



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR MERENDA ESCOLAR

1. DA UNIDADE REQUISITANTE

1.1. Secretaria Municipal De Educação através das Nutricionistas Daniela Almeida Gonçalves e Patrícia Coelho Martins.

2. DO OBJETO

2.1. Fornecimento de gêneros alimentícios destinados à elaboração do cardápio relativo à Merenda Escolar dos Alunos Matriculados na Rede Municipal de Ensino do Município de Senhor do Bonfim-BA do ano letivo de 2024.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E JUSTIFICATIVA (Obrigatório)

3.1. Tendo em vista o início do ano letivo de 2024, torna imprescindível a aquisição dos gêneros alimentícios para a necessária manutenção da alimentação escolar das unidades municipais de educação (escolas e creches municipais), visando melhor qualidade nutricional e hábitos alimentares saudáveis;

3.2. Considerando a legislação do PNAE (Programa Nacional da Alimentação Escolar) Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009 (lei nº 11.947/2009). Dados do Jornal USP de São Paulo, publicado em 29/05/2019, que informa que "a oferta de alimentação escolar reduz o consumo de alimentos ultraprocessados, como salgados e refrigerantes, entre adolescentes de escolas públicas de ensino fundamental. A conclusão é apontada em pesquisa da Faculdade de Medicina da USP (FMUSP) descrita em artigo da revista Scientific Reports, do grupo Nature. O estudo da nutricionista Priscilla Noll aponta a contribuição do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) do governo federal no apoio à alimentação escolar e mostra as dificuldades para criar hábitos alimentares mais saudáveis nas escolas, como recursos inadequados, a baixa adesão dos estudantes e o acesso a refrigerantes no ambiente escolar. O estudo utilizou o banco de dados utilizado na Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE), realizada em 2015, que investigou informações sobre os fatores de risco e proteção à saúde dos adolescentes. A pesquisa foi realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e Ministério da Saúde, com apoio do Ministério da Educação. Uma das etapas do PeNSE ouviu 102.272 estudantes do 9º ano do ensino fundamental, e os dados apontam que o consumo de alimentos ultraprocessados é maior em escolas que possuem cantinas do que naquelas que oferecem alimentação escolar". Portanto, carreado de informações e cumprindo as Leis que regem a Educação de nosso País, do qual faz parte o Município de Senhor do Bonfim-Bahia, urge a necessidade do cumprimento da legislação vigente na garantia da alimentação saudável aos alunos atendidos por este município, zelando pelo o princípio constitucional da economicidade no qual a relação custo-benefício no setor público refere-se não apenas à relação custo-benefício em termos monetários, mas também à relação custo-benefício social das políticas públicas, no qual preza obter a manutenção da qualidade e a celeridade na prestação do serviço, aplicando a Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 26/2013.

3.3. Considerando que a Secretaria de Educação compreende a necessidade de incluir alimentos que além de garantir uma alimentação saudável, diversificada e sustentável em quantidades suficientes, respeitando assim a cultura alimentar local, também ver a necessidade de adquirir alimentos que atendam as especificidades alimentares dos alunos atendidos pelo município;



3.4. Considerando, que a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 no artigo 17 preconiza que os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.

4. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

4.1. O Plano Anual de Contratação é obrigatório a esta Administração Pública cabendo ainda sua regulamentação e elaboração, contudo, não poderíamos esperar a devida regulamentação deste diante da iminente necessidade da aquisição dos produtos para a confecção da merenda escolar para o ano de 2024.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Requisitos Mínimos de Qualidade:

Para os itens de Gêneros alimentícios não perecíveis:

- a)** Os Gêneros Alimentícios não perecíveis devem apresentar uma composição química consistente e equilibrada, sem a presença de substâncias nocivas.
- b)** Deve ser livre de contaminação microbiológica, química e física. Isso inclui a inexistência de bactérias, vírus, parasitas, pesticidas, metais pesados e outros poluentes.
- c)** Os Gêneros Alimentícios não perecíveis devem possuir embalagem própria, sem sujidades ou perfurações.
- d)** Informações detalhadas sobre a origem, composição e data de validade dos Gêneros Alimentícios não perecíveis devem constar na embalagem, permitindo que a Administração Pública faça averiguações quando necessário.
- e)** Substituir os Gêneros Alimentícios não perecíveis que, porventura, estiverem fora das condições de uso ou com defeitos de fabricação, com embalagens violadas, ou que estejam fora do prazo de validade, no prazo máximo de 01 (um) dia, contado a partir da solicitação.

Para Gêneros Alimentícios Frios e Congelados:

- a)** Os Gêneros Alimentícios Frios e Congelados quando se tratarem de alimentos fracionados, devem estar acondicionados em embalagens próprias e/ou acondicionados em embalagens de isopor ou plástico devidamente fechados/lacrados, com etiquetas de pesagem para aferir as quantidades.
- b)** Os Gêneros Alimentícios Frios e Congelados quando se tratarem de alimentos não fracionados, devem estar em suas embalagens próprias, com quantidades previamente informadas na mesma contendo informações detalhadas sobre a origem, composição e data de validade, permitindo que a Administração Pública faça averiguações quando necessário.



- c) Substituir os Gêneros Alimentícios Frios e Congelados que, porventura, estiverem fora das condições de uso ou com defeitos de fabricação, com embalagens violadas, ou que estejam fora do prazo de validade, no prazo máximo de 01 (um) dia, contado a partir da solicitação.

5.2. Requisitos de Sustentabilidade:

- a) Respeitar as Normas Brasileiras da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- b) A empresa contratada deverá adotar as práticas de sustentabilidade ambiental no fornecimento dos produtos, conforme previsto no artigo 3º da Lei nº 14.133/2021.
- c) 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.

5.3. 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.

5.4. Requisitos obrigacionais gerais:

- a) Os produtos identificados neste Estudo Técnico Preliminar deverão obrigatoriamente estar de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;
- 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) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- d) 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;
- e) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- f) 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;
- g) 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;
- h) 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;



- i) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- j) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- k) 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.
- l) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- m) 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;
- n) 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.

o) CARACTERIZAÇÃO DOS ITENS:

i. Produtos industrializados:

ii. Composição Nutricional:

- Identificar o valor nutricional por porção;
- Identificar o percentual mínimo do nutriente do produto;
- Destacar restrição ou isento de um ou mais nutrientes ou ingredientes na composição;
- Indicar nutriente da composição, em caso de fortificação;
- Destacar restrição ou isenção de aditivos alimentícios previsto em legislação vigente;
- No caso de reconstituição/diluição de um produto, deve-se: a) indicar percentual mínimo do nutriente principal, com base nas instruções do fabricante, conforme descrição na embalagem original do produto; b) solubilidade ou indicar o emulsificante na composição;
- Indicar aspectos organolépticos ou defeitos de fabricação não aceitáveis (ex.: excesso de dureza, mal cozidos ou queimados, excessivamente quebradiços, presença de fermentação ou ranço, conforme o tipo de alimento/produto);
- Indicar ausência de sujidades (materiais terrosos, larvas, parasitas), conforme a característica do alimento;
- Determinar valores permitidos ou rejeitados expressos em (%) de umidade, de acidez, fermentação; Destacar o tipo de processo tecnológico utilizado no processo do produto – indicação ou restrição

iii. Embalagem

- Tipo de embalagem;
- Data de fabricação, validade e lote;
- Registro do órgão de inspeção sanitária;
- Condições de integridade da embalagem;
- Informar unidade de medida (grama, quilo, litros, etc.);
- Indicar gramatura/volume existente no mercado ou aquela necessária ao pleno funcionamento do serviço;
- Indicar permeabilidade da embalagem;



- Indicar a necessidade de dupla embalagem se for o caso;
- Indicar o tipo de vedação da embalagem, quando for o caso.

iv. Alimentos

- Características desejáveis e peculiares ao alimento, considerando, tamanho, textura, cor, aroma, aparência, etc.;
- No caso de alimentos cujo consumo requer cozimento prévio – informar rendimento e aspectos pós-cozção, tempo de cozção e características inaceitáveis;
- GRÃOS- tipo, integridade, tamanho do grão, grau de maturidade, teor de umidade, ausência de sujidades, larvas e parasitas;
- LATICÍNIOS: Identificação de órgão de inspeção sanitária- laudo de análise microbiológico;
- CARNES: características de cor, aroma, sabor, textura, temperatura de conservação e transporte, registro de inspeção sanitária, ausência de sujidades, parasitas e larvas;

5.5. Requisitos de Entrega e Critérios de Aceitação do Objeto

a) Local da Entrega: Os produtos desta licitação serão entregues no endereço no Almojarifado da Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, localizado à - Rua Djalma Dutra, nº 74, Centro, Senhor do Bonfim – BA, CEP 48.970-000, ou endereço indicado na ORDEM DE COMPRA/FORNECIMENTO.

b) O prazo de entrega dos materiais indicados neste Estudo Técnico Preliminar será no **primeiro dia útil** de cada mês, sendo confirmado em até **05 (cinco) dias úteis no mês anterior** para envio de solicitação e ordem de compra.

c) Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência, na proposta financeira e na Ata de Registro de Preços/Contrato de Fornecimento.

d) Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes neste Estudo, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

e) O recebimento provisório ocorrerá na entrega inicial acompanhado da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente para fins de verificação da aceitabilidade dos produtos, contagem, comprovação de entrega das marcas devidamente indicadas na Proposta financeira, na Ata de Registro de Preços/Contrato de Fornecimento e compatibilidade com os itens solicitados.

f) O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

g) O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

5.6. Requisitos Contratuais



5.5.1. O fornecimento pelas suas características de disponibilidade plena em todo exercício financeiro e além dele, não podendo ser interrompido pela sua importância para execução das atividades administrativas e do atendimento aos pessoas sob cuidados prolongados do município, tem-se então que o fornecimento é contínuo conforme art. 106 da lei 14.133/2021, sendo o contrato com prazo inicial de duração de 01 (um) ano conforme determinação e condições legais poderá ser prorrogado por até 10(dez) anos, nessas condições não existe a possibilidade de que a licitação ocorra por registro de preços.

5.7. Pré Qualificação de acordo com o Art. 80 da Lei Federal nº 14.133/21

5.7.1. Diante da necessidade de amostras para averiguar a qualidade dos produtos e proporcionar o melhor alimento para os alunos da Rede Municipal de Ensino, bem como ampliar a competitividade dos participantes, seria necessário a pré-qualificação de acordo com o Art. 80 da Lei Federal nº 14.133/21 com prazo de validade de até 31/12/2024, podendo as empresas, antes da fase de disputa, apresentarem para fins de pré-qualificação as suas marcas conforme determina abaixo:

Art. 80. A pré-qualificação é o procedimento técnico-administrativo para selecionar previamente:

I - licitantes que reúnam condições de habilitação para participar de futura licitação ou de licitação vinculada a programas de obras ou de serviços objetivamente definidos;

II - bens que atendam às exigências técnicas ou de qualidade estabelecidas pela Administração.

§ 1º Na pré-qualificação observar-se-á o seguinte:

I - quando aberta a licitantes, poderão ser dispensados os documentos que já constarem do registro cadastral;

II - quando aberta a bens, poderá ser exigida a comprovação de qualidade.

§ 2º **O procedimento de pré-qualificação ficará permanentemente aberto para a inscrição de interessados.**

§ 3º **Quanto ao procedimento de pré-qualificação, constarão do edital:**

I - as informações mínimas necessárias para definição do objeto;

II - a modalidade, a forma da futura licitação e os critérios de julgamento.

§ 4º **A apresentação de documentos far-se-á perante órgão ou comissão indicada pela Administração, que deverá examiná-los no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis e determinar correção ou reapresentação de documentos, quando for o caso, com vistas à ampliação da competição.**

§ 5º Os bens e os serviços pré-qualificados deverão integrar o catálogo de bens e serviços da Administração.

§ 6º **A pré-qualificação poderá ser realizada em grupos ou segmentos, segundo as especialidades dos fornecedores.**

§ 7º **A pré-qualificação poderá ser parcial ou total, com alguns ou todos os requisitos técnicos ou de habilitação necessários à contratação, assegurada, em qualquer hipótese, a igualdade de condições entre os concorrentes.**

§ 8º **Quanto ao prazo, a pré-qualificação terá validade:**

I - de 1 (um) ano, no máximo, e poderá ser atualizada a qualquer tempo;



II - não superior ao prazo de validade dos documentos apresentados pelos interessados.

§ 9º Os licitantes e os bens pré-qualificados serão obrigatoriamente divulgados e mantidos à disposição do público.

§ 10. A licitação que se seguir ao procedimento da pré-qualificação poderá ser restrita a licitantes ou bens pré-qualificados.

5.7.2. O procedimento de pré-qualificação, permitirá que as Nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação possam analisar o conteúdo da embalagem, a qualidade dos produtos embalados ou reembalados no caso de alimentos fracionados e os critérios de sabores e cozimento dos mesmos.

5.7.3. Considerando a iminência das aulas a serem realizadas, a redução do saldo das atas de Registro de Preços do Pregão Eletrônico nº 001/2023, optamos por não necessitar de Pré-qualificação neste momento, contudo, poderá ser realizada para os próximos certames considerando a viabilidade de testagem antecipada de produtos para correlação de marcas.

5.8. DAS AMOSTRAS

5.8.1. Haverá a necessidade de apresentação de amostra dos itens indicados neste Estudo Técnico Preliminar seguindo as exigências aplicadas pelo FNDE, as quais deverão ser entregues devidamente identificadas com listagem em papel timbrado da empresa em 02 (duas) vias contendo:

- i. A Razão Social e CNPJ do Fornecedor;
- ii. Marca/Modelo dos produtos apresentados para amostras
- iii. Coluna indicativa de Aprovado ou Reprovado

5.8.2. As amostras deverão ser apresentadas em embalagens primárias e secundárias, se necessário, para garantir sua integridade.

5.8.3. Para os itens de frios e congelados, as licitantes deverão apresentar em embalagens que permitam sua integridade congelada ou na condição de resfriada, podendo apresentar em coolers, isopor, e demais embalagens acompanhadas de gelo, o que também será motivo de avaliação para esta condição de amostra e caso desatendida pelo licitante, será automaticamente desclassificado.

5.8.4. As embalagens como coolers, isopor, e outros poderão ser devolvidas na finalização da análise das amostras, desde que não prejudiquem a integridade do produto.

5.8.5. As amostras não serão devolvidas, permanecendo retidas em poder da Secretaria Municipal de Educação. As empresas que se recusarem em deixar as amostras físicas na convocação, não terão suas propostas classificadas sendo anotado em Parecer conclusivo da Nutricionista.

5.8.6. A convocação para amostras ficará a cargo do Agente de Contratação que conduzir o certame para definir data e horário que serão previamente agendados com as Nutricionistas a serem realizadas no prédio da Secretaria Municipal de Educação localizada a Rua Padre Severo, nº 136, Centro, Senhor do Bonfim – BA – CEP 48.970-000.

6. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO (Obrigatório)

6.1. Quantidades estimadas considerando consumo anual.

6.1.1. A Prefeitura Municipal de Senhor do Bonfim regulamentou através do Decreto Municipal nº 436/2023 de 18 de dezembro de 2023, devidamente publicado em Diário Oficial do Município em 20 de dezembro de 2023 às páginas 16 a 28.



6.1.2. Os preços estimados foram encontrados através de cotações realizadas com fornecedores devido à alta demanda de cotações no banco de preços no setor de compras.

6.1.3. Justifica-se as cotações realizadas nos fornecedores locais que corriqueiramente participaram dos certames licitatórios anteriores realizados com o mesmo objeto para análise inicial dos preços e como fonte de preços para poder realizar cotações com o Banco de Preços e encontrar preços compatíveis.

6.1.4. Está sendo anexado a este Estudo Técnico Preliminar, cópia do Decreto Municipal nº 0436/2023.

6.1.5. Desta forma, após a conclusão deste Estudo Técnico Preliminar, será realizada nova consulta em dados de pesquisa e mídia especializada através de cotação no Banco de Preços para confirmação dos preços apresentados e, se for o caso, atualização dos preços para este novo relatório adquirido.

6.1.6. O levantamento dos quantitativos se deu devido à solicitação das Nutricionistas que assinam este Estudo Técnico Preliminar, com os quantitativos individuais de consumo mensal com a seguinte previsão:

- A Secretaria de Educação levou em conta a variação normal dos pedidos na definição de suas quantidades inclusive verificando os gastos anuais anteriores.

6.2. Recomenda-se que o valor estimado da contratação não seja exibido aos participantes para uma melhor negociação de preços.

6.3. As demais descrições dos itens com a pesagem dos produtos, as quantidades indicadas nos pacotes/fardos/caixas estão devidamente esclarecidas no Anexo I.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

7.1. A Aquisição é bastante simplificada podendo ser oferecida por qualquer fornecedor na área, no entanto devido às condições de mercado e os prazos de entrega poderá apresentar restrição à quantidade de fornecedores capazes de suprir a demanda da municipalidade.

7.2. Não foram identificadas soluções diferentes capazes de suprir eficientemente a necessidade da Secretaria Municipal de Educação, sendo que foram consideradas as seguintes opções:

a) Compra de produtos em fornecedores locais.

Tal opção seria viável, contudo, por conter impedimentos através dos órgãos de controle Externo, deverá abrir concorrência para participação a nível nacional, participando tantos quando puderem desde que atenda aos pré-requisitos estabelecidos neste Estudo, Termo de Referência e futuro edital de licitação.

b) Aquisição de produtos da agricultura familiar.

Tal opção não está disponível devido os produtos oriundos da Agricultura Familiar serem distintos deste processo.

7.3. Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido;

7.4. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, bem como termos de referência, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Após a análise, foi possível concluir que não há variações quanto à aquisição do objeto em tela. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa;



7.5. Logo, a aquisição dos materiais objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos municipais para distribuição da merenda escolar. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

7.6. Tem-se que a solução buscada pela solicitação da secretaria é a melhor disponível no momento para aquisição parcelada dos gêneros alimentícios.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Obrigatório)

8.1. O valor estimado da contratação baseado nas cotações de levantamento inicial é de R\$ 2.966.513,00 (dois milhões, novecentos e sessenta e seis, quinhentos e treze reais), conforme Planilha Anexo II.

8.1.1. O orçamento dos preços unitários sigilosos conforme Art. 18, Inciso VI da Lei Federal nº 14.133/21.

8.2. A regulamentação quanto à pesquisa de preços nesta Administração Pública está indicada no Decreto Municipal nº 436/2023 de 18/12/2023 publicado no Diário Oficial do Município em 20 de dezembro de 2023 às páginas 16 a 28.

8.3. Justifica-se a não utilização do inciso I pela ausência de preenchimento de informações para no mínimo os Municípios do Piemonte Norte do Itapicuru que é composto pelos municípios de Andorinha, Antônio Gonçalves, Caldeirão Grande, Campo Formoso, Filadélfia, Jaguarari, Pindobaçu, Ponto Novo e Senhor do Bonfim, para adequação de preços locais de fornecimento e a utilização de outros Municípios poderia fracassar o certame por conter preços e realidades diferentes da necessidade deste Município.

8.4. Recomenda-se a utilização do inciso II visto que não houve solicitação de distrato dos fornecedores que já entregam em mesmos processos administrativos licitatórios que ainda estão vigentes e não foram solicitados distratos das suas respectivas Atas de Registro de Preços ou pedidos de reequilíbrio econômico financeiro, e por não conter índices de atualizações, deve-se realizar a atualização por um índice de preço correspondente, que pode ser obtido com a média entre o **Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC** e o **Índice de Preços ao Consumidor – IPC**, que será anexada após o Termo de Referência.

8.5. O valor acima poderá ser confirmado ou atualizado após cotações finais no Banco de Preços conforme preconiza o Art. 5º inciso III, a depender da demanda da Secretaria Municipal de Educação devido ao início das aulas para o ano letivo de 2024 e caso não seja possível, deverá ser justificado no processo licitatório.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO.

9.1. A solução consistirá na contratação de empresas que supra a futura Aquisição dos gêneros alimentícios indicados neste Estudo Técnico Preliminar;

9.2. Devido a limitações de espaço físico no Almoxarifado da Secretaria e dos Almoxarifados das Unidades Escolares, os itens serão adquiridos parceladamente conforme indicado no item 6 deste Estudo.

9.3. A emissão das ordens de compra serão realizadas a cada mês com os participantes que detiverem Atas de Registros de Preços assinadas e publicadas no Diário Oficial.



10. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (Obrigatório)

10.1. 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 de licitantes, permitindo que empresas distintas sejam contratadas.

10.2. Recomenda-se, após a obtenção do preço final, a divisão da cota de 25% (vinte e cinco por cento) para microempresas e empresas de pequeno porte conforme legislação em vigor.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. Benefícios Diretos:

Benefícios diretos:

- a)** Garantia de disponibilização de 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)** Contribuir diretamente para a saúde física e mental contínua dos alunos por meio da presença regular de merenda escolar.
- d)** Obter 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 os 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)** Alcançar um aumento indireto na satisfação dos alunos da rede municipal, refletindo positivamente nos estudos.
- b)** Incentivar 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)** Contribuir indiretamente para a formação de uma cultura organizacional positiva, onde o cuidado com a saúde e o bem-estar é valorizado.
- d)** Observar uma diminuição indireta nas taxas de abstenção e evasão escolar.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO.

12.1. A aquisição dos itens comuns deste estudo não necessita de providências a serem adotadas.



12.2. Elaborar cronograma com todas as atividades necessárias à adequação do ambiente da organização para que a contratação surta seus efeitos e com os responsáveis por esses ajustes nos diversos setores:

- i. Não se configura necessária a elaboração de cronograma para adequação de ambientes visando o início da execução do objeto.

12.3. Considerar a necessidade de capacitação de servidores para atuarem na contratação e fiscalização da execução do objeto de acordo com as especificidades estabelecidas:

- i. O objeto da presente contratação não apresenta peculiaridades que justifiquem a necessidade de capacitação constante de servidores.
- ii. Cumpre ressaltar que o Município de Senhor do Bonfim oferece cursos de capacitação sempre que necessário a depender do caso concreto, e que esse aprimoramento por parte dos servidores é imprescindível para a melhoria do controle dos serviços.

12.4. Juntar o cronograma ao processo e incluir, no mapa de riscos, os riscos de a contratação fracassar caso os ajustes não corram a tempo:

- i. Considerando todo o exposto, há riscos em caso de atraso na entrega dos produtos, o que acarretará em alunos com fome e com a possibilidade de evasão escolar devido à ausência de merenda escolar;
- ii. Produtos próximos a vencer ou entrega insuficiente da requerida na ordem de fornecimento;
- iii. Os produtos devem ser entregues pontualmente conforme cronograma, em prol de não haverem riscos de atrasos.

12.5. A Administração deverá adotar como critério de planejamento e em casos de pedido de solicitação de distrato e dispensa do fornecimento (dispensa de atas de registros de preços e dispensa de contratos) para processos licitatórios, a garantia de entrega mínima das quantidades de até 03 (três) meses subsequentes dos quantitativos estipulados no item 6 ou a entrega dos últimos 03 (três) meses anteriores à solicitação de dispensa de fornecimento para contratos ou atas de registro de preços.

12.6. No caso de pregão, poderá convocar os licitantes remanescentes, na sua ordem de classificação.

12.7. No caso de credenciamento, poderá ser remanejado entre os credenciados, desde que aceito pelos participantes.

12.8. No caso do ocorrido no item 12.5, as empresas deverão ser sancionadas conforme a Lei 14.133/21 por prejudicar o planejamento.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

13.1. Não foram identificadas contratações interdependentes neste caso.

14. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

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

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

- i. Durante o processo de produção, transporte e armazenamento dos produtos, podem ocorrer perfurações, acarretando em vazamentos de produtos líquidos ou secos, acarretando na invalidação do produto que detiver este problema.



- ii. O armazenamento inadequado ou a manipulação incorreta dos produtos podem resultar em vazamentos. Além dos riscos invalidação dos produtos, vazamentos prolongados podem ter impactos negativos na qualidade dos produtos.
- iii. 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.
- iv. O recebimento de produtos vencidos pode acarretar diretamente e indiretamente na saúde dos alunos que consumirem o alimento preparado.
- v. Para os produtos frios e congelados, caso não detenha de resfriamento ou congelamento mínimo, os produtos sofrerão em modificações no sabor que inclusive podem reduzir o período de validade do mesmo podendo causar também danos à saúde dos alunos que consumirem o alimento preparado.

14.3. 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 gêneros frios e congelados, que devem ter a correta manipulação dos produtos até a entrega no Almoxarifado 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.

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO E ESCOLHA DA SOLUÇÃO/MODALIDADE (Obrigatório)

15.1. Considerando que o cronograma dos itens e levantamento realizados indicados no item 6 deste 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 inúmeros fornecedores;

15.2. Considerando que nos processos corriqueiros de Pregão Eletrônico realizados nesta Administração Pública, as participantes são julgadas em uma fase de disputa que acarreta em lances sucessivos e redução no preço unitário final e a consequente redução de custos significativos aos cofres públicos;

15.3. Considerando o Decreto Municipal nº 438/2023 que em seu Art. 2º inciso III regulamenta os bens de consumo e a consequentemente comuns todos os itens deste Estudo caracterizado como tal;

15.4. Recomenda-se a utilização da modalidade Pregão conforme o Inciso XLI concomitante com o Inciso XLV, ambos do Art. 6º da Lei Federal nº 14.133/21.



15.5. Pelo exposto, declaramos a viabilidade da contratação nos termos dispostos nas solicitações e neste Estudo Técnico Preliminar.

16. ANEXOS DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

16.1. São anexos do presente ETP os seguintes documentos:

Anexo I – Planilha detalhada dos itens;

Anexo II – Valor estimado da contratação – Orçamento sigiloso conforme Art. 18, Inciso VI da Lei Federal nº 14.133/21.

Senhor do Bonfim – BA em 28 de dezembro de 2023.

Elaborado por:

Daniela Almeida Gonçalves
Nutricionista