



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de empresa que atenderá às necessidades abaixo especificadas.

1. DA UNIDADE REQUISITANTE

1.1 Secretaria Municipal de Assistência Social, através da Secretária Taciane Granja Ribeiro.

2. DO OBJETO

2.1 Contratação de empresa para eventual fornecimento de Gêneros Alimentícios para composição de Cestas Básicas que serão distribuídas às famílias carentes em atendimento e/ou acompanhados pelos serviços socioassistenciais, que no momento precisam ser atendidas por Benefícios Eventuais – Auxílio Alimentação de responsabilidade da Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, conforme especificações e quantidades descritas no decorrer deste Estudo Técnico Preliminar (ETP).

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E JUSTIFICATIVA

3.1 Considerando os avanços normativos instituídos a partir da Constituição Federal de 1988 e o disposto na Lei Orgânica de Assistência Social – LOAS (Lei 8.742/93), os benefícios eventuais vêm tomando forma à medida que a política de assistência social se consolida como direito do cidadão e dever do Estado.

3.2 Considerando que são concedidos em forma de pecúnia, bens ou serviços, buscando garantir as seguranças sociais de acolhida, convívio e sobrevivência aos indivíduos e às famílias com impossibilidade temporária de arcar, por conta própria, com o enfrentamento de situações de vulnerabilidade decorrentes ou agravadas por contingências que causam danos, perdas e riscos, desprotegendo e fragilizando a manutenção e o convívio entre as pessoas. Contingências são entendidas por eventos inesperados e repentinos que podem, momentaneamente, agravar ou levar indivíduos e famílias a vivenciarem situações de vulnerabilidade e insegurança social, ocasionando vivências que impactam seu cotidiano e demandam atenção urgente do poder público, independentemente da renda das pessoas impactadas.

3.3 As seguranças sociais conformam o campo próprio dos benefícios eventuais já que sua oferta busca desenvolver ou restabelecer as seguranças de acolhida, sobrevivência e convivência familiar, social e comunitária.

3.4 O Benefício Eventual, na forma de auxílio alimentação, constitui-se em uma prestação temporária, não contributiva da Assistência Social, em pecúnia, ou em alimentos, para reduzir a vulnerabilidade provocada pela falta de condições socioeconômicas para aquisição de alimentos com qualidade e quantidade de forma a garantir uma alimentação saudável e com segurança às famílias beneficiárias.

3.5 O alcance do benefício eventual, deve ser regulamentado através de deliberação do Conselho Municipal de Assistência Social – CMAS, e destina-se aos cidadãos e as famílias com impossibilidade de arcar por conta própria com o enfrentamento de contingências

sociais, cuja ocorrência provoca riscos e fragiliza a manutenção do indivíduo, a unidade da família e a sobrevivência de seus membros em estado de vulnerabilidade social e terá preferencialmente os seguintes critérios:

- I – Insegurança alimentar causada pela falta de condições socioeconômicas para manter uma alimentação digna, saudável com qualidade e quantidade;
- II – Deficiência nutricional causada pela falta de uma alimentação balanceada e nutritiva;
- III – Necessidade de uma alimentação específica voltada para as doenças agudas ou crônicas, mediante relatório médico ou nutricional;
- IV – Desemprego, morte ou abandono pelo membro que sustenta o grupo familiar;
- V – Nos casos de emergência e calamidade pública;
- VI – Famílias cuja renda per capita não ultrapasse 1/3 do salário mínimo.

Assim, os benefícios eventuais, como integrantes do SUAS, precisam se ater a essas duas dimensões de vulnerabilidade social e devem ser ofertados de modo a restaurar a segurança social de indivíduos e famílias em situação de insegurança social, que foram acometidas por um evento, uma contingência, que ocasionou ou agravou uma situação de vulnerabilidade social.

3.6 A sua necessidade se faz pelo período de 12 (doze) meses, tendo caracterizado a sua necessidade habitual e contínua. Registra-se que o Benefício Eventual trata-se de serviço de natureza continuada e uma eventual interrupção acarretaria transtornos em atender à necessidade urgente da família para enfrentar riscos e vulnerabilidades.

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

4.1 Até o momento a administração ainda não possui o Plano de Contratações Anual (PCA).

4.2 Conforme publicação da Lei Orçamentária Anual (LOA) de 2024, publicada no dia 21 de dezembro de 2023, edição 4.020/Ano 11, foram alocados um orçamento destinado ao projeto. A presente previsão orçamentária visa proporcionar os recursos necessários para a execução e desenvolvimento eficaz do programa, contemplando as diversas fases e atividades planejadas. No entanto, ressalta-se que a referida contratação está em consonância com a Lei Orçamentária Anual - LOA.

4.3 Os Benefícios Eventuais da Política de Assistência Social, regulamentado através da Lei Municipal nº 1.423/2017 de 31 de agosto de 2017, no Capítulo V, são um tipo de proteção social que se caracteriza por sua oferta de natureza temporária para prevenir e enfrentar situações provisórias de vulnerabilidade decorrentes ou agravadas por nascimentos, mortes, vulnerabilidades temporárias e calamidades. Eles integram as demais provisões da política de Assistência Social, portanto, são garantidos no âmbito do SUAS, de acordo com a redação da LOAS, em vigor desde 2011, que incorporou as diretrizes do Sistema:

“Art. 22. Entendem-se por benefícios eventuais as provisões suplementares e provisórias que integram organicamente as garantias do Suas e são prestadas aos cidadãos e às famílias em virtude de nascimento, morte, situações de vulnerabilidade temporária e de calamidade pública. (Redação dada pela Lei nº 12.435, de 2011).

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1 Para a devida contratação, a empresa necessita possuir mão de obra capacitada e qualificada, em quantidade necessária, para o desempenho eficiente dos serviços prestados.

5.2 Os itens deverão ter as seguintes especificações:

5.2.1 Produtos industrializados:

- Composição Nutricional:
 - Identificar o valor nutricional por porção;
 - Identificar o percentual mínimo do nutriente do produto;
 - Destacar restrição ou isenção 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 emulsionante 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.

5.2.2 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.

5.2.3 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-cozimento, tempo de cozimento 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.

5.3 Juntamente com os produtos que irão compor as cestas básicas, deverão ser disponibilizadas pela CONTRATADA, sacolas plásticas lisas reforçadas, em polietileno,

tamanho 40X50 cm, alça tipo camiseta, na cor branca. Assim, as referidas cestas serão montadas por equipe designada pela própria Secretaria de Assistência Social.

5.4 A demanda será acompanhada pela equipe técnica responsável devidamente capacitada para tomar as providências necessárias e possíveis para o sucesso da contratação, incluindo o aceite da proposta, recebimento do item e eventuais diligências no intuito de garantir a qualidade da compra.

5.5 No curso da execução do fornecimento, caberá ao CONTRATANTE, o direito de fiscalizar a fiel observância das disposições contratuais, promovendo a aferição qualitativa dos produtos entregues, sem prejuízo da fiscalização exercida pela CONTRATADA.

5.6 A fiscalização de que trata este item não exclui, nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

5.7 De acordo com a Lei 14.133/2021, os requisitos da contratação de aquisição e fornecimento de bens de consumo são os seguintes:

5.7.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual. Isso significa que a empresa contratada deve ser responsável pela execução integral do objeto do contrato, desde a aquisição dos bens até a entrega ao órgão contratante.

5.7.2 Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21. No entanto, o contratado poderá ser responsabilizado por danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

5.7.3 Além desses requisitos específicos, a contratação de aquisição e fornecimento de bens de consumo também deve observar os requisitos gerais da contratação previstos na Lei 14.133/2021, tais como:

- a)** A contratação deve ser precedida de planejamento, que deverá considerar as necessidades da Administração, as alternativas disponíveis e o mercado.
- b)** O edital da licitação deverá ser claro, objetivo e impessoal, e deverá conter todas as informações necessárias para o esclarecimento dos licitantes.
- c)** O processo licitatório deverá ser conduzido de forma transparente e imparcial, assegurando a igualdade de condições entre os licitantes.

5.8 Em caso de fornecimento de produtos, não será admitida a subcontratação do objeto licitatório para o fornecimento dos mesmos.

5.9 Caso aconteça qualquer problema no fornecimento, e o produto fornecido seja rejeitado, a Contratada deverá de forma imediata tomar as devidas providências necessárias para a correção das irregularidades identificadas, sob pena de sofrer a aplicação das penalidades estabelecidas na Minuta de Contrato.



5.10 Caso a empresa verifique a impossibilidade de cumprir com o prazo de entrega estabelecido, deverá informar imediatamente à Secretaria, solicitação de prorrogação de prazo de entrega, da qual deverão constar: motivo do não cumprimento do prazo, devidamente comprovado, e o novo prazo previsto para entrega.

5.11 A solicitação de prorrogação de prazo será analisada pela Secretaria na forma da lei e de acordo com os princípios de razoabilidade e proporcionalidade, informando-se à empresa da decisão proferida.

5.12 Em caso de denegação da prorrogação do prazo de entrega, e caso não cumpra o prazo inicial, o fornecedor ficará sujeito às penalidades previstas para atraso na entrega.

5.13 Somente serão aceitos produtos especificados neste ETP, sendo recusados qualquer produto com especificação diferente. Para tanto, será designada a servidora **JANICLEIA BISPO DE OLIVEIRA SILVA, MATRÍCULA: 5637**, para fiscalização de contrato, e caso o produto solicitado não atenda a especificação solicitada, será recusado sem nenhuma oneração para esta Secretaria bem como para a Prefeitura Municipal de Senhor do Bonfim – Ba.

5.14 O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

5.15 Caso haja algum produto recebido, conferido e aceite e posteriormente seja constatado no lote solicitado e entregue em divergência do quanto ora solicitado, também será recusado sem nenhum ônus para a Prefeitura Municipal de Senhor do Bonfim – Ba, notificando a empresa para substituição imediata em até 48 (quarenta e oito) horas das quantidades constatadas.

5.16 Em caso de ocorrências dos itens 5.12 e 5.14 deste Estudo Técnico Preliminar, serão solicitadas reposição imediata do Produto também sem nenhum ônus para a Prefeitura Municipal de Senhor do Bonfim – Ba, incluindo despesas de deslocamento para entrega do produto no local indicado por esta Secretaria em até 48 (quarenta e oito) horas das quantidades constatadas.

6. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

6.1 Entende-se necessária a contratação dos seguintes produtos, especificações mínimas a serem assegurados e respectivo quantitativo:

ITEM	PRODUTO	MEDIDA	QUANTIDADE
1	ACHOCOLATADO EM PÓ instantâneo, a base de cacau em pó, enriquecido com Actigen e/ou similar. Embalagens devem estar intactas, contendo de 350 a 400g . Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	PACOTE	10.000
2	AÇÚCAR Características Técnicas: Açúcar cristal, de origem vegetal, constituído por sacarose de cana-de-açúcar, com aspecto sólido apresentando-se sob forma de cristais	KG	20.000



	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 e secundariamente em fardos com 25 ou 30 kg. A embalagem deverá conter dados de identificação do produto, marca do 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.		
3	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 . 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.	KG	20.000
4	BISCOITO CREAM CRACKER - 1ª qualidade, sabor amanteigado. 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 350 a 400 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 vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Validade: mínima de 08 (oito) meses. Não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: Petyan; Tupy; Delitte; Supradely	PACOTE	10.000



5	BISCOITO DOCE, tipo MARIA , a base de farinha de trigo, amido de milho, açúcar, sal, gordura vegetal, leite (ou soro) e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e mencionados. Características organolépticas: - Aspecto: massa torrada sem recheio - 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. Validade: mínima de 08 (oito) meses. Não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Unidade de Fornecimento: Pacotes do produto contendo de 350 a 400 gramas . Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: Petyan; Tupy; Delitte; Supradely	PACOTE	10.000
6	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, cada pacote contém 250g , 100% café, sem glúten, conter selo da ABIC - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro, o produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: Torres	PACOTE	10.000
7	FARINHA DE MANDIOCA torrada, seca, fina, de boa qualidade, isenta de sujidades, parasitos e larvas, com aspecto, odor, e sabor próprios, acondicionada em saco plástico, transparente contendo 1 kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	KG	10.000
8	FEIJÃO CARIOQUINHA , tipo 1, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	20.000
9	FLOCOS DE MILHO pré-cozido, tipo flocão, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Cada pacote contém 500g . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PACOTE	20.000
10	LEITE EM PÓ: integral, obtido por desidratação do leite de vaca, sem adição de açúcar e soro, apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Características: a) Organolépticas: Aspecto - pó uniforme	PACOTE	20.000



	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. Prazo de validade no mínimo de 6 meses.		
11	MACARRÃO ESPAGUETE com sêmola e ovos, cada pacote contendo 500g em embalagem de polietileno atóxica, resistente e transparente, onde deve constar os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega, na unidade requisitante. Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: Petyan.	PACOTE	10.000
12	MARGARINA - cremosa com sal, de 1º qualidade, unidade de 250g , lipídios de 45 a 60% isenta de gorduras trans embalagem com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade e com registro no órgão competente.	UNIDADE	10.000
13	ÓLEO VEGETAL comestível: composição 100% óleo de soja, rico em vitamina E, isento de gorduras trans e colesterol, acondicionado em embalagem PET (900ml). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	UNIDADE	10.000
14	SAL IODADO de mesa, embalagem 1 kg , sal, moído iodado, contendo cloreto de sódio, iodato de potássio e antiuementante ins 535 (ferrocianeto de sódio), constituído de cristais de granulação uniforme isentos de impurezas e umidade. Acondicionado em sacos de polietileno, íntegro, atóxico e resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de um quilo de 1 peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informação nutricional, número do lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitantes e com registro no ministério da saúde.	KG	10.000
15	SARDINHA EM LATA - conservada em óleo de soja comestível. Unidade de 125g , com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS ou Ministério da Agricultura.	UNIDADE	20.000

6.2. Cada Cesta Básica poderá ser composta de itens conforme quadro a seguir:

ITEM	PRODUTOS	UNID. FORNECIMENTO	COMPOSIÇÃO DO KIT CESTA
1	ACHOCOLATADO	PACOTE	01 achocolatado
2	AÇÚCAR	KG	02 kg de Açúcar

3	ARROZ PARBOILIZADO	KG	02 kg de arroz
4	BISCOITO CREAM CRACKER	PACOTE	01 pacote de biscoito Cream Cracker
5	BISCOITO DOCE	PACOTE	01 pacote de biscoito Doce
6	CAFÉ TORRADO E MOÍDO	PACOTE	01 pacote de café
7	FARINHA DE MANDIOCA	KG	01 kg de farinha de Mandioca
8	FEIJÃO CARIOQUINHA	KG	02 kg de feijão Cariquinha
9	FLOCOS DE MILHO	PACOTE	02 pacotes de floco de milho
10	LEITE EM PÓ	PACOTE	02 pacotes de leite em pó
11	MACARRÃO ESPAGUETE	PACOTE	01 pacote de macarrão
12	MARGARINA	UNIDADE	01 margarina
13	ÓLEO VEGETAL	UNIDADE	01 garrafa pet de óleo
14	SAL IODADO	KG	01 pacote de sal
15	SARDINHA EM LATA	UNIDADE	02 latas de sardinha

6.3 Para mensuração do quantitativo a ser adquirido, após análise técnica e criteriosa, foi levado em consideração a necessidade da Secretaria Municipal de Assistência Social, em base de levantamento de dados e quantitativo de famílias carentes em atendimento e/ou acompanhadas pelos serviços socioassistenciais.

6.4 Será adotado o critério de **MENOR PREÇO POR LOTE**, observados os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e qualidade.

6.4.1 Justificativa para licitação por LOTE:

A licitação, para a contratação de que trata o objeto deste ETP, em julgamento Unitário, por lote, nos moldes em que se encontra, permite à Administração Pública uma maior economia com o ganho de escala, haja vista que os licitantes poderão vir a ofertar preços mais competitivos, sem restringir a competitividade.

A opção de licitar por Menor Preço por Lote, dá-se em razão da economia de escala, bem como das recomendações expedidas pelo Tribunal de Contas da União. Dessa forma, mantém-se preservada a competitividade.

Há de se ressaltar ainda que os produtos poderão ter uma economia de escala maior por haver separação dos lotes havendo a vantagem de unir todos os itens imprescindíveis em seus respectivos lotes distintos, haverá também o ganho na logística dos materiais. Não há prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, sendo, inclusive as exigências de habilitação adequadas a essa divisibilidade.

O Tribunal de Contas da União recomenda que a licitação seja procedida por itens/lotes sempre que econômica e tecnicamente viável, cabendo a Administração, justificadamente, demonstrar a vantajosidade da opção feita, que é o caso acima citado.

O fracionamento das compras, obras e serviços, nos termos do art. 47, II e parágrafo 1º, III da Lei n. 14.133/2021 somente pode ocorrer com demonstração técnica e econômica de que tal opção é viável, bem como que enseja melhor atingir o interesse público, manifestado pela ampliação da concorrência.

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 a 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 Assistência Social, 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 tanto 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.

7.3. Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo 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 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 de gêneros alimentícios às famílias carentes do município. 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 empresa para eventual fornecimento de Gêneros Alimentícios para composição de Cestas Básicas que serão distribuídas às famílias carentes em atendimento e/ou acompanhados pelos serviços socioassistenciais, que no momento precisa ser atendida por Benefícios Eventuais – Auxílio Alimentação no Município de Senhor do Bonfim -BA.

8.2 O ciclo de vida do presente objeto deste Estudo será período de 12 (doze) meses, tendo caracterizado a sua necessidade habitual e contínua.

8.3 As especificações dos produtos indicados neste ETP estão indicadas no item 6.1.

9. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

9.1 Devido a logística da entrega, optou-se pela licitação por LOTE, tendo apenas 1 (um) único fornecedor.

9.2 Inobstante a possibilidade do parcelamento da contratação, sustentamos a aquisição em lote único, pelas razões acima expostas e já fartamente discutidas no presente ETP, fundamentado no Art. 40, Parágrafo 3º da Lei 14.133/2021.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1 O Art. 24 da Lei 14.133 estabelece que justificado, o orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso (conforme anexo), sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas e, nesse caso considerando o entendimento de Zymler e Dios (2014, p. 177) destacam que a estratégia de não revelar o orçamento em processos de licitação é projetada para impedir que as propostas se alinhem muito de perto com o valor pré-determinado pela administração, promovendo assim ofertas mais competitivas e economicamente viáveis, especialmente em situações de lances fechados.

Para os autores, esta abordagem força os licitantes a avaliar cuidadosamente suas próprias estruturas de custos e capacidades, em vez de basear suas propostas unicamente nos números fornecidos pela administração, um método que pode levar a dificuldade na implementação do contrato devido a estimativas pouco realistas.

Portanto, a ocultação do orçamento visa, intensificar a competição e garantir a apresentação de propostas que reflitam precisamente as realidades econômicas dos licitantes, culminando em uma seleção mais eficaz e em benefício da administração.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1 A finalidade é evitar compras frustradas ou ainda sem o padrão de qualidade exigido, assim entendidas aquelas que se inviabilizam ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos à medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos. Em decorrência dos princípios da economicidade e da eficiência, é necessária a realização de adequado planejamento, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando, a melhor utilização dos recursos que lhe são disponibilizados.

11.2 Os resultados culminam no atendimento da necessidade de alimentação das famílias carentes em atendimento e/ou acompanhados pelos serviços socioassistenciais, que no momento precisa ser atendida por Benefícios Eventuais – Auxílio Alimentação, de maneira balanceada nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente.

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

12.1 Caberá ao gestor do contrato e seus fiscais o apreço correto da execução do contrato, bem como a observância às normas vigentes do presente processo.



Fiscalização

- a) A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).
- b) A fiscalização da contratação será exercida pela servidora **JANICLEIA BISPO DE OLIVEIRA SILVA, MATRÍCULA: 5637**, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração Pública;
- c) A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei Federal nº 14.133/21;

Art. 120. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

- c) O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

Fiscalização Administrativa

- a) O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).
- b) Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

- a) O gestor do contrato, o servidor **RIVALDO LEITE EVANGELISTA, MATRÍCULA 5835**, coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).



- b) O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).
- c) O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).
- d) O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).
- e) O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).
- f) O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).
- g) O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

13.1 Não há contratações correlatas e interdependentes no processo.

14. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

14.1 A contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar, conforme estabelecido pela legislação (Lei 11.947/2009), deve atender a critérios específicos relacionados à qualidade dos alimentos, sustentabilidade e impactos ambientais.

14.2 Garantir o cumprimento de todas as exigências legais relacionadas à aquisição de alimentos, incluindo as normas sanitárias e de qualidade. Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso. A aquisição deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicas de: Projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento.

14.3 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:

- a) 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.
- b) 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.
- c) A depender do armazenamento dos fornecedores, os produtos podem ter sido atacados por pragas, insetos, animais, dentre outros que acarretam também na invalidação do produto após a constatação de produtos com perfurações.
- d) O recebimento de produtos vencidos pode acarretar diretamente e indiretamente na saúde dos alunos que consumirem o alimento preparado.
- e) 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.

14.4 Os riscos de impactos ocasionados devido a produção na indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, bem como as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

- a) Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares. Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis.
- b) 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.
- c) Fornecer treinamento adequado para os profissionais envolvidos na manipulação, transporte e armazenamento dos produtos.
- d) Certificar que todos os envolvidos estejam cientes dos protocolos de segurança e saibam como agir em casos de emergências.



- e) 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.

14.5 Requisitos da Sustentabilidade

A sustentabilidade deve ser desenvolvida por meio de ações, sendo assim, segue abaixo algumas boas práticas que toda empresa desse setor deve praticar.

- Descarte correto de resíduos - A indústria de alimentos gera diversos tipos de resíduos. São restos de alimentos, plásticos de embalagens, metais, papelão, óleo, entre outros, tudo isso deve ser separado em recipientes próprios para a devida coleta e destinação.
- Uso de embalagens sustentáveis - Grande parte das indústrias de embalagens trabalham com materiais sustentáveis e tecnológicos. Os produtos devem ser entregues em invólucros biodegradáveis que possam ser aproveitados ou agredir menos o meio ambiente.
- Otimização do processo produtivo - Otimizar os processos produtivos aproveitando ao máximo os recursos humanos e materiais. Isso pode ser feito por meio de uma gestão que faça, por exemplo, o uso da tecnologia para acompanhar os resultados. Evitando momentos de ociosidade de seus colaboradores e de desperdício de insumos. Para isso, todas as atividades, por mais simples que sejam, devem ser computadas.
- Reaproveitamento da água - Para reduzir o risco de contaminação dos alimentos, a indústria de produtos alimentícios consome um elevado volume de água para higienização dos ambientes e vasilhames. O reaproveitamento da água é uma maneira de contornar esse gasto. As águas que saem das pias e tanques podem ser coletadas e direcionadas para reservatórios de reuso. Com isso, elas podem ser utilizadas para limpeza de pisos externos, vasos sanitários, entre outros.
- Aproveitamento da energia do sol - Quanto maior for a adoção das indústrias pela opção da energia solar, menor será a necessidade de implantação de hidrelétricas e termelétricas. Isso evita a inundação de áreas florestais e o uso de combustíveis fósseis para geração de energia. A energia solar é infinita e renovável. Além disso, não polui e não faz barulho. A maior parte dos municípios do Brasil tem sol praticamente o ano inteiro e suas placas coletoras podem ser instaladas em regiões consideradas como remotas.
- Abertura de novos mercados - A implantação dos processos da sustentabilidade na fabricação de produtos chama a atenção do mercado aumentando a possibilidade de convite dessas empresas para parcerias em outras regiões no âmbito nacional ou internacional.
- Conquista de certificações ambientais - Os procedimentos e comprovações de processos sustentáveis possibilitam para as empresas a conquista de certificações e



selos que atestam que a fabricação dos produtos do empreendimento é feita com comprometimento na proteção do meio ambiente.

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO E ESCOLHA DA SOLUÇÃO/MODALIDADE

15.1 Diante da necessidade de contratar empresa especializada na provisão de alimentos diversos para atender às demandas da Secretaria Municipal de Assistência Social, justifica-se a instauração deste processo licitatório. Tal medida visa garantir a continuidade das atividades administrativas e operacionais regulares dos setores, além de assegurar a manutenção dos serviços públicos em padrões satisfatórios para o funcionamento eficiente, contínuo e econômico.

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 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

Anexo I – Valor estimado da contratação - Cotações de preços em Banco de Preços-Orçamento sigiloso conforme Art. 18, Inciso VI da Lei Federal nº 14.133/21.

17. DOS RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP

Senhor do Bonfim – BA em 20 de maio de 2024.

SAYONARA VANESSA O. DOS REIS

Diretora de Proteção Social Especial
Matrícula 5550
Decreto nº 203/2022