



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Kit Alimentar - Matrícula 2025

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. Ele serve de base ao Termo de Referência a ser elaborado, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública. O ETP tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento de demanda registrada no Documento de Formalização da Demanda – DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar a tomada de decisão e o prosseguimento do respectivo processo de contratação.

1. DA UNIDADE REQUISITANTE

- 1.1. Secretaria Municipal de Educação, através da Secretária Lourinalva Correia Coelho.

2. DO OBJETO

- 2.1. O presente Estudo Técnico Preliminar visa buscar qual a melhor alternativa para o fornecimento de kits de Gêneros Alimentícios a serem distribuídos aos alunos Matriculados na Rede Municipal de Ensino, no Município de Senhor do Bonfim-Bahia, exercício 2025, sob responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação, de acordo com as especificações e condições abaixo elencados.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E JUSTIFICATIVA

- 3.1. A Secretaria Municipal de Educação do Município de Senhor do Bonfim-Bahia, em preparação para o ano letivo de 2025, reconhece a necessidade crucial de contratar para fornecimento de gêneros alimentícios em kits destinados aos alunos matriculados nas escolas e creches municipais. Esta contratação visa não apenas a manutenção da alimentação escolar, mas também o incentivo às matrículas escolares, frequência e ainda a promoção de hábitos alimentares saudáveis, em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a legislação vigente, como a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução CD/FNDE nº 38/2009.
- 3.2. Justificativa com Base na Lei 14.133/2021:
- 3.3. Conforme o inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021, e o art. 7º, inciso I da IN 40/2020, a necessidade da contratação fundamenta-se no interesse público de garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos. A alimentação escolar reduz significativamente o consumo de alimentos ultraprocessados, como evidenciado por estudos da USP. A pesquisa destaca a importância de uma dieta balanceada na redução de riscos à saúde pública, especialmente em ambientes escolares.
- 3.4. Descrição Detalhada da Necessidade:



3.5. A necessidade identificada é a provisão, através de kits alimentares, para suprir a demanda alimentar dos alunos, especialmente em situações de emergência que possam levar ao fechamento temporário das escolas. A pandemia revelou a vulnerabilidade alimentar de muitas famílias, com 19% das famílias nordestinas enfrentando escassez alimentar, segundo a Unicef. Portanto, a contratação desses kits é essencial para garantir que os alunos continuem a receber refeições completas e nutritivas, mesmo fora do ambiente escolar.

3.6. Componentes e Funcionalidades da Solução:

3.7. A solução deve prover:

3.8. 1. Kits alimentares completos e balanceados, atendendo às necessidades nutricionais diárias das crianças e adolescentes.

3.9. 2. Distribuição ao efetivar a matrícula escolar para o ano de 2025, na rede municipal de ensino, bem como em meados do ano letivo, motivando a permanência dos alunos.

3.10. 3. Monitoramento e avaliação contínua da qualidade dos alimentos fornecidos, alinhando-se às exigências do PNAE e garantindo a satisfação das necessidades nutricionais.

3.11. Conclusão:

3.12. A contratação dos kits alimentares é caracterizada como um serviço essencial, conforme os critérios estabelecidos pela Lei 14.133/2021. A essencialidade se reflete nos danos potenciais à saúde e ao bem-estar dos alunos. Assim, a contratação se justifica não apenas pela conformidade legal, mas também pelo compromisso com o desenvolvimento saudável dos estudantes e a proteção do interesse público.

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

4.1. O Plano Anual de Contratação ainda não foi implementado por esta Administração, cabendo ainda sua regulamentação e elaboração, contudo, não poderíamos esperar a devida regularização diante das necessidades que estão sendo abordadas neste Estudo Técnico Preliminar. No entanto, ressalta-se que a referida contratação está em consonância com a Lei Orçamentária Anual – LOA, conforme publicação no Diário Oficial do Município em 21 de dezembro de 2023, Edição 4.020, através da dotação conforme ofício anexo a este ETP expedido pelo setor de contabilidade do município.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Para a aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis destinados ao Kit alimentar da Matrícula no Município de Senhor do Bonfim, com base na Lei nº 14.133/2021, é essencial estabelecer requisitos técnicos detalhados que garantam a qualidade dos produtos e o atendimento às necessidades nutricionais dos estudantes. Esses requisitos seguem os princípios da eficiência, economicidade, competitividade e transparência previstos na legislação.

Para os itens de Gêneros alimentícios não perecíveis

5.2. Condições de Qualidade e Segurança Alimentar

5.2.1. Todos os produtos devem atender aos padrões de qualidade e segurança estabelecidos pela ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), assegurando que estejam livres de contaminantes e em conformidade com a legislação vigente.

5.2.2. Os produtos devem ser devidamente registrados e certificados, quando aplicável, e contar com o selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal, conforme as normas sanitárias.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM

- 5.2.3. Os Gêneros Alimentícios não perecíveis devem apresentar uma composição química consistente e equilibrada, sem a presença de substâncias nocivas.
- 5.2.4. Deve ser livre de contaminação microbiológica, química e física. Isso inclui a inexistência de bactérias, vírus, parasitas, pesticidas, metais pesados e outros poluentes.
- 5.2.5. Os Gêneros Alimentícios não perecíveis devem possuir embalagem própria, sem sujidades ou perfurações.

5.3. Condições de Embalagem e Armazenamento

- 5.3.1. As embalagens devem ser resistentes, seladas e garantir a integridade dos produtos durante o transporte e o armazenamento, além de evitar contaminação ou deterioração.
- 5.3.2. As especificações de armazenamento, como proteção contra umidade, luz e temperaturas extremas, devem ser seguidas rigorosamente.

5.4. Validade dos Produtos

- 5.4.1. Todos os gêneros alimentícios não perecíveis devem ter um prazo de validade adequado, que permita o consumo seguro pelos alunos ao longo do ano letivo, considerando o período de estocagem e distribuição nas escolas.
- 5.4.2. Os produtos devem ser entregues com, no mínimo, 75% do prazo de validade ainda vigente

5.5. Entrega e Logística

- 5.5.1. O fornecedor deve garantir que os itens sejam entregues conforme cronograma acordado, em condições adequadas de transporte, com veículos apropriados que assegurem a qualidade e segurança dos produtos.
- 5.5.2. A entrega deve ser feita diretamente nas unidades escolares ou em depósitos designados pela Secretaria de Educação, conforme demanda, sem custos adicionais.

5.6. Responsabilidade Técnica e Amostras

- 5.6.1. É recomendável que o fornecedor apresente amostras dos produtos para verificação de conformidade antes da efetiva contratação, como forma de garantir que os itens atendam plenamente às especificações técnicas e nutricionais.

Para os itens de Gêneros alimentícios frio e congelado

5.7. Especificações dos Produtos

- 5.7.1. Classificação: Produtos de origem animal e vegetal devem estar adequadamente classificados de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).
- 5.7.2. Rotulagem: Todos os produtos devem apresentar rotulagem conforme exigências legais, indicando nome do produto, peso, data de fabricação, validade, lote, informações nutricionais e modo de armazenamento.
- 5.7.3. Conservação e Armazenamento: Os produtos frios e congelados devem ser entregues com a temperatura adequada para cada tipo de alimento. Produtos congelados devem ser



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM

mantidos a -18°C ou menos, e os frios devem ser mantidos a temperaturas entre 0°C e 4°C, conforme recomendações específicas.

- 5.7.4.** Qualidade Nutricional: Os produtos devem atender às exigências nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com base em uma dieta equilibrada e nutritiva, que atenda às necessidades das crianças e adolescentes.

5.8. Normas Sanitárias e de Segurança Alimentar

- 5.8.1.** Boas Práticas de Manipulação: Os fornecedores devem seguir as Boas Práticas de Manipulação e Transporte de Alimentos, garantindo que os produtos não sofram contaminações durante o manuseio, transporte e entrega.
- 5.8.2.** Certificações: Os produtos devem possuir certificados de origem e controle de qualidade, como SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou similar, garantindo que estão livres de contaminações e aptos para o consumo.
- 5.8.3.** Condições de Transporte: O transporte dos gêneros alimentícios deve ser realizado em veículos apropriados, que mantenham a cadeia de frio, com câmaras refrigeradas ou congeladas devidamente certificadas. A limpeza e conservação dos veículos também devem seguir as normas sanitárias vigentes.

5.9. Prazos de Validade

- 5.9.1.** Data de Validade: Os itens adquiridos devem ter prazo de validade adequado para o consumo durante o período de fornecimento da merenda escolar, respeitando um limite mínimo de validade para evitar desperdícios.
- 5.9.2.** Controle de Lote: Os produtos devem ser entregues com identificação clara dos lotes, para facilitar o controle de qualidade e segurança alimentar quando da aquisição.

- 5.10.** 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.

- 5.11.** 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.

5.12. Requisitos de responsabilidade social e econômica

- 5.12.1.** 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.

5.13. Critérios de Sustentabilidade

- 5.13.1.** A contratação pode incluir exigências relacionadas à sustentabilidade, tais como o uso de embalagens biodegradáveis ou recicláveis e a adoção de boas práticas agrícolas no caso de produtos de origem vegetal.

5.14. Garantia de Competitividade e Equalização de Preços

- 5.14.1.** A aquisição deve observar a compatibilidade dos preços de mercado, utilizando-se de fontes de referência oficiais para elaboração de planilhas de custo e estimativas de preços, em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM

Esses requisitos visam assegurar que a merenda escolar oferecida atenda aos padrões de qualidade, segurança alimentar e eficiência, conforme os princípios da Lei nº 14.133/2021 e o compromisso do município com a promoção da saúde e do bem-estar dos alunos.

6. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

6.1. Entende-se necessária a contratação dos seguintes itens e quantitativos:

6.1.1. LOTE ÚNICO.					
Nº	ITEM	SUB-ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
01	ARROZ	ARROZ PARBOILIZADO	Características Técnicas: Longo fino, tipo 01, constituído de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade, isento de sujidades, materiais estranhos, toxinas, parasitas e larvas, mau estado de conservação, incluindo os processos de fermentação e mofo, com rendimento após a cocção de no mínimo 2,9 vezes. A embalagem deve ser transparente, atóxico com identificação do produto e peso líquido de 01 kg , acondicionados em embalagens contendo 01 kg. Deverá conter externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, número de lote, registro do Ministério de Agricultura, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informação nutricional, procedência, seguindo a Portaria nº 269 de 17 de novembro de 1988 do Ministério da Agricultura . O produto deverá ser transportado de acordo com os preceitos técnicos da ANVISA. Validade: Não poderá ser inferior a 120 dias , contados a partir da data de sua entrega.	24.000	Kg
02	AÇÚCAR	AÇÚCAR CRISTAL	Características Técnicas: Açúcar cristal, de origem vegetal, constituído por sacarose de cana-de-açúcar, com aspecto sólido apresentando-se sob forma de cristais irregulares de coloração clara e uniforme, com aspecto, cor e cheiro próprios e sabor doce, teor de sacarose mínimo de 99,5%, admitindo umidade máxima de 0,1%, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado primariamente em pacote plástico atóxico com 01 kg . A embalagem deverá conter dados de identificação do produto, marca do	48.000	Kg



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM

			fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Deverá seguir a Instrução Normativa nº 47, de 30 de agosto de 2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses , contados a partir da data de sua entrega.		
--	--	--	--	--	--

03	BISCOITO	BISCOITO, TIPO CREAM CRACKER	Características Técnicas: Biscoito salgado, tipo Cream Cracker, à base de farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, leite (ou soro) e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e mencionados. O produto não deverá conter soja nem quaisquer substâncias corantes artificiais. Características organolépticas: - Aspecto: massa torrada - Cor: própria - Odor: próprio - sabor: próprio - textura: crocante/macia. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e quebradiços em excesso. Apresentação em embalagem primária dupla de polietileno atóxico intacto e hermeticamente vedado, contendo 400 ou 350 gramas. Na embalagem deverá conter rótulo com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e validade, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS. As embalagens secundárias no qual os pacotes de biscoito deverão estar acondicionados devem ser de papelão, resistentes, intactas e higienicamente adequadas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do	24.000	PCT
----	----------	------------------------------	---	--------	-----



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM

			vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Validade: mínima de 08 (oito) meses. Prazo de fabricação: não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Unidade de Fornecimento: Fornecimento: Caixa contendo pacotes do produto (20x400 ou 24x350). Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: Petyan; Tupi; Delitte; Supradely		
04	CAFÉ	CAFÉ EM PÓ	Características Técnicas: Café em pó, tradicional, de primeira qualidade, torrado e moído, com certificado de selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC, devendo estar com aspecto homogêneo, isento de odores estranhos e com aroma e sabor característico. Deve ser acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 250 gramas , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde e a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNP. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses , contados a partir da data de sua entrega. Unidade de Fornecimento: PACOTE 250 gramas. Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: Torres.	48.000	PCT



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM

05	FEIJÃO	FEIJÃO CARIOQUINHA	Características Técnicas: Tipo carioquinha, com características (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos, isento de sujidades, não violados. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com peso líquido de 01 Kg . Apresentando rótulo de acordo com as normas vigentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O estabelecimento deve ser certificado, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013 e com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002. Validade: Prazo mínimo de 06 meses, contados a partir da data de sua entrega.	48000	KG
06	FLOCOS DE MILHO	FLOCOS DE MILHO TIPO FLOCÃO	Características Técnicas: Flocos de milho amarelo, pré-cozido, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas e larvas, 100% natural, enriquecida com ferro e ácido fólico. A embalagem deverá ser de 500 gramas em material plásticos, transparentes, limpos, não violados e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá conter externamente dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação e validade, informação nutricional e peso líquido, seguindo as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Validade: não poderá ser inferior a 120 dias , contados a partir da data de sua entrega. Unidade de Fornecimento: PACOTE 500 gramas .	48000	PCT
07	LEITE	LEITE EM PÓ	Características Técnicas: Leite, em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca, sem adição de açúcar e soro , apto para a	48.000	Kg



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM

			alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Características: a) Organolépticas: Aspecto - pó uniforme sem grânulos, Cor - branco amarelada, Odor e sabor - agradável, não rançoso, semelhante ao do leite fluido. b) Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem deverá ser de poliéster aluminizado, rotulado, hermeticamente fechado por termossoldagem, contendo 200g do produto , acondicionado em caixa de papelão reforçado de até 20 kg. A embalagem primaria do produto deverá ser de material resistente com comprovada taxa de permeabilidade ao vapor de água - TPVA máxima individual de 0,77g água/m(2) /dc a 38°C 90% UR em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro corpo-de-prova do material da embalagem. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Abastecimento e deverá seguir a Instrução normativa nº 53, de 1º de outubro de 2018/ MAPA . Validade: não poderá ser inferior a 08 (oito) meses , contados a partir da data de sua entrega. Unidade de Fornecimento: PACOTE 200 gramas .		
08	MACARRÃO	MACARRÃO ESPAGUETE (COM OVOS)	Características Técnicas: tipo espaguete , a base de farinha, com ovos . Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, fungos e gorgulho. O macarrão ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado e/ou rançoso. Apresentando cor (cozida): creme claro, sabor e odor próprios de massa cozida e consistência macia. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 gramas , com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e validade, peso liquido, de	24.000	PCT



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM

			acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Embalagem secundária em fardos, em sacos resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses , contados a partir da data de sua entrega. Unidade de Fornecimento: PACOTE 500 gramas . Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: Petyan, Delitte		
09	ÓLEO	ÓLEO DE SOJA	Características Técnicas: Óleo de soja, comestível , puro, refinado, tipo 1, sem colesterol, rico em vitamina E, obtido de vegetal de origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorigeração ou não de desodorização. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Como óleo refinado, deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p. Não deverá apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Deve apresentar teores de vitamina E e 0% de gordura trans. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária adequada tipo PET de 900ml , transparente, resistente, intacta, sem amassamento e vazamento e embalagem secundária de caixas de papelão resistente. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 50 (Normas Técnicas para Óleos e Gorduras Comestíveis - Decreto 12.486 de 20/10/78 e Resolução RDC nº 270 ANVISA. 22/09/2005). Deverá conter rótulo com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Validade: mínimo 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega . Unidade de	24.000	UNID



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM

			Fornecimento: PET. equivale a 900 ml.		
10	PEIXE	SARDINHA EM CONSERVA	Características Técnicas: Sardinhas ao próprio suco com óleo comestível, contendo naturalmente ômega 3, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Deve apresentar cor, odor e sabor característico. Embalagem: em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas, com peso líquido de 125g . Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, informação nutricional, número do lote, peso, data fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Validade: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade.	48.000	Lata

- 6.2. As unidades e especificações de itens presentes na tabela são justificadas com base nas recomendações nutricionais das Nutricionistas que prestam serviço a este Município, bem como à previsão de alunos a serem matriculados no ano de 2025.

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 quanto 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM

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 quando da efetivação da matrícula na rede municipal de ensino. 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. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

- 8.1.** A solução consistirá na contratação de empresas que supram a futura aquisição dos gêneros alimentícios indicados neste Estudo Técnico Preliminar, através de processo licitatório na modalidade Pregão;;
- 8.2.** Devido a limitações de espaço físico no Almoxarifado da Secretaria e dos Almoxarifados das Unidades Escolares, os itens serão adquiridos parceladamente.
- 8.3.** A emissão das ordens de compra serão realizadas conforme cronograma da Secretaria de Educação, para distribuição ao menos duas vezes ao ano, preferencialmente no início da jornada letiva e em meados desta, com os participantes que detiverem Atas de Registros de Preços assinadas e publicadas no Diário Oficial

9. DO PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

- 9.1.** 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.
- 9.2.** 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

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 10.1.** O valor estimado da contratação baseado nas cotações de levantamento inicial é de R\$2.615.280,00 (dois milhões, seiscentos e quinze mil, duzentos e oitenta reais), conforme Planilha Anexo II.
- 10.2.** O orçamento dos preços unitários sigilosos conforme Art. 18, Inciso VI da Lei Federal nº 14.133/21.
- 10.3.** A regulamentação quanto a pesquisa de preços está devidamente regulamentada 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.



11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. Benefícios Diretos:

Benefícios diretos:

- a)** Garantia de disponibilização de alimentação adequada para os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino em 2025.
- 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 do número de alunos matriculados para o ano de 2025;
- b)** Alcançar um aumento indireto na satisfação dos alunos da rede municipal, refletindo positivamente nos estudos.
- c)** 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.
- d)** Contribuir indiretamente para a formação de uma cultura organizacional positiva, onde o cuidado com a saúde e o bem-estar é valorizado.
- e)** 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.** Previamente à celebração do contrato, será necessário elaborar cronograma logístico e de entrega em tempo hábil para o suprimento dos estoques, evitando assim a falta dos itens nas respectivas unidades escolares no momento da matrícula dos alunos.



13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

- 13.1.** Não foram identificadas contratações interdependentes neste caso, considerando que as unidades receptoras já possuem itens para acondicionamento dos produtos aqui discutidos.

14. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

- 14.1.** Em especial os produtos indicados neste Estudo, caso vencidos, poderão 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 de 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 detenham resfriamento ou congelamento mínimo, os produtos sofrerão 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.
- 14.2.** 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

- 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, bem como que a alimentação adequada é fundamental para o incentivo nas matrículas, bem como para a redução da 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. DOS ANEXOS

- 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.

17. DOS RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP

Senhor do Bonfim, Bahia. 24 de setembro de 2024.

Laícia Rios Lima - (Assessora Técnica, Matrícula 5784)