



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP **INTRODUÇÃO**

Este Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem por objetivo subsidiar a administração pública no planejamento e na fundamentação técnica para a realização do processo de registro de preços destinado à aquisição de gêneros alimentícios que comporão a merenda escolar oferecida aos alunos das escolas da Rede Municipal de Ensino de Campo Grande/RN.

A merenda escolar é um instrumento essencial para a garantia da segurança alimentar e nutricional dos estudantes, contribuindo para a melhoria do desempenho escolar, redução da evasão e fortalecimento do desenvolvimento integral dos alunos.

Considerando o caráter contínuo e essencial desse serviço, faz-se necessário assegurar que a aquisição dos alimentos ocorra de forma eficiente, econômica e em conformidade com os padrões de qualidade exigidos, respeitando as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e demais normativas aplicáveis.

Este estudo detalha as necessidades, especificações técnicas, justificativas e benefícios esperados com a contratação, fundamentando-se em dados levantados junto às unidades de ensino, demandas apresentadas pelo setor responsável pela alimentação escolar e observância aos princípios da administração pública.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

1.1. A presente contratação é necessária para atender à demanda de fornecimento contínuo de gêneros alimentícios que comporão a merenda escolar oferecida aos alunos matriculados nas escolas da Rede Municipal de Ensino do município de Campo Grande/RN.

1.2. A merenda escolar desempenha papel fundamental no atendimento às necessidades nutricionais dos estudantes durante o período letivo, promovendo condições adequadas para o aprendizado, contribuindo para o pleno desenvolvimento físico e cognitivo das crianças e adolescentes.

1.3. Atualmente, a Rede Municipal de Ensino atende a um público diverso, incluindo estudantes em situação de vulnerabilidade social, para os quais a merenda escolar é, em muitos casos, a principal refeição do dia. Dessa forma, a manutenção de um fornecimento regular e de qualidade é indispensável para garantir a segurança alimentar desses alunos.

1.4. Além disso, a aquisição de gêneros alimentícios por meio do sistema de registro de preços permite maior eficiência na gestão dos recursos públicos, garantindo a economicidade, padronização dos itens e flexibilidade para atender às demandas de forma escalonada, conforme a necessidade de cada unidade escolar ao longo do período contratual.

1.5. A contratação, portanto, visa assegurar a continuidade e qualidade da oferta de refeições escolares, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar



(PNAE) e com os padrões de qualidade exigidos, contribuindo para o cumprimento das metas educacionais e sociais do município.

2. ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO:

2.1. O Plano de Contratação Anual (PCA) é um instrumento fundamental para o planejamento e a organização das contratações públicas, permitindo maior eficiência e transparência nos processos administrativos. Contudo, o município de Campo Grande/RN ainda não elaborou o PCA devido a circunstâncias específicas que demandaram prioridade em outras ações administrativas e operacionais, além disso o item não é obrigatório, conforme art. 18, §2º da Lei 14.133/2021.

2.2. É importante ressaltar que a administração municipal reconhece a importância do PCA como ferramenta estratégica para a gestão pública e está comprometida em implementá-lo nos próximos ciclos administrativos. A elaboração do PCA será priorizada em ações futuras, garantindo maior eficiência no planejamento das contratações e alinhamento às boas práticas de governança pública.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

3.1. Para garantir o sucesso da contratação e atender adequadamente às necessidades da Rede Municipal de Ensino de Campo Grande/RN, os seguintes requisitos deverão ser observados:

1. Qualidade dos Produtos:

a. Os gêneros alimentícios deverão atender às especificações técnicas descritas no edital, garantindo qualidade nutricional, segurança alimentar e sanitária, em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais regulamentações aplicáveis.

b. Os produtos deverão ser entregues com prazo de validade adequado, assegurando que estejam próprios para consumo durante o período de utilização pelas unidades escolares.

2. Diversidade e Quantidade:

a. O fornecedor deverá disponibilizar uma ampla variedade de itens alimentícios, incluindo produtos perecíveis e não perecíveis, conforme demanda específica do cardápio elaborado pelas nutricionistas responsáveis pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

b. A quantidade deverá atender às necessidades estabelecidas com base no número de alunos matriculados e no planejamento anual de consumo.

3. Logística e Prazo de Entrega:

a. As entregas deverão ser realizadas diretamente nas unidades escolares ou em local previamente designado pela Secretaria Municipal de Educação, de forma escalonada, conforme solicitação.

b. Os prazos para entrega deverão ser rigorosamente cumpridos, visando evitar desabastecimento e prejuízos à execução do programa de alimentação escolar.

4. Sustentabilidade e Agricultura Familiar:



Estado do Rio Grande Do Norte
MUNICÍPIO DE CAMPO GRANDE - RN
CNPJ/MF:08.084.014/0001-42
Rua Antonio Veras, Nº 65, Centro, Campo Grande/RN

a. Deverá ser garantida a priorização de alimentos provenientes da agricultura familiar, conforme determina o PNAE, promovendo o desenvolvimento econômico local e a sustentabilidade.

5. Conformidade Documental:

a. Os fornecedores deverão comprovar regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, bem como a capacidade técnica para atender às demandas previstas no contrato.

6. Capacitação e Atendimento:

a. O fornecedor deverá dispor de equipe capacitada para responder a quaisquer demandas da administração municipal relacionadas ao fornecimento, incluindo a substituição de itens em caso de não conformidade.

3.2. Esses requisitos buscam assegurar a qualidade do serviço prestado, promover a economicidade e eficiência no uso dos recursos públicos e atender à legislação vigente.

4. ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO

4.1. A estimativa das quantidades dos gêneros alimentícios a serem adquiridos foi elaborada com base nos seguintes critérios:

1. Número de Alunos Atendidos:

a. Considerou-se o número total de alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Campo Grande/RN, conforme dados fornecidos pela Secretaria Municipal de Educação.

2. Cardápio Planejado:

a. A estimativa segue o cardápio elaborado pelas nutricionistas responsáveis, considerando as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com refeições balanceadas e adequadas às necessidades nutricionais dos estudantes.

3. Período Letivo:

a. O cálculo levou em conta os dias letivos previstos no calendário escolar do município para o ano de **2025**.

4. Consumo Médio por Item:

a. As quantidades foram projetadas a partir do consumo médio histórico de gêneros alimentícios em anos anteriores, ajustadas para eventuais alterações no cardápio ou no número de alunos.

4.2. Segue abaixo a estimativa detalhada dos itens:

Item	Descrição	Unidade Medida	Quant.	Vlr. Unitário(R\$)	Vlr. Total (R\$)
1	0010733 - ABACAXI - Especificação: Abacaxi de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e	Quilo	6.550		



Estado do Rio Grande Do Norte
MUNICÍPIO DE CAMPO GRANDE - RN
CNPJ/MF:08.084.014/0001-42

Rua Antonio Veras, Nº 65, Centro, Campo Grande/RN

	mecânicos oriUNIDADEOs do manuseio e transporte. Embalado em caixa apropriada				
2	0010735 - ALFACE DE PRIMEIRA - Especificação: Tipo crespa, íntegra, de primeira qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes tamanho e coloração uniformes. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Quilo	506		
3	0010682 - AÇÚCAR CRISTAL - Especificações: Açúcar em forma cristalizada, de grãos uniformes e transparentes, embalagem de 1 QUILO.	Quilo	2.000		
4	0010707 - ALHO - Especificação: cabeça inteira, dentes grandes e uniformes, firmes e com brilho, de primeira qualidade. Apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade, livres de ferimentos ou defeitos, não estando danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Acondicionadas em embalagem transparente e resistente, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido.	Quilo	990		
5	0010718 - ARROZ BRANCO TIPO 1 - Especificação: Arroz branco, beneficiado, polido, com no mínimo 90%	Quilo	3.700		



Estado do Rio Grande Do Norte
MUNICÍPIO DE CAMPO GRANDE - RN
CNPJ/MF:08.084.014/0001-42

Rua Antonio Veras, Nº 65, Centro, Campo Grande/RN

	de grãos inteiros, validade mínima de 12 meses O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas. Embalagem primária, saco polietileno atóxico, resistente, embalagem 1QUILO, apresentando data de fabricação e validade visíveis.				
6	0010719 - ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1, LONGO - Especificação: Arroz Parboilizado tipo 1 longo, com no mínimo 90% de grãos inteiros, validade mínima de 12 meses O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas. Embalagem primária, saco polietileno atóxico, resistente, embalagem 1QUILO, apresentando data de fabricação e validade visíveis.	Quilo	3.330		
7	0011959 - AVEIA EM FLOCOS FINOS pacote de 165g - Especificações: Aveia em flocos finos, constituída de grãos de primeira qualidade, isenta de material terroso; sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos CNNPA	Pacote	3.000		
8	0010887 - BANANA PACOVAN- Especificação: In Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a	Quilo	6.700		



Estado do Rio Grande Do Norte
MUNICÍPIO DE CAMPO GRANDE - RN
CNPJ/MF:08.084.014/0001-42

Rua Antonio Veras, Nº 65, Centro, Campo Grande/RN

	conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.				
9	0010888 - BATATA DOCE - Especificações: Tipo roxa/branca, de 1ª qualidade, bem desenvolvida, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriUNIDADEOs de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Quilo	2.010		
10	0010715 - BATATA DO REINO INGLESA DEPRIMEIRA - Especificação: de primeira qualidade, lavada, tamanho médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderido à superfície externa. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Acondicionadas em embalagem transparente e resistente, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido.	Quilo	6.607		
11	0010685 - BISCOITO DOCE, SEM RECHEIO – Especificações: PODENDO SER DO TIPO: MARIA, MAISENA, LEITE OU COCO. Apresentação: Embalagem igual ou superior 400 gramas. Características: Composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas. A embalagem deve conter os	Pacote	70		



Estado do Rio Grande Do Norte
MUNICÍPIO DE CAMPO GRANDE - RN
CNPJ/MF:08.084.014/0001-42

Rua Antonio Veras, Nº 65, Centro, Campo Grande/RN

	dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.				
12	0010686 - BISCOITO SALGADO - Especificações: Tipo cream cracker. Características: Composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e demais substâncias permitidas. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. Embalagem igual ou superior 400 gramas.	Pacote	1.810		
13	0010709 - CARNE VERDE BOVINA CHÃ DE FORA OU COLCHÃO MOLE DE PRIMEIRA – Especificação: Carne Bovina tipo coxão mole ou chã de fora, resfriada. com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). acondicionado em saco atóxico transparente, resistente; produto inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).	Quilo	5.040		
14	0010706 - CARNE DE SOL DE PRIMEIRA – Especificação: Carne Bovina tipo coxão mole ou patinho, submetida a processo de conservação por meio de cura (salga) e desidratação pela adição de sal.com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam	Quilo	5.040		



Estado do Rio Grande Do Norte
MUNICÍPIO DE CAMPO GRANDE - RN
CNPJ/MF:08.084.014/0001-42

Rua Antonio Veras, Nº 65, Centro, Campo Grande/RN

	impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Acondicionada em saco atóxico transparente, resistente; produto inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).				
15	0010721 - CARNE BOVINA MOÍDA – Especificação: Carne bovina de 1ª qualidade tipo patinho, sem osso e sem gordura, moída, resfriada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Acondicionado em embalagem individual de 1QUILO em saco plástico atóxico transparente, resistente; produto inspecionado pelo ministério da agricultura (SIF OU SIE).	Quilo	4.000		
16	0010710 - CEBOLA DE CABEÇA – Especificação: Tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Acondicionadas em embalagem transparente e resistente, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido.	Quilo	2.600		
17	0010708 - CENOURA – Especificação: De primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvida.	Quilo	5.077		



Estado do Rio Grande Do Norte
MUNICÍPIO DE CAMPO GRANDE - RN
CNPJ/MF:08.084.014/0001-42

Rua Antonio Veras, Nº 65, Centro, Campo Grande/RN

18	0010737 - CHEIRO VERDE - Especificações: Produto com folhas Inteiras, lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante com coloração e tamanho uniformes, com grau de maturação adequada. Isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Quilo	1.077		
19	0010697 - COLORÍFICO ALIMENTÍCIO A BASE DE URUCUM "COLORAU" -- Especificação: Corante natural de urucum. Acondicionado em embalagens de 100g, contendo no corpo da embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura.	Quilo	500		
20	0010695 - FARINHA DE MANDIOCA - BRANCA - Especificação: Classe branca, seca, fina, torrada, de 1ª qualidade, aspecto granuloso fino, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, acondicionada em embalagem plástica, transparente resistente, com especificações do produto data de fabricação, prazo de validade e lote	Quilo	890		
21	0010690 - FUBÁ DE MILHO TIPO FLOCÃO - Especificação: Descrição: farinha de milho flocada pré-cozida sem sal. Embalagem plástica resistente, contendo 500g devidamente identificada	Pacote	11.047		



Estado do Rio Grande Do Norte
MUNICÍPIO DE CAMPO GRANDE - RN
CNPJ/MF:08.084.014/0001-42

Rua Antonio Veras, Nº 65, Centro, Campo Grande/RN

	com o nome do produto, fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.				
22	0010726 - FEIJÃO DE CORDA – Especificação: Tipo 1, corda, novo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos mofados e/ou cartuchos, na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, não contendo glúten, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente, resistente, de 1QUILO, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 meses e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).	Quilo	2.000		
23	0010886 - FEIJÃO CARIOCA, - Especificação : Tipo 1, carioca, novo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos mofados e/ou cartuchos, na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, não contendo glúten, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente, resistente, de 1QUILO, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 meses e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção	Quilo	3.770		



Estado do Rio Grande Do Norte
MUNICÍPIO DE CAMPO GRANDE - RN
CNPJ/MF:08.084.014/0001-42

Rua Antonio Veras, Nº 65, Centro, Campo Grande/RN

	Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).				
24	0011961 - FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO - Descrição: Corte: peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.	Quilo	5.000		
25	0010728 - FILÉ DE PEIXEDE CONGELADO - Especificação: Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhas, congelamento individual, os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos CNNPA	Quilo	3.630		
26	0010729 - GOMA - - Especificação: Goma Pronta para Tapioca 1QUILO. Ingredientes: fécula de mandioca e água, 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem	Quilo	1.400		



Estado do Rio Grande Do Norte
MUNICÍPIO DE CAMPO GRANDE - RN
CNPJ/MF:08.084.014/0001-42

Rua Antonio Veras, Nº 65, Centro, Campo Grande/RN

	glúten, não precisa peneirar, solta, macia. Embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos CNNPA				
27	0010734 - ABÓBORA/JERIMUM CABOCLO – Especificação: In Natura, de primeira, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Quilo	2.010		
28	0010740 - LARANJA - Especificações: Tipo Pêra, in natura, de primeira qualidade, no grau máximo de evolução no tamanho, tamanho médio, aroma e sabor da espécie, uniformes, firmes e com brilho, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de ferimentos ou defeitos, sujidades, parasitos e larvas. Acondicionadas em embalagem transparente e resistente, com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Quilo	4.770		
29	0006070 - Leite de Vaca Pasteurizado	Litro	2.100		
30	0010691 - LEITE EM PÓ INTEGRAL - Especificações: solúvel, instantâneo, não podendo ser modificado. Acondicionado	Quilo	4.160		



Estado do Rio Grande Do Norte
MUNICÍPIO DE CAMPO GRANDE - RN
CNPJ/MF:08.084.014/0001-42

Rua Antonio Veras, Nº 65, Centro, Campo Grande/RN

	em embalagem de 400 gramas, contendo no corpo da embalagem, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.				
31	0010745 - MAÇÃ NACIONAL FUJI – Especificações: Maçã fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Quilo	6.800		
32	0010694 - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Especificação: Descrição: Massa de sêmola com ovos, tipo Espaguete. Acondicionado em saco de polietileno contendo 400 gramas, sem presença de umidade, carunchos, mofos ou qualquer dano na embalagem/produto. Embalagem contendo lote, validade, data de empacotamento. Validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega.	Quilo	22.500		
33	0010751 - MAMÃO FORMOSA - Especificações: In Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas	Quilo	5.100		



Estado do Rio Grande Do Norte
MUNICÍPIO DE CAMPO GRANDE - RN
CNPJ/MF:08.084.014/0001-42

Rua Antonio Veras, Nº 65, Centro, Campo Grande/RN

	para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA				
34	0010741 - MANGA – Especificações: In natura de primeira qualidade, com 80 a 90% de maturação com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Quilo	4.000		
35	0011963 - MANTEIGA DA TERRA DE PRIMEIRA QUALIDADE - FRASCO DE 500ML - A manteiga da terra, também conhecida como manteiga de garrafa é um tipo de manteiga que se mantém líquida em temperatura ambiente. Como o próprio nome deixa entender, é comercializada em garrafas de vidro e é um produto típico e muito consumido no Nordeste do Brasil.	Unidade	1.800		
36	0010702 - MARACUJÁ DE PRIMEIRA - Especificações:: tipo redondo, casca lisa, graúdo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta	Quilo	752		
37	0006092 - Mel Puro de Abelha	Litro	800		
38	0010742 - MELANCIA - Especificações: MELANCIA de tamanho regular, de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas,	Quilo	7.000		



Estado do Rio Grande Do Norte
MUNICÍPIO DE CAMPO GRANDE - RN
CNPJ/MF:08.084.014/0001-42

Rua Antonio Veras, Nº 65, Centro, Campo Grande/RN

	tamanho e coloração uniformes, madura, com polpa firme e intacta. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.				
39	0010743 - MELÃO DE PRIMEIRA - Especificações: In Natura, de primeira qualidade, de polpa alaranjada e doce, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Quilo	4.500		
40	0006080 - Molho de Tomate Tradicional Pacote (340g)	Pacote	1.400		
41	0010687 - ÓLEO DE SOJA - Especificações: refinado, embalagens com 900ml cada. Rótulo de informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses após a entrega.	Unidade	1.022		
42	0010689 - OVO DE GRANJA - CLASSIFICAÇÃO: Cor da casca: Branca. Tipo 3 (grande). Classe A. Cartela contendo 30 unidades rotulada com dados de identificação do produto, prazo de validade, de acordo com Normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa/MS ou ministério da Agricultura.	BANDEJA	2.500		



Estado do Rio Grande Do Norte
MUNICÍPIO DE CAMPO GRANDE - RN
CNPJ/MF:08.084.014/0001-42

Rua Antonio Veras, Nº 65, Centro, Campo Grande/RN

43	0010746 - PIMENTÃO VERDE: - Especificações: In natura, integra e firme. Isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Quilo	1.000		
44	0010693 - POLPA DE FRUTAS - DIVERSOSSABORES - Especificação: Descrição: Produto de 1ª qualidade, contendo 01QUILO, polpa natural, sem adição de açúcares e corantes. Acondicionada em embalagem plástica, resistente e transparente, com informações nutricionais, validade, lote e fabricação e peso. O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Quilo	3.370		
45	0010712 - QUEIJO COALHO - Especificação: tipo coalho de 1ª qualidade, embalagem original a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, dados de identificação, informações nutricionais, nº de lote, certificação SIF/SIM ou SIE. prazo de validade mínimo de 45 dias, unidade 1.0 QUILOgramas	Quilo	5.240		
46	0001478 - SAL REFINADO IODADO	Quilo	15		
47	0010752 - TOMATE – Especificações: In Natura, de primeira, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com	Quilo	3.000		



Estado do Rio Grande Do Norte
MUNICÍPIO DE CAMPO GRANDE - RN
CNPJ/MF:08.084.014/0001-42

Rua Antonio Veras, Nº 65, Centro, Campo Grande/RN

	ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.				
48	0015000 - BETERRABA - Especificação: beterraba de 1º qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos por unidades ori unidade os do manuseio e transporte. Embalado em caixa apropriada.	kg	31		
49	0015001 - Biscoito Polvilho - pacote 400g - No seu rótulo deve conter prazo de validade, lote, informações nutricionais e alérgicas.	pcts	32		
50	0015002 - Goiabada, vermelha, fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de enfermidades, materiais terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Por KG.	kg	77		
51	0011958 - Arroz integral classe longo fino tipo 1 pacote de 1kg	Quilo	100		
52	0011962 - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL Especificação : FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CÚRCUMA. EMBALAGEM PLÁSTICA, TRASPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA , CONTENDO 500 G, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA	Quilo	100		



Estado do Rio Grande Do Norte
MUNICÍPIO DE CAMPO GRANDE - RN
CNPJ/MF:08.084.014/0001-42

Rua Antonio Veras, Nº 65, Centro, Campo Grande/RN

	ESTRANHA OU NOCIVA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
53	0011960 - Biscoito Cream Cracker Integral pacote 365g - No seu rótulo deve conter prazo de validade, lote, informação nutricional e alérgicas.	Pacote	95		
54	0015003 - BETERRABA - Especificação: Beterraba de 1º qualidade, tamanho grande, cor e formação, uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos ori, unidade os do manuseio e transporte. Embalado em caixa apropriada.	kg	769		
55	0015004 - GOIABA - vermelha, fresca, de primeira, com aspecto, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Por KG.	kg	1.923		
56	0015005 - UVA SEM CAROÇO - Especificação: Uva sem caroço de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos ori UNIDADE OS do manuseio e transporte. Embalado em caixa apropriada.	kg	70		
57	0015006 - Biscoito Polvilho 400G - No seu rótulo deve conter prazo de validade, lote, informação nutricional e alérgicas.	pcts	80		
58	0009624 - Adoçante Stévia Ex (90ml)	UND	15		

4.3. A tabela acima representa apenas os principais itens consumidos regularmente pelas escolas. A lista completa e detalhada dos gêneros alimentícios, com as respectivas quantidades, será apresentada no Termo de Referência, que acompanha o edital do processo licitatório.



4.4. Essa estimativa visa garantir que os alimentos sejam fornecidos em quantidade suficiente para atender à demanda durante o período contratual, evitando desabastecimento e desperdício.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

5.1. Para embasar a presente contratação e garantir a melhor relação custo-benefício para a Administração Pública, foi realizado um levantamento de mercado com o objetivo de identificar os preços praticados para os gêneros alimentícios que comporão a merenda escolar a ser fornecida nas unidades de ensino da Rede Municipal de Campo Grande/RN. O levantamento considerou os seguintes critérios:

1. Fontes de Pesquisa:

- a. Consulta a fornecedores locais e regionais de gêneros alimentícios, tanto empresas especializadas na venda de produtos para a alimentação escolar quanto distribuidores e atacadistas.
- b. Análise de cotações obtidas em outras licitações públicas, quando disponíveis, com objeto similar ao presente.
- c. Pesquisa de preços em plataformas digitais de comércio de alimentos e cotações informais junto a mercados e cooperativas da agricultura familiar.

2. Método de Levantamento:

- a. Solicitar cotações formais junto a um número mínimo de **03 (três)** fornecedores para cada item alimentício, garantindo a competitividade e transparência do processo.
- b. Comparação entre os preços oferecidos por diferentes fornecedores, observando o valor unitário dos produtos, condições de pagamento e prazos de entrega.

3. Itens Levantados:

- a. Os itens pesquisados foram os gêneros alimentícios que compõem a base da merenda escolar, incluindo alimentos perecíveis (como carnes, frutas, legumes e verduras) e não perecíveis (como arroz, feijão, óleo, açúcar e outros produtos secos).
- b. A pesquisa também incluiu o levantamento de fornecedores que atendem às exigências de qualidade e segurança alimentar, como certificados de conformidade com normas da ANVISA e do PNAE.

4. Análise de Preços:

- a. Com base nas cotações obtidas, será elaborado gráficos e tabelas comparativas para cada item, considerando a média de preços, variações de preço e as condições de fornecimento oferecidas pelos fornecedores.
- b. A análise também levará em conta a variação de preços sazonais e eventuais flutuações no mercado, garantindo que a estimativa de custos seja realista e ajustada à realidade do mercado local.

5. Conclusões:

- a. A pesquisa de mercado evidenciou a existência de fornecedores competitivos e com condições adequadas para atender à demanda, conforme a sazonalidade dos produtos e a qualidade ofertada.



b. Considerando as especificações do edital, a qualidade exigida e o orçamento disponível, serão selecionados os fornecedores que apresentarem as melhores condições para o fornecimento dos gêneros alimentícios, garantindo o cumprimento das exigências legais e do PNAE.

5.2. Esse levantamento permite embasar a decisão sobre os fornecedores a serem selecionados no processo licitatório, bem como assegurar que os preços contratados sejam justos e compatíveis com o mercado. Se precisar de ajustes ou mais detalhes, fico à disposição!

6. ESTIMATIVA DE VALOR

6.1. A estimativa preliminar dos preços dos itens a contratar a ser elaborada no ETP tem por intuito apoiar a análise de viabilidade da contratação, em especial com respeito à relação de custo-benefício da contratação. Essa estimativa, em sede de ETP, é um requisito obrigatório, mas que não recebeu um tratamento específico, a Lei nº 14.133/2021 não trouxe uma metodologia, requisitos mínimos, critérios e forma - como fez com o orçamento estimativo de que trata o art. 23 e seguintes e que é elaborado por oportunidade da construção do Termo de Referência ou do Projeto Básico.

6.2. Por isso, a estimativa de preços nos estudos técnicos preliminares tem por objetivo ser um mero balizador, uma mera análise de viabilidade da contratação, logo, certamente deverá haver necessidade de refinar a estimativa elaborada nesta etapa quando da confecção do TR.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

7.1. A descrição da solução como um todo busca trazer requisitos que vão além da solução em si, considerada como o conjunto de todos os elementos (bens, serviços e outros) necessários para, de forma integrada, gerar os resultados que atendam à necessidade que gerou a contratação.

7.2. A não consideração da solução como um todo trazer o risco de uma contratação de apenas parte da solução, com conseqüente impossibilidade de atender a necessidade de negócio que motivou a contratação.

7.3. Será exigida uma garantia do produto no ato de entrega e verificação no recebimento, se apresentar falha de rachaduras ou outros casos equivalentes o produto será devolvido para a entrega de um outros que não apresente falhas.

7.4. No presente caso, a solução já está suficientemente descrita a partir de sua própria especificação, como consta no tópico "Dos Requisitos da Contratação", não havendo elementos adicionais a serem agregados.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO:

8.1. O parcelamento dos itens pode ser justificado pela necessidade de garantir a viabilidade financeira, flexibilidade operacional e adequação às restrições orçamentárias enfrentadas pela instituição. Essa abordagem permite equilibrar a disponibilidade de recursos com as demandas por



materiais odontológicos, garantindo a continuidade e eficácia dos serviços oferecidos à população.

8.2. A solução para a aquisição dos itens será parcelada, sendo a licitação do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**.

8.3. **Justifica-se o parcelamento, tendo em vista o objeto ser divisível e não haver prejuízo para o conjunto a ser licitado, nos termos do art. 47, inciso II, da Lei 14.133/2021.**

9. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1. A contratação de registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios visa atender aos seguintes resultados, alinhados aos objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e às necessidades da Rede Municipal de Ensino de Campo Grande/RN:

1. Garantia de Alimentação Escolar Adequada e de Qualidade:

a. Oferecer uma alimentação nutricionalmente equilibrada aos alunos das escolas da rede municipal, com a quantidade e qualidade necessárias para garantir o bom desempenho acadêmico e o desenvolvimento físico e mental dos estudantes.

b. Promover a segurança alimentar e nutricional, assegurando que os alunos recebam refeições que atendam aos padrões estabelecidos pelas autoridades sanitárias e educacionais, em conformidade com o PNAE.

2. Atendimento a Todos os Alunos Matriculados:

a. Garantir o fornecimento contínuo de alimentos para todos os alunos matriculados, incluindo aqueles em situação de vulnerabilidade social, para os quais a merenda escolar é, muitas vezes, a principal refeição do dia.

b. Atender de forma eficiente às demandas nutricionais dos estudantes, considerando as diferentes faixas etárias e necessidades alimentares específicas.

3. Eficiência na Gestão de Recursos Públicos:

a. Através do sistema de registro de preços, otimizar a utilização dos recursos financeiros disponíveis, promovendo a aquisição dos gêneros alimentícios a preços justos e compatíveis com o mercado, respeitando o princípio da economicidade.

b. Garantir que as aquisições sejam feitas de forma programada, evitando o desperdício de alimentos e contribuindo para o uso racional dos recursos públicos.

4. Fomento à Economia Local e Sustentabilidade:

a. Priorizar a compra de produtos oriundos da agricultura familiar, conforme as diretrizes do PNAE, promovendo o desenvolvimento da economia local e o fortalecimento da agricultura sustentável no município.

b. Estimular a produção local e regional, contribuindo para o fortalecimento da rede de pequenos produtores e cooperativas, além de reduzir o impacto ambiental associado ao transporte de alimentos de outras regiões.

5. Cumprimento das Normas Legais e Regulatórias:

a. Atender integralmente às exigências do PNAE, garantindo que os gêneros alimentícios adquiridos estejam de acordo com as normas de segurança alimentar e nutricional, e



que o processo licitatório cumpra todas as exigências legais, como a Lei de Licitações (Lei nº 14.133/2021) e demais regulamentos aplicáveis.

b. Assegurar que os fornecedores contratados atendam às normas de qualidade e segurança, fornecendo produtos dentro dos padrões exigidos para consumo imediato e de longo prazo.

6. Monitoramento e Avaliação Constantes:

a. Implementar mecanismos de acompanhamento e fiscalização das entregas de alimentos, assegurando a conformidade com as especificações contratadas, a qualidade dos produtos fornecidos e o cumprimento dos prazos estabelecidos.

b. Realizar avaliações periódicas do impacto da merenda escolar no desempenho acadêmico dos alunos e na melhoria de sua qualidade de vida, garantindo a transparência e a prestação de contas à sociedade.

9.2. Esses resultados refletem a necessidade de uma gestão eficiente e transparente, que atenda às expectativas da comunidade escolar e dos gestores públicos, promovendo benefícios a longo prazo para a educação e saúde dos alunos. Caso precise de ajustes ou complementos, estou à disposição!

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO, ANTES DA CELEBRAÇÃO DO CONTRATO:

10.1. Muitas soluções podem demandar providências para adequação do ambiente do órgão, que são os ajustes que precisam ser feitos no ambiente do órgão para que a contratação atenda à necessidade de negócio, em função do impacto esperado dos trabalhos da contratada durante a construção, implantação e operação da solução junto ao órgão, bem como da solução após sua implantação.

10.2. No presente caso, analisando o objeto e suas repercussões, **não** se constatou a existência de providências a serem adotadas previamente à celebração do contrato.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

11.1. A Lei nº 14.133/2021, ao disciplinar o Estudo Técnico Preliminar no art. 18, § 1º, trouxe como requisito facultativo a análise da existência de "XI - contratações correlatas e/ou interdependentes" à que tem sido objeto de planejamento. As contratações correlatas ou interdependentes consistem naquelas que repercutem ou sofrem repercussão de uma outra, com a qual mantenha algum tipo de vínculo.

11.2. É de ser observar que as **contratações correlatas** são aquelas que guardam relação com o objeto principal, interligando-se a essa prestação do serviço ou fornecimento, mas que não precisam, necessariamente, ser adquiridas para a completa prestação do objeto principal. São contratações secundária que melhoram ou potencializam a contratação principal.

11.3. Já as **contratações interdependentes** são aquelas que precisam ser contratadas juntamente com o objeto principal para sua completa prestação. Portanto, são aquelas



relacionadas à uma demanda principal, mas que não condições "sine qua non" para a integral prestação do objeto principal

11.4. No presente caso, **não se observam contratações correlatas ou interdependentes** com a solução ora objeto de planejamento.

11.5. As contratações correlatas ou interdependentes consistem naquelas que repercutem ou sofrem repercussão de uma outra, com a qual mantenha algum tipo de vínculo.

11.6. É de se observar que as **contratações correlatas** são aquelas que guardam relação com o objeto principal, interligando-se a essa prestação do serviço, mas que não precisam, necessariamente, ser adquiridas para a completa prestação do objeto principal. São objetos que melhoram o rendimento do objeto principal. Já as **contratações interdependentes** são aquelas que precisam ser contratadas juntamente com o objeto principal para sua completa prestação. Sem essa segunda contratação, a primeira perde totalmente a utilidade.

11.7. Contratações interdependentes são condição "sine qua non" para a integral prestação do objeto principal.

11.8. No presente caso, se constata a necessidade de contratação correlatas ou interdependentes com a solução ora o objeto de planejamento.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1. A Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 trouxe a sustentabilidade como um princípio regente das licitações (art. 5º) e como um dos objetivos das contratações públicas, conforme art. 11, que traz a necessidade de se "IV - incentivar a inovação e o desenvolvimento nacional sustentável".

12.2. Em razão desse cuidado da Lei nº 14.133/2021 com a sustentabilidade, do art. 18, § 1º, que elenca os requisitos dos estudos técnicos preliminares, traz, como elemento facultativo, a "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".

12.3. As medidas mitigadoras consistem em intervenções que visam a reduzir ou remediar os impactos nocivos da atividade humana nos meios físico, biótico e antrópico. Enfim, é uma ação que resulta na redução dos efeitos do impacto ambiental negativo.

12.4. No presente caso, a solução objeto do planejamento não apresenta risco ambiental que gere impactos e que exijam medidas mitigadoras próprias.

13. MAPEAMENTO DE RISCOS

13.1. O mapeamento de riscos permite a identificação, avaliação e gerenciamento dos riscos que possam comprometer o sucesso da contratação e da gestão contratual. Para cada risco identificado, define-se: a probabilidade de ocorrência dos eventos, os possíveis danos potenciais, possíveis ações preventivas e contingências, bem como a identificação de responsáveis por ação.



Estado do Rio Grande Do Norte
MUNICÍPIO DE CAMPO GRANDE - RN
CNPJ/MF:08.084.014/0001-42
Rua Antonio Veras, Nº 65, Centro, Campo Grande/RN

13.2. Após a identificação e classificação, deve-se executar uma análise qualitativa e quantitativa dos riscos. A análise quantitativa dos riscos consiste na classificação conforme a relação entre a probabilidade e o impacto. Tal classificação resultará no nível do risco e direcionará as ações relacionadas aos riscos durante a fase de planejamento e gestão do contrato.

13.3. A tabela abaixo apresenta uma síntese dos riscos de planejamento e de gestão dos serviços identificados e classificados neste documento.

RISCO	PROBABILIDADE	IMPACTO
Questionamentos excessivos na licitação	Baixa	Baixa
Contratada se recusar a assinar o contrato	Baixa	Alto
Pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato	Médio	Alto

RISCOS DO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO E DA EXECUÇÃO

RISCO 1	QUESTIONAMENTOS EXCESSIVOS NA LICITAÇÃO
Probabilidade	Baixa
Impacto	Baixa
Dano	Legitimidade da licitação ser colocada em questão
Ação Preventiva	Definir as regras gerais da contratação de forma clara no Termo de Referência e atentar à legislação vigente.
Ação de Contingência	Estudar e aplicar a legislação ao caso concreto.
RISCO 2	Contratada se recusar a assinar o contrato.
Probabilidade	Baixa
Impacto	Alto
Dano	A(s) contratada(s) podem não assinar o(s) contrato(s) devido a prática de Mergulho.
Ação Preventiva	Definir punição no Termo de Referência para empresa contratada que não assinar o contrato dentro do prazo estipulado.
Ação de Contingência	Convocar novo fornecedor e punir os licitantes que descumpriram a avença.
RISCO 3	Pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato
Probabilidade	Médio
Impacto	Alto
Dano	Variações nos preços
Ação Preventiva	Prever cláusula de reequilíbrio econômico-financeiro Estabelecer os requisitos para requerimento.

	Exigir documentação comprovatória que os preços extrapolaram a álea extraordinária.
--	---



Ação de Contingência	Gestão/Fiscalização do contrato com análise da viabilidade.
----------------------	---

14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

14.1. A presente **Declaração de Viabilidade** tem como objetivo atestar a adequação e viabilidade do Estudo Técnico Preliminar (ETP) elaborado para o registro de preços visando à aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar a ser ofertada aos alunos da Rede Municipal de Ensino de Campo Grande/RN.

14.1.1. Após análise detalhada das necessidades da Secretaria Municipal de Educação e considerando os seguintes pontos:

1. **Necessidade de Atendimento Nutricional dos Estudantes:** Foi identificado que a oferta de merenda escolar representa uma prioridade para garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, contribuindo para o desenvolvimento físico, social e educacional das crianças e adolescentes matriculados.

2. **Aprovação e Conformidade com o PNAE:** O planejamento está em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo a oferta de refeições adequadas, balanceadas e suficientes para o atendimento aos estudantes da rede municipal, respeitando as normas de saúde pública e as exigências legais.

3. **Viabilidade Orçamentária e Financeira:** O estudo prévio demonstrou que a execução do processo licitatório, por meio de registro de preços, é financeiramente viável, com os custos compatíveis ao orçamento da Secretaria Municipal de Educação para o ano de **2025**. O processo permitirá a compra de alimentos de forma planejada e eficiente, contribuindo para a otimização dos recursos públicos.

4. **Sustentabilidade e Desenvolvimento local:** O levantamento de mercado realizado indicou a viabilidade da inclusão de fornecedores locais e regionais, com ênfase na agricultura familiar, atendendo à política de incentivo à produção local e sustentável. A seleção de fornecedores será conduzida com base em critérios que garantam a qualidade e a economicidade do fornecimento.

5. **Capacidade de Fornecimento e Logística:** O levantamento de mercado evidenciou que existem fornecedores com capacidade técnica e logística adequadas para atender à demanda do município, respeitando os prazos e condições estabelecidas para o fornecimento contínuo e regular de gêneros alimentícios.

14.2. Com base nestes elementos, atesta-se a viabilidade do Estudo Técnico Preliminar, sendo este adequado para subsidiar a licitação e a contratação de fornecedores, conforme as exigências legais e administrativas.

Campo Grande/RN, 22 de janeiro de 2025.

Israela Sinara Paula Gadelha
Secretária de Educação