



Prefeitura do Município de Cândido Rodrigues

Estado de São Paulo

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

01. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE (art. 18, §1º, I – Lei Federal nº 14.133/21).

1.1. As Secretarias Municipais de Educação e de Saúde do município de Cândido Rodrigues - SP, esclarece a partir da elaboração desse estudo de realidade, a necessidade de solicitar à administração pública municipal, especificamente ao setor de licitações, a realização de processo licitatório para aquisição de gênero alimentícios para uso na Alimentação Escolar dos alunos matriculados na rede pública municipal, atendendo as demandas da Secretaria Municipal de Educação, bem como para atender a demanda dos idosos participantes dos projetos de atividades físicas desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Saúde.

1.2. Pretende-se alcançar com o presente Estudo Técnico Preliminar a aquisição alimentos necessários para a produção de alimentos a serem fornecidos pela administração do município, principalmente a alimentação escolar, em atendimento as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que tem sua fundamentação legal e demais matérias legais aplicáveis, para proporcionar condições de atendimento com alimentação escolar saudável, respeitando as orientações da Controladoria Geral da União e do Tribunal de Contas da União.

1.3. O PNAE garante, por meio da transferência de recursos financeiros, a alimentação escolar dos alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos), matriculados em escolas públicas e filantrópicas.

1.4. Seu objetivo é atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.

1.5. O PNAE tem caráter suplementar, como prevê o artigo 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal, quando coloca que o dever do Estado (ou seja, das três esferas governamentais: União, estados e municípios) com a educação é efetivado mediante a garantia de "atendimento em creche e pré-escola às crianças de zero a seis anos de idade" (inciso IV) e "atendimento ao educando no ensino fundamental, através de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde" (inciso VII).

1.6. A necessidade da realização desta contratação foi elaborada pelos seguintes setores:

Área Requisitante	Responsável
Nutricionista	Katiani Aparecida do Nascimento Dias
Secretária da Saúde	Indiamara Lourenço Rodrigues Lacruz

02. DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRAÇÕES ANUAL (art. 18, §1º, II – Lei Federal nº 14.133/21).

2.1. A administração anterior não deixou Plano de Contratação Anual conhecido.

03. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 18, §1º, III – Lei Federal nº 14.133/21).

3.1. DEFINIÇÕES



Prefeitura do Município de Cândido Rodrigues

Estado de São Paulo

3.1.1. Entende-se como comensais: todos aqueles a qual as refeições são destinadas, onde, de acordo com a realidade das instituições, são compostos por alunos.

3.1.2 Entende-se como refeição: a porção alimentar ofertada em horário determinado por nutricionista RT em porções pré-determinadas nas resoluções FNDE/MEC/CD nº 6 de 8 de maio de 2020 e nº 20 de 2 de dezembro de 2020, que atende as necessidades de acordo com a necessidade calóricas e nutricionais em quantidade, qualidade e diversidade de todos os comensais. Pode conter um ou mais ingredientes e utilizar mais de um meio de cocção e produção.

3.1.3. Consideramos que cada comensal consuma uma refeição por período, adicionando mais 30% como margem de repetição (MR), sendo contabilizado como:

3.1.4. Número de comensais = Alunos

3.1.5. Total de refeições = Número de comensais no período + MR

3.1.6. É importante ressaltar que, de acordo com a legislação vigente, é importante a compra de insumos para cardápios adaptados para estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.

3.1.7. Considera-se que as quantidades de alunos e refeições podem variar da média, considerando todo o período letivo.

3.1.8.1. As despesas voltadas a suprir necessidades da Secretaria Municipal de Saúde deverão ser custeadas com recursos próprios.

3.2. REQUISITOS

3.2.1. A empresa fornecedora deverá cumprir com as solicitações da secretaria acerca das entregas de itens nas diferentes instituições já citados, seguindo pontos importantes:

3.2.2. Todos os produtos adquiridos devem ser inspecionados no recebimento;

3.2.3. Todos os produtos devem estar dentro do prazo de validade, com janela de vencimento de no mínimo três meses para não perecíveis e de três dias para produtos de consumo imediato;

3.2.4. Entrega de itens conforme descrição expressa na licitação, não sendo aceitos produtos danificados ou diferentes;

3.2.5. Os produtos fornecidos devem ser entregues de acordo com a normas sanitárias descritos no contrato, considerando:

3.2.6. Condições do transporte dos produtos;

3.2.7. Controle de temperatura dos itens perecíveis no momento da entrega, sendo:

3.2.8. Alimentos resfriados devem estar entre 6°C a 10°C;

3.2.9 Alimentos refrigerados devem estar com temperatura abaixo de 5°C;

3.2.10. Alimentos congelados devem estar abaixo de -12°C, sem sinais de descongelamento e recongelamento.

3.2.11. Condições das embalagens: as embalagens devem estar limpas, sem sinais de poeira excessiva, areia ou lama, sem rasgos, riscos, quebras, sinais de ferrugem, trincas, amassamentos e estufados;

3.2.12. Condições gerais do produto: não devem apresentar alterações sensíveis na coloração, aroma, textura, odor e aparência em geral;

3.2.13. Rotulagem: Todos os produtos entregues devem conter rótulos, contendo: nome do produto, peso, lista de ingredientes, quando cabível, e prazo de validade;

3.2.14. Entrega nos horários e locais discriminados na Requisição de Compra/Empenho, considerando os vários setores que compõem a secretaria;

3.2.15. Aguardar conferência da entrega pelo responsável;



Prefeitura do Município de Cândido Rodrigues

Estado de São Paulo

- 3.2.16. Produção de Nota Fiscal em consonância com o empenho e entrega;
- 3.2.17. Produtos em não conformidade com os requisitos devem ser notificados e registrados, cabendo ao responsável técnico avaliar a viabilidade de troca ou devolução plena do produto.
- 3.2.18. Cabe ainda ressaltar o interesse em efetuar a coleta de amostra dentro do processo licitatório, sendo descrito em edital seu processo.

04. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO (art. 18, §1º, IV – Lei Federal nº 14.133/21).

4.1. Para determinação da Estimativa de Consumo considerou-se a média da última ata de registro de preço que está anexado neste processo levando em conta o consumo per capita das instituições, levando em consideração o consumo diário dos comensais.

4.2. As quantidades relacionadas seguem o padrão de uso, com margem para possíveis alterações, de acordo com a demanda, sazonalidade, datas comemorativas entre outros imprevistos decorrentes do longo período letivo.

4.3. A definição do quantitativo a ser contratado atende e se enquadra dentro do limite da disponibilidade financeira e orçamentária para o exercício de 2025 para aquisição do objeto do presente estudo.

4.4. As quantidades solicitadas dos alimentos são para o atendimento das demandas pelo período de 12 (doze) meses.

4.5. A estimativa de quantidades a serem adquiridas estão listadas no quadro abaixo:

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1	Abacate	Fresco, devendo ser bem desenvolvido, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	kg	60	7,61	456,60
2	Abacaxi	Fresco, devendo ser bem desenvolvido, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	kg	850	10,73	9.120,50
3	Abobora Cabotia	Fresca, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	kg	180	7,06	1.270,80
4	Abobrinha	Fresca, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	400	6,61	2.644,00
5	Acelga	Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacto, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físico oriundos do manuseio e transporte.	Kg	400	7,89	3.156,00



Prefeitura do Município de Cândido Rodrigues

Estado de São Paulo

6	Alface	Crespa ou americana, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacto, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	1.500	19,70	29.550,00
7	Alho descascado	Fresco, devendo ser bem desenvolvido, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes. Em embalagem contendo prazo de validade.	Kg	190	33,86	1.557,56
8	Alho	Fresco, devendo ser bem desenvolvido, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Caixa (10Kg)	46	37,73	7.168,70
9	Almeirão	Fresco, devendo ser bem desenvolvido, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	280	12,17	3.407,60
10	Ameixa Nacional	Fresca, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	260	21,75	5.655,00
11	Banana Maça	Fresca, madura, sem ser passada, devendo ser bem desenvolvida, cascas sem presença de manchas, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	260	11,43	2.971,80
12	Banana Nanica	Fresca, madura, sem ser passada, devendo ser bem desenvolvida, cascas sem presença de manchas, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	4.100	6,90	31.740,00
13	Batata Doce	Graúda, lavada, de tamanho e conformação uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física, perfurações, rachaduras e cortes.	Kg	180	9,04	13.560,00
14	Batata	Inglesa, Graúda, lavada, de tamanho e conformação uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física, perfurações, rachaduras e cortes.	Kg	1.500	6,41	1.153,80
15	Berinjela	Deve ser bem desenvolvida, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes, isenta de sujidades, parasitas e	Kg	160	5,94	950,40



Prefeitura do Município de Cândido Rodrigues

Estado de São Paulo

		larvas.				
16	Beterraba	Fresca, devendo ser bem desenvolvida, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	260	6,79	1.765,40
17	Brócolis	Comum ou Rajoso, Fresco, devendo ser bem desenvolvido, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	300	15,41	4.623,00
18	Caqui	Fresco, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	150	11,62	1.743,00
19	Cebola Roxa	Graúda, fresca, devendo ser bem desenvolvida, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	15	7,69	7.228,60
20	Cebola	Branca, graúda, fresca, devendo ser bem desenvolvida, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	940	7,99	119,85
21	Cenoura	Fresca, devendo ser bem desenvolvida, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	1.100	7,53	8.283,00
22	Cheiro Verde	Cebolinha e Salsinha, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, sem danos físicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	235	23,36	5.489,60
23	Chicória	Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacto, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos, oriundos do manuseio e transporte.	Kg	200	10,66	2.132,00
24	Chuchu	Fresco, devendo ser bem desenvolvido, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	780	6,79	5.296,20
25	Couve Flor	Comum, fresco, devendo ser bem desenvolvido, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e	Kg	160	14,40	2.304,00



Prefeitura do Município de Cândido Rodrigues

Estado de São Paulo

		cortes.				
26	Couve Folha	Comum, fresco, devendo ser bem desenvolvido, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	270	14,01	3.782,70
27	Espinafre	Fresco, devendo ser bem desenvolvido, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	20	15,12	302,40
28	Goiaba Vermelha	Fresca, deve ser bem desenvolvida, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	400	10,42	4.168,00
29	Inhame	Fresco, bem desenvolvido, deve ser entregue limpo, isento de lesões de origem física oriundos do manuseio e transporte.	Kg	60	11,99	719,40
30	Kiwi	Fresco, devendo ser bem desenvolvido, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	70	29,83	2.088,10
31	Laranja Lima	Lima, fresca, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes. Devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	Kg	600	6,76	13.384,80
32	Laranja	Pêra, fresca, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes. Devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	Kg	1.700	7,15	4.290,00
33	Maça Argentina	Graúda, fresca, devendo ser bem desenvolvida, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	1.000	11,50	11.500,00
34	Maça Fuji	Graúda, fresca, devendo ser bem desenvolvida, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	2.500	12,95	37.555,00
35	Maça Verde	Graúda, fresca, devendo ser bem desenvolvida, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões	Kg	40	17,81	712,40



Prefeitura do Município de Cândido Rodrigues

Estado de São Paulo

		de origem física, perfurações e cortes.				
36	Mamão Formosa	Graúdo, fresco, maduro, sem ser passado, devendo ser bem desenvolvido, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	860	8,63	8.284,80
37	Mamão Papaia	Fresco, maduro, sem ser passado, devendo ser bem desenvolvido, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	250	14,65	3.662,50
38	Mandioca	Produto sem casca, deve ser entregue limpo, isento de lesões de origem física oriundos do manuseio e transporte.	Kg	210	9,91	2.081,10
39	Mandioquinha	Fresca, devendo ser bem desenvolvida, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	100	17,56	1.756,00
40	Maracujá	Fresco, maduro, sem ser passado, devendo ser bem desenvolvido, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	60	13,93	835,80
41	Melancia	Fresca, devendo ser bem desenvolvida, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	1.600	4,63	7.963,60
42	Melão	Amarelo, fresco, maduro, sem ser passado, devendo ser bem desenvolvido, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	860	8,73	7.507,80
43	Morango	Fresco, maduro, devendo ser bem desenvolvido, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Bandeja a 300grs.	300	14,31	4.293,00
44	Nectarina	Fresca, madura, sem ser passada, devendo ser bem desenvolvida, cascas sem presença de manchas, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	80	22,41	1.792,80
45	Pepino	Japonês, fresco, devendo ser bem desenvolvido, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e	Kg	375	6,67	2.501,25



Prefeitura do Município de Cândido Rodrigues

Estado de São Paulo

		cortes.				
46	Pêra	Fresca, madura, sem ser passada, devendo ser bem desenvolvida, cascas sem presença de manchas, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	400	14,89	7.445,00
47	Pêssego	Nacional, fresco, maduro, devem pesar entre 90g e 150g a unidade, sem ser passado, devendo ser bem desenvolvida, cascas sem presença de manchas, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	160	13,85	2.216,00
48	Pimenta Vermelha	Fresca, devendo ser bem desenvolvida, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	5	21,98	109,90
49	Pimentão Amarelo	Fresco, devendo ser bem desenvolvido, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	68	17,89	1.216,52
50	Pimentão Verde	Fresco, devendo ser bem desenvolvido, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	170	9,14	1.553,80
51	Pimentão Vermelho	Fresco, devendo ser bem desenvolvido, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	68	19,65	1.336,20
52	Quiabo	Fresco, devendo ser bem desenvolvido, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	170	14,56	2.475,20
53	Rabanete	Fresco, devendo ser bem desenvolvido, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	20	6,52	130,40
54	Repolho Roxo	Fresco, maduro, devendo ser bem desenvolvido, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	25	8,57	214,25
55	Repolho Verde	Fresco, maduro, devendo ser bem desenvolvido, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões	Kg	880	4,60	4.048,00



Prefeitura do Município de Cândido Rodrigues

Estado de São Paulo

		de origem física, perfurações e cortes.				
56	Rúcula	Fresca, devendo ser bem desenvolvida, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	10	15,74	157,40
57	Tangerina	Ponkan, fresca, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes. Devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	Kg	900	10,05	11.055,00
58	Tomate	Graúdo, com polpa firme e intacta, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	1.900	7,67	14.573,00
59	Uva	Niágara ou Rubi, fresca, devendo ser bem desenvolvida, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	40	13,04	521,60
60	Uva Thompson:	Sem semente, fresca, devendo ser bem desenvolvida, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	290	18,37	5.327,30
61	Vagem	Vagem: Fresca, devendo ser bem desenvolvida, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.	Kg	280	21,81	6.106,80

05. LEVANTAMENTO DE MERCADO (art. 18, §1º, V – Lei Federal nº 14.133/21).

5.1. O levantamento do preço de mercado foi feito em conjunto com o departamento de cotação da Prefeitura Municipal, com vistas a obter preço mais dentro dos parâmetros reais do mercado e, ainda, como providência a evitar trabalhos em duplicidade, uma vez que se assim não tivéssemos procedido, empreenderíamos levantamento que depois seria descartado pelo departamento de cotações.

5.2. Assim, temos que os valores ora apresentados decorreram de pesquisa junto ao banco de preços e pesquisa de Internet.

06. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (art. 18, §1º, VI – Lei Federal nº 14.133/21).

6.1. A estimativa de preço atual pesquisada pelo setor de cotação, com base nos orçamentos em anexo ao processo, é de **R\$ 331.015,23 (trezentos e trinta e um mil quinze reais e vinte e três centavos)**.



Prefeitura do Município de Cândido Rodrigues

Estado de São Paulo

07. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (art. 18, §1º, VII – Lei Federal nº 14.133/21).

7.1. Analisando as alternativas disponíveis e que atendam às necessidades das áreas requisitantes, e considerando a viabilidade técnica e econômica, a solução que se mostrou mais vantajosa é a realização de procedimento licitatório na modalidade pregão eletrônico pelo sistema de registro de preços, para aquisição de produtos alimentícios para alimentação escolares e outros departamentos citado acima, tornando necessário de acordo com as normas vigentes, garantindo assim o direito à alimentação em ambiente escolar e fortalecendo a garantia de segurança alimentar e nutricional no município.

7.2. As licitantes deverão apresentar suas propostas com base nas suas estimativas de custo para o fornecimento.

7.3. Os preços serão fixos e irrevogáveis dentro do prazo de um ano.

7.4. O fornecimento só será efetivado após emissão da Nota de Empenho e mediante Ordem de Fornecimento expedida pela Coordenadoria responsável;

7.4.1. Na Ordem de Fornecimento constará: a descrição, a quantidade e o valor dos itens empenhados, o prazo de entrega, o responsável pela solicitação e a referência à Nota de Empenho.

08. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO (art. 18, §1º, VIII – Lei Federal nº 14.133/21).

8.1. A opção pelo parcelamento do objeto se deve aos seguintes motivos: Os objetos a serem comprados levaram-se em conta as suas naturezas semelhantes no segmento de mercado e que poderão ser fornecidos por diversos estabelecimentos do ramo pertinente, permitindo, assim, maior competitividade, diversidade de fabricantes e produtos, melhor preço e redução no valor dos lotes ofertados. Nesse sentido, colhe-se o precedente do TCU consubstanciado no verbete de sua que expressa que é “obrigatória a Súmula nº. 247 admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade”. (Destaques nossos).

09. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (art. 18, §1º, IX – Lei Federal nº 14.133/21).

9.1. Com a aquisição dos gêneros alimentícios constantes nesse processo busca-se garantir a oferta de uma alimentação escolar de qualidade aos estudantes matriculados nas instituições de ensino de Cândido Rodrigues – SP e demais departamentos, de forma a contribuir com o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, atingindo assim os objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Além disso, busca-se garantir o atendimento dos critérios do PNAE, o qual estabelece que pelo menos 20% das necessidades nutricionais dos estudantes devem ser atingidos com a alimentação escolar, garantindo os



Prefeitura do Município de Cândido Rodrigues

Estado de São Paulo

nutrientes necessários para uma boa condição de saúde e a permanência dos alunos matriculados na instituição.

9.2. É a partir da oferta de uma alimentação saudável e balanceada que melhora-se o desenvolvimento físico e intelectual dos alunos. A fase escolar é um período que exige muito dos jovens e crianças, pois há o desenvolvimento físico do ciclo da vida em questão, que torna fundamental o suprimento das demandas nutricionais para um bom crescimento, além de ser a fase em que se demanda muita capacidade intelectual, a qual a sua eficiência está intimamente ligada a uma alimentação balanceada, favorecendo o aluno num bom desempenho escolar.

9.3. Ademais, o ambiente escolar também é espaço para a formação de hábitos alimentares, pois é neste ambiente que o aluno estará mais sensibilizado a experimentação alimentares e descobertas de novos alimentos, sabores e texturas que vão além do seu hábito alimentar familiar.

9.4. O fornecimento de alimentação em ambiente escolar é a chave para a educação alimentar e nutricional do alunado, formando estes para se tornarem agentes ativos em suas escolhas alimentares, através da formação de hábitos alimentares saudáveis durante sua permanência nas instituições de ensino, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápio diversificado e regionalizado.

10. PROVIDENCIAS A SEREM ADOTADAS (art. 18, §1º, X – Lei Federal nº 14.133/21).

10.1. A aquisição é a própria providência adotada diante das demandas. Desta forma, entendemos que, momentaneamente, não haverá necessidade de outro tipo de adequação ou providência a ser tomada.

10.2. Os indicados ao acompanhamento e fiscalização das entregas deverão adequar seus conhecimentos para a correta verificação.

11. CONTRATAÇÃO CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (art. 18, §1º, XI – Lei Federal nº 14.133/21).

11.1. Não se verifica, nesta unidade, contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação da demanda descrita neste Estudo Técnico Preliminar.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS (art. 18, §1º, XII – Lei Federal nº 14.133/21).

12.1. Os principais impactos ambientais dos itens a serem adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagens pós-uso. Serão adotadas as medidas cabíveis no que se refere ao descarte e ao manuseio dos gêneros alimentícios objetos desta aquisição, assim como separação e descarte adequado das embalagens dos produtos. Além disso, a adoção de medidas para evitar o desperdício de água, de energia, gás e demais produtos e recursos durante todo processo de elaboração da alimentação escolar.

12.2. Será observada ainda a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária e demais instrumentos normativos aplicáveis.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO (art. 18, §1º, XIII – Lei Federal nº 14.133/21).



Prefeitura do Município de Cândido Rodrigues

Estado de São Paulo

13.1. Após os estudos preliminares, constatamos que a aquisição do gênero alimentício (frutas, legumes e verduras), é viável, pela demanda aqui discorrida ser algo atual e presente na rotina desta secretaria e dos interesses dos demais departamentos públicos.

13.2. Analisar as necessidades locais e realizá-las, traduz o que é acesso à política pública, inovando em ações a partir da necessidade, organização, gestão e processos para tal. Hoje os serviços de terceiros, pessoas jurídicas com contrato vigente são pagas por recursos vinculados, de origem Federal, para continuidade do trabalho, não sendo diferente para com esse projeto, mas também, com vinculação ao recurso livre, considerando as diferentes demandas.

13.3. Mostra-se possível e necessária, e diante das justificativas aqui expostas, declara-se viável a contratação pretendida.

14. RESPONSÁVEIS.

14.1. Declaro que participei ativamente de todas as deliberações acontecidas neste estudo técnico preliminar.

Candido Rodrigues 22 de janeiro de 2025.

Katiane Aparecida do Nascimento Dias
Nutricionista

Indiamara Lourenço Rodrigues Lacruz
Secretária Municipal da Saúde