

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

01. REQUISITANTE

Setor de Nutrição - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

02. DO OBJETO

Esse ETP se faz para a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS, HORTIFRUTIGRANJEIROS E CONDIMENTOS, PARA ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, SUPRINDO AS NECESSIDADES DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE PAUDALHO-PE, conforme especificações e quantidades estimadas constantes no termo de referência, anexo I, e demais condições estabelecidas no edital e seus anexos.

03. DA NECESSIDADE

3.1 - Sendo o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) uma das políticas públicas mais importantes do país e da América Latina no combate à fome e à desnutrição, desenvolve a promoção da saúde nas escolas. As creches ou pré-escolas, o ensino fundamental e médio, bem como a educação indígena ou de áreas remanescentes de quilombos, alunos da educação especial, matriculados em escolas públicas e filantrópicas que participem do programa são o público alvo do PNAE, que oferece aos estudantes uma alimentação digna, colaborando com a aprendizagem e o desenvolvimento dos alunos e atuando na construção de hábitos alimentares saudáveis, além de prevenir a evasão escolar.

3.2 – Considerando a necessidade de suprir a demanda da Secretaria Municipal de Educação e das escolas do município, o estudo técnico preliminar tem como objetivo informar a viabilidade técnica na contratação de aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar de acordo com cardápio elaborado por nutricionista credenciada no PNAE.

04. DO PLANEJAMENTO DA SECRETARIA PARA CONTRATAÇÃO

4.1- A realização de pregão para aquisição de merenda escolar no município de Paudalho atende a diversas necessidades e objetivos de atender a todos os alunos da rede público, contribuindo para a eficiência, transparência e legalidade nas compras públicas. Ao considerar esses aspectos, a realização do certame se mostra como uma prática alinhada aos princípios da administração pública, buscando garantir uma alimentação escolar de qualidade para os estudantes, ao mesmo tempo em que otimiza o uso dos recursos públicos.

05. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1- A contratada deve suprir todas as obrigações constantes do edital, seus anexos e proposta, assumindo os riscos e as despesas decorrentes da execução do objeto e ainda, efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazos e local constantes no Termo de Referência acompanhado da respectiva nota fiscal na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de garantia ou validade. A data mínima para vencimento desses produtos deve ser de 06 (seis) meses;

5.2- A Contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues;

5.3- A contratada deverá fornecer diretamente o produto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

5.4- A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos;

5.5- A contratada deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as requisições expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da Contratante;

5.6- Durante a execução de entrega dos produtos, o (a) Contratado (a) será obrigado (a) a prestar informações sobre o andamento do mesmo, e, caso ocorra imprevistos deverá notificar de imediato a Secretaria sobre o fato, assim com a as devidas medidas que serão tomadas visando a normalização da entrega dos produtos.

06. DA SUBCONTRATAÇÃO

6.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual;

07. RELAÇÃO ENTRE A DEMANDA PREVISTA E A QUANTIDADE DE CADA ITEM

7.1- A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar do município de Paudalho -PE suprirá o abastecimento pelo período de 12 (doze) meses.

7.2 - Esta licitação possibilitará o fornecimento de refeições e lanches. Para o cálculo do quantitativo anual a ser adquirido foi acrescido de 10% por margem de segurança, foi levado em consideração o per capita de cada item nas preparações do cardápio elaborado.

Obs: Os itens que serão fornecidos pelos agricultores familiares foram excluídos desta demanda.

08. LEVANTAMENTO DE MERCADO

8.1- A existência de várias empresas no ramo de mercado, assim como a prática comum da atividade, caracteriza que se trata de serviço comum que não possui restrição no mercado.

09. NORMATIVOS NORTEADORES PARA SEREM UTILIZADOS NA CONTRATAÇÃO

9.1- A licitação poderá ser realizada utilizando-se a modalidade adequada, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

10. DA VIGÊNCIA

10.1- O Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura do Termo Contratual.

11. ESTIMATIVA DA QUANTIDADE DA CONTRATAÇÃO

11.1- A estimativa de quantidade a serem adquiridos está descrito abaixo:

ITEM	PRODUTO/SERVIÇO	UND	QUANT
1	Limão - comum fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	KG	1.500

2	Fermento Químico – em pó instantâneo, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas. Não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem lata de 250g.	KG	50
3	Leite de Coco – pasteurizado e homogeneizado, sem adição de açúcar em sua composição e demais substâncias permitidas para fabricação, embalagem de vidro ou plástico, contendo 500ml em perfeitas condições de vedação e isenta de contaminação de qualquer tipo. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 1 ano, com registro obrigatórios no ministério competente	L	500
4	Milho para pipoca - tipo I, cor amarela em grão duro, são e limpo, ausência de mofo ou carunchos, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprios, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionados em embalagem de polietileno atóxica contendo 500g e embalagem secundária com 10kg, lacrada e rotulada. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 6 meses a 1 ano com os registros obrigatórios do ministério competente.	KG	1.500
5	Massa para Lasanha - massa alimentícia de sêmola de trigo, seca, lisa, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Prazo de validade: mínimo de 06 meses, a partir da data da entrega na unidade requisitante. Embalagem de 500g	KG	2.000
6	Proteína texturizada de soja - média escura, tipo I, natural, obtida da farinha desengordurada de soja, com aspectos, cor odor e sabor inerente ao produto. Novo, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas, larvas e detritos animais, acondicionados em saco plástico de alta densidade, atóxico, com peso líquido de 400g ou 500g e embalagem secundária com 8 ou 10kg, lacrada e rotulada, devidamente impresso as informações exigidas por lei. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 6 meses a 1 ano com os registros obrigatórios d ministério competente, inspecionados pela SIF/DIPOA.	KG	3.000
7	Requeijão cremoso – produto pastoso de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de AMIDO, morfo, bolores ou substâncias estranhas: acondicionado em embalagem resistente de olietileno, contendo 200g ou 3kg ; embalagem com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 50 dias a contar da data da entrega.	KG	100
8	Vinagre – de álcool, resultante de oxidação do álcool do vinho, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e mine livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, com validade mínima de 10 meses a contar a data da entrega, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, contendo 500ml, acondicionados em fardos de 12 garrafas. Não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias da entrega no depósito.	L	1.500
9	Chimichurri – em pó tempero, moído, desidratado, de boa qualidade, puro, sem adição de sal em sua composição. Embalado em embalagem plástica com 100g, contendo no rótulo a marca do produto, a gramagem e a data de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	KG	500
10	Lemon Peper – em pó tempero, moído, de boa qualidade, puro, sem adição de sal em sua composição. Embalado em embalagem plástica com 100g, contendo no rótulo a marca do produto, a gramagem e a data de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega	KG	500
11	Salsa, cebola e alho – em pó tempero, moído, de boa qualidade, puro, sem adição de sal em sua composição. Embalado em embalagem plástica	KG	500

	com 100g, contendo no rótulo a marca do produto, a gramagem e a data de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega		
12	Páprica defumada – em pó tempero, moído, de boa qualidade, puro, sem adição de sal em sua composição. Embalado em embalagem plástica com 100g, contendo no rótulo a marca do produto, a gramagem e a data de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega	KG	500
13	Açafrão – em pó tempero, moído, de boa qualidade, puro, sem adição de sal em sua composição. Embalado em embalagem plástica com 100g, contendo no rótulo a marca do produto, a gramagem e a data de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega	KG	500

12. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

12.1- O levantamento dos preços foi pesquisado junto ao site do **Banco de Preços**.

12.2- Estima-se o valor total a ser utilizado para a pretensa contratação em **R\$ 192.820,00 (Cento e Noventa e dois mil, oitocentos e vinte reais)**, conforme planilha abaixo:

ITEM	PRODUTO/SERVIÇO	UND	QUANT	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
1	Limão - comum fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	KG	1.500	R\$ 5,38	R\$ 8.070,00
2	Fermento Químico – em pó instantâneo, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas. Não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem lata de 250g.	KG	50	R\$ 34,00	R\$ 1.700,00
3	Leite de Coco – pasteurizado e homogeneizado, sem adição de açúcar em sua composição e demais substâncias permitidas para fabricação, embalagem de vidro ou plástico, contendo 500ml em perfeitas condições de vedação e isenta de contaminação de qualquer tipo. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 1 ano, com registro obrigatórios no ministério competente	L	500	R\$ 17,82	R\$ 8.910,00
4	Milho para pipoca - tipo I, cor amarela em grão duro, são e limpo, ausência de mofo ou carunchos, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprios, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionados em embalagem de polietileno atóxica contendo 500g e embalagem secundária com 10kg, lacrada e rotulada. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 6 meses a 1 ano com	KG	1.500	R\$ 9,65	R\$ 14.475,00

	os registros obrigatórios do ministério competente.				
5	Massa para Lasanha - massa alimentícia de sêmola de trigo, seca, lisa, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Prazo de validade: mínimo de 06 meses, a partir da data da entrega na unidade requisitante. Embalagem de 500g	KG	2.000	R\$ 16,66	R\$ 33.320,00
6	Proteína texturizada de soja - média escura, tipo I, natural, obtida da farinha desengordurada de soja, com aspectos, cor odor e sabor inerente ao produto. Novo, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas, larvas e detritos animais, acondicionados em saco plástico de alta densidade, atóxico, com peso líquido de 400g ou 500g e embalagem secundária com 8 ou 10kg, lacrada e rotulada, devidamente impresso as informações exigidas por lei. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 6 meses a 1 ano com os registros obrigatórios d ministério competente, inspecionados pela SIF/DIPOA.	KG	3.000	R\$ 15,38	R\$ 46.140,00
7	Requeijão cremoso – produto pastoso de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de AMIDO, morfo, bolores ou substâncias estranhas: acondicionado em embalagem resistente de oietileno, contendo 200g ou 3kg ; embalagem com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 50 dias a contar da data da entrega.	KG	100	R\$ 39,85	R\$ 3.985,00
8	Vinagre – de álcool, resultante de oxidação do álcool do vinho, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e mine livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, com validade mínima de 10 meses a contar a data da entrega, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, contendo 500ml, acondicionados em fardos de 12 garrafas. Não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias da entrega no depósito.	L	1.500	R\$ 3,58	R\$ 5.370,00
9	Chimichurri – em pó tempero, moído, desidratado, de boa qualidade, puro, sem adição de sal em sua composição. Embalado em embalagem plástica com 100g, contendo no rótulo a marca do produto, a gramagem e a data de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	KG	500	R\$ 40,75	R\$ 20.375,00
10	Lemon Peper – em pó tempero, moído, de boa qualidade, puro, sem adição de sal em sua composição. Embalado em embalagem plástica com 100g, contendo no rótulo a	KG	500	R\$ 30,66	R\$ 15.330,00

	marca do produto, a gramagem e a data de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega				
11	Salsa, cebola e alho – em pó tempero, moído, de boa qualidade, puro, sem adição de sal em sua composição. Embalado em embalagem plástica com 100g, contendo no rótulo a marca do produto, a gramagem e a data de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega	KG	500	R\$ 24,91	R\$ 12.455,00
12	Páprica defumada – em pó tempero, moído, de boa qualidade, puro, sem adição de sal em sua composição. Embalado em embalagem plástica com 100g, contendo no rótulo a marca do produto, a gramagem e a data de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega	KG	500	R\$ 24,81	R\$ 12.405,00
13	Açafrão – em pó tempero, moído, de boa qualidade, puro, sem adição de sal em sua composição. Embalado em embalagem plástica com 100g, contendo no rótulo a marca do produto, a gramagem e a data de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega	KG	500	R\$ 20,57	R\$ 10.285,00
VALOR TOTAL					R\$ 192.820,00

13. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

A Secretaria de Educação do Município, necessitam fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente como constituintes da alimentação aos seus estudantes. Assim, por se tratar de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios, por si só, já é quase a solução completa, dependendo apenas do cozimento e pessoas para servir. As Escola Municipais possuem espaços próprios, com equipamentos e utensílios adequados para preparar e servir refeições, utilizando os gêneros ora propostos. Também dispõem de pessoas capacitadas para o preparo, distribuição e controle das refeições a serem servidas. Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição dos gêneros propostos.

14. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

14.1- Prazo de entrega dos objetos solicitados e de 5 (cinco) dias úteis, contados da data do(a) pedido e na quantidade demandada pela secretaria contratante.

14.2- Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas, devidamente comprovadas, com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

15. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

15.1- O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

15.2- Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostilamento.

15.3- As comunicações entre o órgão e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

15.4- O órgão poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

15.5- 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).

15.6- O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI).

15.7- O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas a execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a Regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II):

15.8- Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IID;

15.9- O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

15.10- No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas apazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, Y).

15.11- O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas a renovação tempestiva ou a prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VID).

15.12- 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).

15.13- Caso ocorram 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).

15.14- Gestor do contrato 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 a verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

15.15- 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, IID.

15.16- O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas a execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, a autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência. Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

15.17- O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanta 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, YIU).

15.18- 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).

15.19- 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).

16. DO PAGAMENTO

16.1- O pagamento será realizado por meio de ordem de serviço, na agência e conta corrente indicados pelo contratado.

16.2- A Contratada deverá apresentar nota fiscal em até 10 (dez dias) úteis para a liquidação da despesa, a contagem do prazo ocorrerá a partir do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, conforme prevê o inciso I do art. 7º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

16.3- A Administração Municipal reserva-se o direito de recusar a liquidação da nota fiscal se, no ato da atestação, o objeto fornecido não estiver em perfeitas condições de consumo, quando for o caso, ou em desacordo com as especificações apresentadas e aceitas, nos termos do art. 7º da instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

16.4- O pagamento será efetivado em até 30 (trinta dias) úteis, a contar da liquidação da despesa, nos termos do inciso II do art. 7º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

16.5- Administração Municipal poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela Contratada, nos termos do § 4º do art. 8º Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

16.6- Nenhuma liquidação ou pagamento será efetuado enquanto a empresa estiver pendente de qualquer obrigação financeira e/ou documental, devendo apresentar juntamente com a fatura as certidões negativas relativas aos Tributos Federais, Estaduais, Municipais, Trabalhistas e FGTS, sem que isso gere direito a alteração dos preços, ou de compensação financeira por atraso de pagamento, conforme disposto no art. 8º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

17. DO RECEBIMENTO DO OBJETO:

17.1- Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumaria, 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 e na proposta.

17.2- Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no futuro Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação da contratada, as suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

17.6- O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) 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.

17.7- Os alimentos deverão ser entregues, pela licitante vencedora, rigorosamente dentro das especificações estabelecidas, sendo que a inobservância destas condições implicará em recusa formal do fornecimento, estando sujeita as penalidades da lei vigente sem que caiba qualquer tipo de reclamação por parte do inadimplente.

17.8- É de total responsabilidade da contratada o transporte dos alimentos até o local de entrega, sem qualquer ônus para o Município.

17.9- O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

17.10- Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

17.11- Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

17.12- Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

17.13- O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrera a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado a apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

18. JUSTIFICATIVA DE PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

18.1- Justifica-se o parcelamento, tendo em vista o objeto ser divisível e não haver prejuízos para esta secretaria.

19. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

19.1- Por se tratar de aquisição de gêneros alimentícios, o armazenamento, o manuseio, o consumo e o descarte dos mesmos devem ser realizados de forma adequada. Sendo assim, não haverá risco de impacto ambiental.

20. RESULTADO PRETENDIDO COM A CONTRATAÇÃO

20.1- A alimentação constitui uma das necessidades fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos. Logo, a Secretaria Municipal de Educação almeja contribuir com a missão educativa e social, visando oferecer uma refeição adequada do ponto de vista nutricional. Desta maneira, essa compra tem por objetivo oferecer ao aluno, por meio de ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma

necessidade básica e de real função acadêmico-social, o qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral.

21. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE

21.1- Não se vislumbra nenhum elemento que inviabilizaria a contratação proposta. Assim, constata-se que a mesma é viável.

22. FORMA E CRITERIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

22.1 - O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM.

23. ANÁLISE DE RISCOS DA CONTRATAÇÃO

23.1- A contratação de empresa não qualificada, pode acarretar falhas nos procedimentos, constrangimentos e prejuízos para a administração pública, bem como aumentar os riscos de consumo de alimentos que não estejam aptos, dessa forma, acarretar danos a saúde dos alunos.

24. JUSTIFICATIVA DE VIABILIDADE

24.1- Assim, considerando o exposto, a pesquisa de preços realizada, o levantamento do orçamento estimado da licitação e a existência de recursos orçamentários para cobertura do mesmo entenderam ser VIÁVEL e NECESSÁRIA a contratação demandada.

25. RESPONSÁVEL

Paudalho, 04 de setembro de 2024.

Anna Cláudia Almeida Pimentel
Nutricionista CRN6 6584

Patrícia Katalana B. de Paiva Melo
Nutricionista CRN6 4043