro Administrativo  
C.N.P.J.: 01.611.400/0001-04



5	COENTRO - De 1ª qualidade cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionado em saco plástico, etiqueta de pesagem, <b>pesando no mínimo 300g cada unidade.</b> Transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	UNID	800	R\$ 5,70	R\$ 4.560,00
6	CEBOLINHA - De 1ª qualidade cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionado em saco plástico, etiqueta de pesagem <b>pesando no mínimo 300g cada unidade.</b> Transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	UNID	800	R\$ 5,35	R\$ 4.280,00
7	COUVE FOLHA Com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos e de colheita recente. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. <b>pesando no mínimo 300g cada unidade</b> Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	UNID	200	R\$ 5,28	R\$ 1.056,00
8	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA - Caroço, fina, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. Embalada a granel em sacos de 1 kg. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características	KG	1500	R\$ 8,53	R\$ 12.795,00
9	LIMÃO - De 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio, sem rupturas, a granel, transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	700	R\$ 7,86	R\$ 5.502,00



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM LUGAR  
Rua Manoel Severo, Centro Administrativo  
C.N.P.J.: 01.611.400/0001-04

Processo: 2025/0025  
Fls.:  
Rubrica:

10	MACAXEIRA - De 1ª qualidade, tamanho médio, adquirida a granel, em quilo (Kg). Transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas	KG	2500	R\$ 7,37	R\$ 18.425,00
11	MAXIXE - De 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio, sem rupturas, a granel, transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	200	R\$ 11,04	R\$ 2.208,00
12	MELANCIA - De 1ª qualidade, unidade com peso aproximado de 3 kg, com grau de maturação adequado, isento, de substâncias terrosas, sujidades, acondicionados em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	6000	R\$ 4,16	R\$ 24.960,00
13	PIMENTA DE CHEIRO - De 1ª qualidade, verde, sem rupturas, livre de sujidades terrosas. Transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	200	R\$ 18,41	R\$ 3.682,00
14	POLPA DE ACEROLA - Congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 200g acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	3000	R\$ 18,06	R\$ 54.180,00
15	POLPA DE ABACAXI - congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 200g acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	3000	R\$ 18,57	R\$ 55.710,00



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM LUGAR  
Rua Manoel Severo, Centro Administrativo  
C.N.P.J.: 01.611.400/0001-04



16	POLPA DE GOIABA - congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 200g acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	3000	R\$ 18,63	R\$ 55.890,00
17	POLPA DE CAJU - congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 200g acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	3000	R\$ 18,75	R\$ 56.250,00
18	QUIABO - De 1ª qualidade, tamanho médio, sem manchas, coloração uniforme e brilho, acondicionados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	300	R\$ 10,95	R\$ 3.285,00
19	VINAGREIRA - De 1ª qualidade, folhas e talos verdes, inteiros, coloração uniforme (cor verde escuro), sem manchas, firme e intacta. Isenta de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos. Pesando no mínimo 300g cada unidade e transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	UNID	10000	R\$ 3,96	R\$ 39.600,00
20	TOMATE - Fruto de tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos quanto às características microbiológicas; deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	1100	R\$ 8,50	R\$ 9.350,00



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM LUGAR  
Rua Manoel Severo, Centro Administrativo  
C.N.P.J.: 01.611.400/0001-04



21	CEBOLA - Sem defeito, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: deverá estar livre de enfermidade, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	1000	R\$ 7,34	R\$ 7.340,00
22	PIMENTÃO - De 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio, sem rupturas, a granel, transportados em monoblocos plásticos frestados. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente da Anvisa. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.	KG	200	R\$ 10,14	R\$ 2.028,00
					R\$ 440.856,00

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o preço médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam o valor de **R\$440.856,00 (quatrocentos e quarenta mil, oitocentos e cinquenta e seis reais)**.

#### VII - Descrição da Solução como um todo

A solução consistirá na aquisição de produtos oriundos da Agricultura Familiar que supra a futura Aquisição dos gêneros alimentícios indicados neste Estudo Técnico Preliminar; Devido a limitações de espaço físico no Almoxarifado da Secretaria e dos Almoxarifados das Unidades Escolares, os itens serão adquiridos parceladamente conforme indicado neste Estudo. As emissões das ordens de compra serão realizadas a cada mês com os participantes que detiverem contrato assinado e publicado no Diário Oficial.

A realização da chamada pública, objetiva a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural no âmbito do PNAE, para atendimento as diretrizes estabelecidas na legislação, universalizando o acesso à alimentação aos estudantes da rede pública, oportunizando a eles alimentos saudáveis, em quantidades adequadas e equilibradas.

#### VIII - Justificativas para o Parcelamento da Contratação

A classificação do certame será por item, visto que o objeto é divisível e não há prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, além de ser técnica e economicamente viável. Junto a isso, o parcelamento do objeto visa propiciar a ampla participação, permitindo que proponentes distintos sejam contratados.



## **XIX - Demonstrativo dos Resultados Pretendidos**

### **Benefícios Diretos:**

- a) Garantia de disponibilização de hortaliças, frutas e verduras na merenda escolar para os alunos da Rede Municipal de Ensino.
- b) Observar uma elevação direta na produtividade e no desempenho acadêmico dos alunos devido ao estado adequado de alimentação.
- c) Contribui diretamente para a saúde física e mental contínua dos alunos por meio da presença regular de merenda escolar.
- d) Obtenção em uma diminuição direta no consumo de alimentos diversos, promovendo hábitos alimentares mais saudáveis.
- e) Estabelecer um ambiente escolar diretamente associado à saúde e ao bem-estar dos alunos.
- f) Beneficiar aos alunos carentes que adentram à rede Municipal de Ensino que na maioria dos casos, dependem da alimentação escolar para complemento da alimentação diária.

### **Benefícios Indiretos:**

- a) Aumento indireto na satisfação dos alunos da rede municipal, refletindo positivamente nos estudos.
- b) Incentivo indiretamente a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis, refletindo-se na escolha consciente dos alimentos que são consumidos nas unidades escolares por opções de consumo mais saudáveis.
- c) Contribuição indireta para a formação de uma cultura organizacional positiva, onde o cuidado com a saúde e o bem-estar é valorizado.
- d) Observação em uma diminuição indireta nas taxas de abstenção e evasão escolar.
- e) Promoção e geração de empregos e renda contribuindo significativamente com o desenvolvimento econômico da região.

## **X - Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do Contrato.**

Não será necessário a adoção de providências pelo órgão previamente à celebração do contrato.

## **XI - Contratações correlatas e/ou interdependentes**



Por se tratar da aquisição de Gêneros alimentícios, observados os detalhamentos técnicos, operacionais, especificações não há de se falar em contratações correlatas e/ou interdependentes.

## **XII. Descrição de Possíveis Impactos Ambientais e respectivas Medidas Mitigadoras:**

Não se fez observar a existência de possíveis impactos ambientais, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

Em especial os produtos indicados neste Estudo, caso estragados, poderá trazer diversos riscos ao ambiente e à saúde das pessoas caso não seja manipulado de forma correta, vejamos alguns:

- a) Durante o processo de produção, transporte e armazenamento dos produtos, podem ocorrer perfurações, acarretando em contaminação de produtos, acarretando na invalidação do produto que detiver este problema.
- b) O armazenamento inadequado ou a manipulação incorreta dos produtos podem resultar em amassos, estragos, perfuração dentre outros podendo ter impactos negativos na qualidade dos produtos.
- c) A depender do armazenamento dos fornecedores, os produtos podem ter sido atacados por pragas, insetos, animais, dentre outros que acarretam também na invalidação do produto após a constatação de produtos com perfurações.
- d) O recebimento de produtos vencidos pode acarretar diretamente e indiretamente na saúde dos alunos que consumirem o alimento preparado.

As medidas mitigadoras devem ser implementadas especialmente pelo fornecedor:

- a) Estabelecer e aplicar rigorosos padrões de segurança para a construção e operação de instalações de armazenamento dos produtos, garantindo o uso de tecnologias que reduzam estes problemas.
- b) Fornecer treinamento adequado para os profissionais envolvidos na manipulação, transporte e armazenamento dos produtos.
- c) Certificar que todos os envolvidos estejam cientes dos protocolos de segurança e saibam como agir em casos de emergências.
- d) Utilizar de transportes adequados, principalmente para os produtos que detenham de maiores cuidados como hortaliças, verduras e algumas frutas, que devem ter a correta manipulação dos produtos até a entrega que deverá também providenciar o acondicionamento correto.
- e) Implementar programas de manutenção preventiva regular para garantir que os equipamentos de armazenamento estejam em condições ideais.

## **XIII - Justificativas da escolha do tipo de solução a contratar**

Considerando que o cronograma dos itens e levantamento realizados neste Estudo, demonstram que esta Secretaria demandante detém de previsibilidade e planejamento para as aquisições parceladas mensalmente de item a item, bem como que a Merenda Escolar é fundamental para a redução a evasão escolar, da nutrição alimentar dos alunos da Rede Municipal de Ensino deste



Município, se justifica a aquisição por meio da participação de possíveis inúmeros fornecedores;

A finalidade é evitar compras frustradas ou ainda sem o padrão de qualidade exigido, assim entendidas aquelas que se inviabilizam ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos à medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos. Em decorrência dos princípios da economicidade e da eficiência, foi realizado o adequado planejamento, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando, a melhor utilização dos recursos que lhe são disponibilizados. Os resultados culminam no atendimento da necessidade de alimentação dos estudantes de maneira balanceada nutricional mente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente. Foram avaliados na contratação ainda vigente, a solução mais vantajosa, eficiente, sustentável e o melhor critério de seleção da proposta visando atender melhor a necessidade dos discentes que realizarão a alimentação.

#### **XIV. Providências para adequação do ambiente do órgão**

A contratação não necessita de adequações por parte da Secretaria Requisitante.

#### **XV. Prazo de Fornecimento:**

O quantitativo por entrega, será de acordo com a solicitação da Nutricionista do Município, com o prazo de 03 (três) dias para entrega do pedido, conforme histórico de consumo. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade de consumo, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.

#### **XVI. Da qualidade e condições de entrega dos produtos:**

Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos constem nesta chamada pública e sejam correlatos nutricional mente. Essa necessidade de substituição deverá ser atestada pelo responsável técnico, que poderá contar com o respaldo do CAE.

Os gêneros alimentícios serão devolvidos no ato da entrega se não corresponderem à qualidade exigida no edital.

O pedido de produtos poderá ser reduzido significativamente, devido às férias dos alunos.

As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeçam à legislação específica vigente e com prévio acordo com o setor solicitante.

Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue ao servidor designado pela Administração para receber os produtos.

Quando da entrega, as frutos e legumes deverão apresentarem-se:

- Isentos de substâncias terrosas;
- Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa;
- Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;



- Sem umidade externa anormal;
- Isentos de odor e sabor estranhos;
- Isentos de enfermidades.

Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas ao produto, que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.

Todos os produtos deverão conter em suas embalagens: identificação do produto e data de validade, quando necessário.

A pontualidade na entrega dos produtos para esta administração está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do cardápio e consequentes transtornos ao balanceamento nutricional, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

#### **XVII – Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.**

Com base nas informações levantadas, declara-se que a aquisição é VIÁVEL, considerando a necessidade do fornecimento semanal e contínuo de frutas, legumes e verduras em todas as unidades de ensino. Cabe frisar que o cumprimento do cardápio nutricionalmente adequado além de uma exigência do Programa Nacional de Alimentação Escolar traz aos alunos uma melhora de qualidade de vida trazendo benefícios para a concentração dos alunos visto que ainda há em nosso município crianças que necessitam desta refeição como aporte calórico fundamental para seu desenvolvimento físico e mental.

#### **XVIII - Declaração De Viabilidade (Ou Não) Da Contratação**

Razão da Viabilidade: Diante da necessidade de adquirir os gêneros alimentícios, justifica-se a instauração deste processo. Tal medida visa garantir a segurança alimentar dos alunos, que fazem parte da rede pública de ensino, deste município de Bom Lugar, mostra-se possível tecnicamente e fundamentadamente necessário.

Diante do exposto, declara-se ser viável o procedimento pretendido.

Bom Lugar, Estado do Maranhão, em 24 de janeiro de 2025.

Atenciosamente,

TAYNA LETTICIA DA CRUZ MORAIS  
CRN 11 N° 4196.  
NUTRICIONISTA