

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

1. DA UNIDADE REQUISITANTE

- 1.1. Secretaria Municipal de Administração de Senhor do Bonfim, através do servidor, Sr. Leandro da Cruz Feitosa.

2. DO OBJETO

- 2.1. O objeto deste estudo técnico preliminar visa o fornecimento de gêneros alimentícios (gêneros básicos e industrializados) para manutenção de todas as Secretarias e Departamentos da Prefeitura Municipal de Senhor do Bonfim.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E JUSTIFICATIVA

- 3.1. O Município de Senhor do Bonfim, para executar suas atividades e programas, necessita adquirir gêneros alimentícios para manutenção de todas as Secretarias e Departamentos da Administração Pública, tendo como objetivo principal oferecer um atendimento diferenciado a população que frequenta os departamentos, bem como aos funcionários, transeuntes que utilizam os serviços públicos municipais. Alguns gêneros alimentícios também são estendidos aos funcionários durante o exercício de suas funções no serviço público. A aquisição se faz necessária para atender as demandas mensais.
- 3.2. Estando o Município em plena tarefa de prestação de serviços públicos à população com o objetivo maior de atender os programas de governo e a população, torna-se indispensável à contratação da aquisição do objeto deste procedimento.
- 3.3. Assim, considerando que a Administração pública tem por finalidade básica planejar e executar políticas na Gestão com especial atenção aos seus setores, visando o bem comum de interesse social, e por não possuir armazenamento de produtos e nem abastecimento próprio, vem primordialmente pela necessidade de escolha, buscar meios que viabilizem a aquisição de Gêneros Alimentícios para suprir as demandas das ações promovidas por todas as Secretarias e atender as requisições de todos os setores que compõem sua organicidade estrutural administrativa, destinadas a dar continuidade a realização de ações que constituem área de sua competência legal.

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

Para o problema indicado acima ser solucionado, entende-se necessário que a contratação apresente os seguintes requisitos:

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 servidores e atendidos da rede pública deste município recai para a Secretaria Municipal de Administração que detém ciência das necessidades 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 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

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-cozimento, tempo de cocção 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 Almoarifado municipal, localizado à travessa Roberto Santos -, nº S/N, Parque da Cidade, 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

5.6.1. 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 às 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 servidores e atendidos da rede pública deste município, 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.

5.8. Lei Federal 14.133/2021, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;

5.9. Visando atender à demanda das secretarias municipais, é necessária a contratação, por meio de licitação, de fornecimento de gêneros alimentícios. A contratada deverá atuar na área específica. A contratada deverá

apresentar documentos que comprovem qualificação técnica, que serão explicitados no Termo de Referência e no respectivo Edital. A contratação em questão refere-se à fornecimento contínuo.

5.10. A exigência de produtos de qualidade é fundamental para assegurar que os serviços realizados sejam de boa qualidade e atendam aos padrões adequados. Ao optar por insumos de primeira linha, o município busca garantir que os servidores tenham uma experiência satisfatória durante o uso dos produtos em geral, promovendo a sua satisfação e bem-estar.

5.11. No momento da entrega dos itens, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos. Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto, que deverá ser de acordo com o termo de referência, contados a partir da data de recebimento.

5.12. Os produtos entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente conforme Autorização de Fornecimento e condições do Termo de Referência e seus apêndices, que será realizada da seguinte forma: caso sejam aprovados, de acordo com as condições expressas acima, os produtos serão denominados em conformidade. Estando fora dos padrões acima descritos, os produtos serão considerados em desconformidade. Todos os gêneros alimentícios bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos constantes na Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA /MS, Resolução RDC n.º 360, de 23 /12/2003, ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 12 de 28/03 /08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA.

6. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

- 6.1.** As quantidades a serem contratadas foram baseadas nas solicitações das secretarias municipais, departamentos e demais setores, levando em conta as demandas que necessitarão ao longo de um período de 12 meses, conforme **ANEXO I**.
- 6.2.** O levantamento dos quantitativos se deu devido a solicitação da Secretaria Municipal de Administração, com a consolidação dos quantitativos individuais com a seguinte previsão:
- 6.3.** As descrições dos itens acima são as melhores baseadas no objeto deste ETP e que correspondem à necessidade das Secretarias demandantes.
- 6.4.** O fornecimento poderá ser realizado de forma parcelada, de acordo com a necessidade e priorização da realização dos serviços.

- 6.5. Recomenda-se que o valor estimado da contratação não seja exibido aos participantes para uma melhor negociação de preços.
- 6.6. 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, sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços.
- 6.7. Dessa forma, recomenda-se que para a consolidação do preço estimado, deverá ser realizada cotação de preços através do Banco de Preços no setor de compras do município.

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. 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;
- 7.3. 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;
- 7.4. Logo, a aquisição dos produtos objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos municipais para distribuição dos gêneros alimentícios. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.
- 7.5. 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. ‘

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 9.1. A pesquisa de preço terá como base o atual contrato de fornecimento do mesmo material com o município. Por se tratar de itens com a mesma especificação, justifica-se a base de cálculo, aplicando-se o percentual de reajuste anual.
- 9.2. Objetivando complementar a pesquisa de preços, a área de Compras, Licitações e Contratos levantou as últimas contratações do mesmo objeto, a fim de apurar os valores médios das contratações.
- 9.3. O Art. 24 da Lei 14.133 estabelece que justificado, o orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso, 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. 117) 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 dificuldades na implementação do contrato devido a estimativas pouco realistas.

9.4. 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.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1. Os resultados pretendidos com as Aquisições são:

- **Segurança Alimentar:** Garantir que as secretarias tenham acesso a alimentos nutritivos e seguros, reduzindo assim a insegurança alimentar;
- **Redução do Desperdício de Alimentos:** Ao planejar cuidadosamente as aquisições e gerenciar o estoque de maneira eficiente, é possível minimizar o desperdício de alimentos, contribuindo para uma gestão mais sustentável dos recursos;
- **Quanto à eficiência:** assegurar a continuidade e a manutenção dos gêneros alimentícios em tela, bem como o uso racional dos recursos financeiros;

11.2. Com a aquisição de gêneros alimentícios buscam-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo benefício possível de gêneros alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável.

11.3. 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, foi realizado o adequado planejamento, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando, a melhor utilização dos recursos que lhe são disponibilizados.

11.4. Foram avaliados na contratação ainda vigente, a solução mais vantajosa, eficiente, sustentável e o melhor critério de seleção da proposta visando atender melhor a necessidade do município que realizaram a alimentação.

11.5. Menor Custo e Maior Qualidade: A proximidade entre a produção e o consumo dos alimentos proporciona vantagens como menor custo de transporte, qualidade e confiabilidade dos produtos.

11. 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 pelo(s) Servidor(es): **VERONICA LOPES AZEVEDO**, ou por outro servidor indicado pela mesma, 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 será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade do CONTRATANTE, inclusive perante terceiros, irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos;

Gestor do Contrato

- a. O gestor do contrato, a servidora **CECILIA FERREIRA**, 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 anotar 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. A aquisição dos produtos de natureza comum deste estudo não necessita de providências prévias a serem adotadas.

11.1. A administração deve definir os objetivos da aquisição de alimentos, incluindo o tipo de alimentos necessários, a quantidade e a qualidade.

11.2. A administração deve definir o orçamento disponível para a aquisição de alimentos, levando em consideração as necessidades e os objetivos definidos.

11.3. A administração deve identificar potenciais fornecedores de alimentos, levando em consideração a reputação, a qualidade dos produtos e os preços.

11.4. Para fins de melhorias quanto ao alcance do objetivo pretendido, os gêneros adquiridos serão recebidos e acondicionados de forma a manter a sua qualidade até que sejam efetivamente utilizados, quanto à forma correta de manuseio e armazenamento.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

12.1. Contratações correlatas são aquelas que guardam relação com o objeto principal, interligando-se a essa prestação do serviço, mas que não precisam, necessariamente, ser adquiridas para a completa prestação do objeto principal. Contratações interdependentes são aquelas que precisam ser contratadas combinadas ao objeto principal para sua completa prestação.

12.2. Não se vislumbra necessidade de providências de adequações para a solução a ser implementada, já que o Almojarifado dispõe de espaço físico adequado para armazenagem, além de recursos humanos e equipamentos para distribuição dos materiais.

13. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

14.1. A aquisição de gêneros alimentícios pode ter impactos ambientais significativos, mas existem medidas mitigadoras que podem ser tomadas para reduzir esses impactos. Escolhendo produtos locais, orgânicos e de baixo consumo de recursos, podemos contribuir para um sistema alimentar mais sustentável.

14.1.1. Emissões de gases de efeito estufa;

14.2. A produção, processamento, armazenamento, transporte e descarte de gêneros alimentícios podem emitir gases de efeito estufa, como dióxido de carbono e metano, que contribuem para o aquecimento global.

14.3. 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.

14.14. 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 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 das pessoas 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 que consumirem o alimento preparado.

14.15. As medidas mitigadoras devem ser implementadas especialmente pelo fornecedor:

1. 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.
2. Fornecer treinamento adequado para os profissionais envolvidos na manipulação, transporte e armazenamento dos produtos.
3. Certificar que todos os envolvidos estejam cientes dos protocolos de segurança e saibam como agir em casos de emergências.
4. Utilizar de transportes adequados, principalmente para os gêneros frios e congelados, que devem ter a correta manipulação dos produtos até a entrega no Almojarifado que deverá também providenciar o acondicionamento correto.
5. Implementar programas de manutenção preventiva regular para garantir que os equipamentos de armazenamento estejam em condições ideais.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO E ESCOLHA DA SOLUÇÃO/MODALIDADE

- 14.1.** A aquisição de gêneros alimentícios destinados ao consumo por servidores e usuários do serviço público na Prefeitura de Senhor do Bonfim - BA deve ser realizada de forma criteriosa e transparente, garantindo a qualidade dos produtos e a utilização eficiente dos recursos públicos.
- 14.2.** Em primeiro lugar, é fundamental que o processo de aquisição seja pautado pela transparência e pela observância das normas legais e éticas vigentes, garantindo a lisura e a igualdade de oportunidades para os fornecedores interessados em participar do processo licitatório. A realização de licitações públicas, por exemplo, é um mecanismo essencial para assegurar a competitividade e a escolha da proposta mais vantajosa para a administração pública, que nem sempre é o menor preço, mas sim, a qualidade que poderá ser demonstrada através de amostras.
- 14.3.** Além disso, a qualidade dos gêneros alimentícios adquiridos deve ser uma prioridade, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos servidores e usuários do serviço público. É essencial que os produtos atendam aos padrões sanitários estabelecidos pelos órgãos competentes, assegurando a integridade e a saúde daqueles que deles se alimentam.
- 14.4.** Outro aspecto relevante a ser considerado é a promoção da sustentabilidade e da economia local. Priorizar a aquisição de alimentos produzidos regionalmente não só contribui para o desenvolvimento da economia local, mas também para a redução do impacto ambiental decorrente do transporte de alimentos de longas distâncias.
- 14.5.** Por fim, é importante que haja um controle efetivo sobre os processos de aquisição, desde a seleção dos fornecedores até a entrega dos produtos, a fim de evitar desperdícios e garantir a eficiência na utilização dos recursos públicos.
- 14.6.** Portanto, conclui-se que a aquisição de gêneros alimentícios na Prefeitura de Senhor do Bonfim - BA deve ser conduzida com base nos princípios da transparência, qualidade, sustentabilidade e eficiência, visando sempre atender às necessidades dos servidores e usuários do serviço público de forma adequada e responsável.

14.7. Considera-se a solução pretendida VIÁVEL por todas razões acima expostas.

14.8. Posto isto, declaramos a viabilidade e razoabilidade da contratação nos termos dispostos nas solicitações e neste Estudo Técnico Preliminar.

14.9. Desta forma, recomenda-se a contratação por PREGÃO.

15. DOS ANEXOS

15.1. Anexo I – Planilha detalhada dos itens com quantitativos por Secretaria.

15.2. Anexo II – Valor estimado da contratação, conforme Cotação do sistema Banco de Preços e demais documentos pertinentes;

16. DOS RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP

Senhor do Bonfim, Bahia - 16 de abril de 2024.

LEANDRO DA CRUZ FEITOSA
Diretor Administrativo.