

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, (PERECÍVEIS, NÃO PERECÍVEIS E AÇOUGUE) PARA SER USADO NA MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE FÉRRER - PE.

Junho de 2025.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

I - Introdução:

O presente documento visa analisar a viabilidade para a futura aquisição de gêneros alimentícios, bem como levantar os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência, visando a melhor forma para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, na aquisição de alimentos para ser usado na Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino de São Vicente Férrer – PE.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para suprir a referida necessidade, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e cardápio elaborado pela nutricionista, em observância as normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

A estrutura deste documento fundamenta-se nas orientações constantes dos procedimentos e rotinas, e, por conseguinte, encontra-se respaldado no arcabouço técnico legal acerca das contratações de bens e serviços.

A presente análise tem por objetivo demonstrar a viabilidade técnica e econômica para futura a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, (perecíveis, não perecíveis e açougue) para ser usado na merenda escolar da Rede Municipal de Ensino de São Vicente Férrer - PE.

1. Dados do Processo:

Órgão Responsável pela Contratação:	Secretaria Municipal de Educação de São Vicente Férrer - PE.
Objeto:	Aquisição parcelada de gêneros alimentícios, (perecíveis, não perecíveis e açougue) para ser usado na merenda escolar da Rede Municipal de Ensino do município de São Vicente Férrer - PE, nas especificações e quantidades constantes no Anexo I deste Estudo Técnico Preliminar.

DIRETRIZES GERAIS PARA A ELABORAÇÃO DOS ESTUDOS PRELIMINARES

II – Normativos que disciplinam a aquisição

O objeto deste estudo preliminar está disciplinado pelos seguintes normativos:

Lei nº 14.133 de 01/04/2021, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

2. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

O presente Estudo Preliminar tem por objeto a possível aquisição de gêneros alimentícios (perecíveis, não perecíveis e açougue) para ser usado na Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino e visa analisar sua viabilidade e levantar elementos essenciais que subsidiarão a elaboração do Termo de Referência, de forma que melhor atenda às necessidades da Municipalidade, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e cardápio elaborado pela nutricionista, portanto, é fundamental que o processo licitatório seja realizado de forma eficiente, transparente e em conformidade com a legislação vigente.

O fornecimento de alimentação escolar é um direito constitucional de todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino durante os 200 dias letivos, a Constituição Federal de 1988, em seu artigo 208, trata a alimentação escolar como responsabilidade do Estado, em colaboração com o poder público local. Essa premissa também é destacada no artigo 1 da Resolução nº 26/2013 do FNDE, que estabelece: "A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e será promovida e incentivada, com vista ao atendimento dos princípios e das diretrizes estabelecidas nesta Resolução" e deve estar em conformidade com as legislações pertinentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um eixo fundamental para a garantia da segurança alimentar e nutricional no país, oferecendo uma alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis; desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional; o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

Destaca-se que o PNAE atua como complemento, sendo incumbência dos Estados e Municípios a função primordial de fornecer a merenda escolar aos alunos do ensino básico, garantindo melhoria do rendimento escolar, segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

Essa medida visa possibilitar que o município de São Vicente Férrer proporcione uma merenda escolar de qualidade e suficiente para atender aos 2.478 alunos regularmente matriculados nas 07 (sete) escolas municipais de ensino. Dessa forma, atendendo aos dispositivos legais, proporcionando aos educandos qualidade de ensino para que possam se desenvolver integralmente.

A presente aquisição tem como objetivo principal garantir a oferta de alimentos variados e seguros, promovendo o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de São Vicente Férrer. O cardápio foi desenvolvido por nutricionista do município. Essa iniciativa busca, igualmente aprimorar o rendimento escolar, assegurar a segurança alimentar e nutricional, além de proporcionar condições de saúde adequadas aos estudantes que demandam atenção específica, respeitando as distintas necessidades biológicas entre as diferentes faixas etárias.

Nutrir-se vai além de satisfazer as necessidades físicas do corpo humano. Atualmente, compreendemos que a alimentação desempenha um papel crucial no desenvolvimento cognitivo, desde a infância até a fase adulta. No contexto educacional, essas considerações são notadamente relevantes para evidenciar a melhoria dos índices escolares associados a hábitos alimentares saudáveis.

A merenda escolar desempenha um papel crucial para muitos alunos que podem enfrentar situações de insegurança alimentar em casa, garantindo pelo menos uma refeição balanceada ao longo do dia, ao garantir uma alimentação de qualidade, o PNAE contribui para a inclusão social, minimizando desigualdades e proporcionando condições iguais de acesso à educação, e muitas vezes reduzindo a evasão e a repetência, aprimorando assim o rendimento escolar.

Neste contexto, o presente documento apresenta estudos preliminares que objetivam assegurar a viabilidade técnica e econômica da aquisição de gêneros alimentícios, em face da necessidade de assegurar a continuidade de fornecimento destes insumos na Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino deste Município, além de embasar o Termo de Referência a ser elaborado caso a solução encontrada demonstre-se viável.

3. ÁREA REQUISITANTE

Os produtos alimentícios ora solicitados serão utilizados na Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino, sendo a seguinte área requisitante:

- a) Fundo Municipal de Educação.

4. REFERÊNCIA A OUTROS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO DO ÓRGÃO:

A contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios, está alinhada ao Mapa, Objetivos e Indicadores Estratégicos da Prefeitura Municipal, tendo em vista que este Estudo Preliminar busca assegurar a celeridade e qualidade das contratações, de acordo com a pesquisa de preços realizada no sítio eletrônico do Banco de Preços Públicos (<https://www.bancodeprecos.com.br>), conforme especificado no item 3 do Termo de Referência, parte integrante do presente Estudo Técnico Preliminar.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para garantir o atendimento adequado da necessidade especificada, é imprescindível que os produtos alimentares sejam de alta qualidade e adequados às especificidades nutricionais dos alunos, considerando a promoção da segurança alimentar e nutricional. Os requisitos essenciais incluem a diversidade dos itens, que deve abarcar um conjunto variado de alimentos e ingredientes, alinhando-se às diretrizes para o programa de educação alimentar e nutricional. Os produtos como açafrão da terra, açúcar cristal e amido de milho, além de diferentes variedades de arroz (parabolizado, branco e integral) são fundamentais para uma alimentação balanceada.

Para a promoção de uma dieta rica em fibras e nutrientes, a inclusão de produtos como aveia em flocos, entre outros é essencial, assim como a oferta de biscoitos em suas versões doces e salgados, com opções voltadas para as necessidades de alunos com restrições alimentares, como aquelas sem glúten e sem lactose. A lista de itens contempla ainda fontes de proteínas, como carnes de qualidade, como: carne bovina, charque e diferentes cortes de frango e grãos, incluindo feijão carioca, feijão preto e farinha de mandioca, garantindo variedade na alimentação.

Todo o processo deve buscar atender às normas vigentes que regulamentam a qualidade e segurança dos alimentos, como as estabelecidas pela ANVISA e outras entidades competentes. A conformidade com as legislações pertinentes garante que os insumos a serem adquiridos atendam a padrões rigorosos de saúde pública.

Essa abordagem não apenas assegura a alimentação adequada e variada para os alunos matriculados na rede municipal de ensino, mas também reforça a importância do interesse público na ação da administração, enfatizando as ações de educação alimentar e nutricional, o direito à alimentação escolar, visando garantir a proteção na segurança alimentar e nutricional dos alunos.

5.1.NATUREZA DA CONTRATAÇÃO:

A empresa a ser contratada, será responsável pela observância das leis, decretos, regulamento, portarias e normas federais, estaduais e municipais direta e indiretamente aplicáveis ao objeto descrito neste Estudo Preliminar, e caberá ainda a empresa a ser contratada:

- a) Levantar e quantificar todos os meios necessários para garantir as boas condições de fornecimento dos itens solicitados, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas no Termo de Referência.
- b) Efetuar o pagamento de todos os impostos, taxas e demais obrigações fiscais incidentes ou que vierem a incidir sobre o objeto do contrato, até o recebimento definitivo dos itens. A inadimplência da CONTRATADA para com estes encargos, não transfere para a CONTRATANTE a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do Contrato.
- c) Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações, despesas diretas e indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações estabelecidas na legislação

específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues, sem qualquer ônus a CONTRATANTE.

- d) Fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.
- e) Fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado, inclusive com prazo de validade superior a seis (06) meses para os não perecíveis. Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade.
- f) Ser a única responsável por danos e prejuízos, de qualquer natureza, causado diretamente a CONTRATANTE quando da execução do objeto, isentando o CONTRATANTE de todas as reclamações que porventura possam surgir, ainda que tais reclamações sejam resultantes de atos dos seus prepostos ou de quaisquer pessoas físicas ou jurídicas, empregadas ou ajustadas no fornecimento do objeto;
- g) Respeitar as normas e procedimentos de controle a acesso as dependências da CONTRATANTE.
- h) Manter durante a validade do contrato a regularidade fiscal junto aos órgãos de controle e fiscalização, de acordo com as determinações da Lei Federal nº 14.133/21

Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais, para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador da Secretaria Municipal de Educação, quando couber.

Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com as especificações mínimas exigidas abaixo:

1. Identificação do produto;
2. Embalagem original e intacta;
3. Data de fabricação;
4. Data de validade;
5. Peso líquido;
6. Número do Lote;
7. Nome do fabricante;
8. Registro no órgão fiscalizador quando couber.

A empresa a contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos, e deverá arcar

com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a contratante.

Fica expressamente estipulado que não se estabelece por força da execução do objeto qualquer relação de emprego entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA.

5.2 DURAÇÃO INICIAL DO CONTRATO:

O contrato será vigente por um período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso para a administração.

5.3 SUSTENTABILIDADE:

Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União, disponibilizado pela Consultoria-Geral da União e no site da AGU.

Quanto às práticas de sustentabilidade, é crucial que sejam observadas as dimensões ambiental, social e econômica, integrando essas preocupações em todas as etapas do fornecimento dos produtos. A dimensão ambiental se refere à utilização de práticas que minimizem impactos negativos no meio ambiente, como a preferência por fornecedores que adotem metodologias de produção sustentável e que utilizem práticas de cultivo ecológico. A dimensão social envolve a promoção de condições justas de trabalho e a valorização de pequenos produtores, especialmente aqueles que atuam em âmbito local e que possam contribuir para melhoria da qualidade de vida de suas comunidades. Por fim, a dimensão econômica refere-se à busca pela viabilidade e eficiência nos custos, garantindo que a compra dos insumos não comprometa o orçamento destinado aos programas de assistência social e que, ao mesmo tempo, permita um fornecimento estável e confiável de alimentos de qualidade.

5.4 RELEVÂNCIA DOS REQUISITOS ESTIPULADOS:

Foi realizada pesquisa de preços no sítio eletrônico do Banco de Preços Públicos (<https://www.bancodeprecos.com.br>), onde os preços servirão como base para a contratação, e estão localizados neste documento (Item 03 do Termo de Referência).

O licitante deverá encaminhar proposta de preços com a descrição do objeto e do preço, apresentando o valor unitário e global de cada item conforme determinado no Termo de Referência.

Diante das necessidades identificadas neste estudo, a resolução efetiva dessas demandas requer a contratação de empresa(s) cujo ramo de atividade esteja alinhado com o objeto em questão. Para isso, nas pesquisas de preços realizadas foram examinadas contratações semelhantes, realizadas por outros órgãos e entidades, visando identificar possíveis novas metodologias, tecnologias ou inovações que pudessem melhor atender às necessidades da municipalidade.

Não foram observadas variações significativas no que diz respeito à execução do objeto, especialmente no papel desempenhado pela empresa que se pretende contratar. A diferenciação, nesse contexto, reside na modalidade de licitação aplicada a cada caso, conforme permitido pela normativa vigente. Assim, a aquisição dos gêneros mencionados neste Estudo Técnico Preliminar se apresenta, no cenário atual, como uma necessidade frequente e prioritária para administração.

Há, no mercado, diversos fornecedores que trabalham com os produtos solicitados, desde fabricantes, distribuidores e comerciantes, não havendo, portanto, restrições de mercado. A escolha da modalidade Pregão eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços encontra amparo no Art. 40, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021 e se justifica pela conveniência da aquisição de bens com previsão de entregas parceladas. Esta modalidade também facilita o trabalho de planejamento orçamentário das unidades, possibilitando uma melhor aplicabilidade dos recursos ao longo do exercício.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES.

Foi realizado levantamento da necessidade de cada Escola, devendo o fornecimento acontecer de acordo com o solicitado pela Nutricionista, podendo ser semanalmente ou mensalmente, nas quantidades solicitadas, podendo ainda haver alterações conforme o caso (Feriados Nacional, estadual ou municipal).

Após o levantamento da necessidade, foram definidas as quantidades em conformidade com a necessidade de cada unidade escolar, e de acordo com o cardápio escolar, definiu-se a descrição objetiva dos produtos a serem licitados, conforme o quadro abaixo;

Tabela das quantidades e dos valores pesquisados:

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	AÇÚCAR CRISTAL , sacarose de cana-de- açúcar, branco, aspecto granuloso fino e médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega	KG	4.400	4,19	18.436,00
2	AMIDO DE MILHO , primeira qualidade, com 200g. acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	UNID	4.950	3,60	17.820,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE
SÃO VICENTE FÉRRER
NOSSO COMPROMISSO É COM O POVO

3	ARROZ PARBOLIZADO , tipo 1 (classe longo e fino). Embalagem contendo 1 kg, com dados de identificação do produto e prazo de validade estampado na embalagem.	KG	12.000	5,42	65.040,00
4	ARROZ BRANCO : Polido, tipo 1, Arroz agulhinha, classe longo fino, produto isento de mofo, odores estranhos e substancias nocivas a saúde. Pacote de 1 kg, embalagem plástica transparente com rotulo contendo informações nutricionais, data de validade/ lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega	KG	1.500	6,00	9.000,00
5	AVEIA EM FLOCOS FINOS , com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, caixa 450g. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	UNID	1.750	10,40	18.200,00
6	AVEIA EM FLOCOS FINOS (SEM GLÚTEN) . Integral, de boa qualidade, livre de sujidades, com rótulo, validade e informações nutricionais. Ingredientes: Aveia sem glúten (sem contaminação pelo glúten ao passara pelo processo de produção). Embalagem de 450g.	UNID	20	19,94	398,80
7	BICARBONATO DE SÓDIO , produto para fins alimentícios. Acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 100g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo liquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega	PCT	310	4,11	1.274,10
8	BISCOITO DOCE (TIPO Maria, Maisena) obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou falécula (s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cacção, fermentados ou não. O biscoito deverá	PCT	6.030	4,40	26.532,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE
SÃO VICENTE FÉRRER
NOSSO COMPROMISSO É COM O POVO

	ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço, 350g. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.				
9	BISCOITO SALGADO (tipo cream cracker) obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou falécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cacção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço, 350g. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	PCT	7.150	4,40	31.460,00
10	BISCOITO TIPO (MAIZENA, MARIA) SEM LACTOSE , com descrição da ausência de lactose, informações nutricionais. Embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 400g. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	PCT	400	6,99	2.796,00
11	BISCOITO DE POLVILHO – Biscoito de polvilho assado, natural, salgado-Ingredientes: Amido modificado de mandioca, óleo vegetal, sal, soro de leite em pó e ovo em pó. Informação nutricional. Para porção de 30g: Valor energético 125 a 130g; Carboidratos 21 a 26g; Proteínas 0,2 a 0,6g; Gorduras saturadas 1,4 a 1,8g; Sódio 285 a 300mg, Isento de gorduras trans para a mesma porção. Embalagem plástica atóxica 100 a 200g.	PCT	6.300	8,32	52.416,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE
SÃO VICENTE FÉRRER
NOSSO COMPROMISSO É COM O POVO

12	CACAU EM PÓ 100% puro , solúvel, <u>sem açúcar na composição</u> . Deve conter acima de 4g de fibra na porção de 20g, possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 1 kg. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	KG	350	39,15	13.702,50
13	CAFÉ EM PÓ , torrado e moído, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado e pacote aluminizado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC. o produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem c/ 250g.	PCT	1.750	16,40	28.700,00
14	CANELA EM PÓ , textura fina, homogênea, coloração marrom dourado. Isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, cor opaca, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis) meses a contar da data de entrega do produto. Frasco de 40 gramas. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega	UNID	1.350	5,30	7.155,00
15	CARNE BOVINA MOÍDA de 1ª, isenta de sebo, cartilagens, nervos e ossos, com no máximo 10% de gordura. Produto congelado e embalado a vácuo. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas transparentes contendo 1kg do produto. Rotulagem contendo as	KG	8.750	23,99	209.912,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE
SÃO VICENTE FÉRRER
NOSSO COMPROMISSO É COM O POVO

	seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.				
16	CARNE BOVINA , alcatra, coxão de dentro ou patinho, <u>isenta de osso</u> , congelada, de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, com aspecto próprio, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio. Deve ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gorduras, cartilagens e aponeuroses). Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente ao transporte e armazenamento, com informações conforme a legislação de alimentos vigente. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	KG	18.500	33,97	628.445,00
17	CHARQUE PONTA DE AGULHA (de primeira) em emb. de 5 kg,	KG	4.900	34,95	171.255,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE
SÃO VICENTE FÉRRER
NOSSO COMPROMISSO É COM O POVO

	contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.				
18	COLORÍFICO , embalagem contendo 100g, com dados de identificação do produto e prazo de validade estampado na embalagem. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	PCT	6.450	0,89	5.740,50
19	COMINHO , <u>isento de pimenta</u> , com coloração adequada; sem adição de corantes e aditivos químicos; não deve estar embolorado; livre de umidade; isento de matéria terrosa. Acondicionado em saco plástico atóxico, com informações sobre fabricação e validade do produto. Pacote de 10 unidades de 100 gramas. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega	PCT.	6.450	1,10	7.095,00
20	FARINHA DE MANDIOCA , torrada, fina, primeira qualidade, com 1 kg. Acondicionada em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12178 da CNNPA. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	KG	2.000	5,18	10.360,00
21	FARINHA TRIGO ESPECIAL , tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Acondicionada em embalagem de 1kg. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	KG	500	4,89	2.445,00
22	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 - de 1ª qualidade; especificações na embalagem. data de fabricação e prazo	KG	4.500	7,89	35.505,00

	de validade. - embalado em pacotes de 01KG; fardo com 30 unidades. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.				
23	FEIJÃO PRETO, TIPO 1 , de primeira qualidade, constituído no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos. Acondicionado em saco plástico atóxico, com informações sobre fabricação e validade do produto. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	KG	3.700	6,20	22.940,00
24	FEIJÃO MACASSAR TIPO 1 , de primeira qualidade, constituído no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos. Acondicionado em saco plástico atóxico, com informações sobre fabricação e validade do produto. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	KG	6.000	8,95	53.700,00
25	FERMENTO QUÍMICO INSTANTANEO PARA BOLOS , embalagem contendo no mínimo 100g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega	UNID	1.310	3,70	4.847,00
26	FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO , 500 g. embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	PCT	8.500	2,00	17.000,00

27	FORMULA NUTRICIONAL DE SEGUIMENTO – FAIXA ETÁRIA DE 6 A 12 MESES , a base de proteínas lácteas, para lactentes a partir do 6º mês, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos. Acondicionado em latas contendo 800g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega. MARCAS DE REFERENCIAS OU SIMILAR: APTAMIL 2 OU NAN COMFOR 2, APTAMIL PROFUTURA 2.	UNID	20	78,77	1.575,40
28	FÓRMULA INFANTIL A BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA FAIXA ETÁRIA DE 6 A 12 MESES , destinada ao consumo por alérgicos a proteína de vaca, produto em pó, isento de lactose, acondicionado em lata de no mínimo 400 gramas com todas as informações impostas pela legislação vigente. Validade mínima de seis meses a contar da data da entrega MARCAS DE REFERENCIAS OU SIMILAR: NAN SOY, APTAMIL SOJA, MILNUTRI PRO FUTURA, MILNUTRI SOJA	UNID	20	108,25	2.165,00
29	LEITE EM PO INTEGRAL , produto obtido por desidratação do leite de vaca integral. Composto 100% de leite. Sem adição de açúcar, soro e aditivos alimentares. Acondicionado em embalagem de 200g. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Produto com	PCT.	31.750	7,70	244.475,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE
SÃO VICENTE FÉRRER
NOSSO COMPROMISSO É COM O POVO

	validade mínima de 6 meses no momento da entrega.				
30	LEITE INTEGRAL EM PÓ ZERO LACTOSE (com enzima lactose). Sem adição de óleos, açúcares e corantes. Lata ou pacote de 300g. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	PCT	200	28,50	5.700,00
31	LEITE DE COCO TRADICIONAL , com 200 ml, acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	GRF	4.000	4,78	19.120,00
32	MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE , produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. UNIDADE DE COMPRA Emb. 400g. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega	PCT	13.000	2,50	32.500,00
33	MACARRÃO TIPO PARAFUSO , massa seca vitaminada, isenta de sujidades, sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo seis meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. UNIDADE DE	PCT	5.000	3,69	18.450,00

	COMPRA Emb. 400g. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega				
34	MACARRÃO ESPAGUETE ZERO GLÚTEN - 1ª Qualidade. Produto obtido através da farinha de arroz. O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas limpa, isentas de matéria terrosa e de parasitas. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Normas Técnicas para Massas Alimentícias ou Macarrão - Resolução – CNNPA nº. 12, de 1978). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, intacta, resistente, de 400g e embalagens secundárias de fardos plásticos, resistentes, termos soldados	PCT	20	4,33	86,60
35	MANTEIGA COM SAL , deve conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, seguir as especificações técnicas da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem 200g	UNID	2.000	5,99	11.980,00
36	MARGARINA ZERO LACTOSE COM SAL (pote 250g): margarina 50% de lipídio com sal, zero lactose. Contendo gordura vegetal, sabor e odor suave. Não contém glúten. a embalagem deverá ser atóxica, resistente, não violada, não amassada ou estufada, conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, prazo de validade.	UNID	10	19,48	194,80
37	CANJICA AMARELA (MILHO PARA MUNGUZÁ) , primeira qualidade, com 400g. acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, original do fabricante, com dados de identificação do	KG	4.200	1,73	7.266,00

	produto, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade de no mínimo 4.06 meses a partir da data de entrega.				
38	OVOS DE GALINHA CAIPIRA: extra, pesando no mínimo 55 (cinquenta e cinco) gramas por unidade; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, com odor e sabor anormais. Acondicionado em embalagem primária de bandejas, de papelão forte, com divisões celulares, contendo 30 unidades cada bandeja, com prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias, não pode estar com casca trincada ou quebrada, de 1º qualidade. Deve atender aos dispositivos legais de registro e Inspeção sanitária.	BDJ	1.000	23,97	23.970,00
39	ÓLEO DE SOJA , refinado, de primeira qualidade, 100% natural, acondicionado em embalagem de 900 ml. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	UNID.	2.150	9,01	19.371,50
40	PEITO DE FRANGO , de primeira qualidade, com aspecto próprio, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente ao transporte e armazenamento, com informações conforme a legislação de alimentos vigente. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	KG	10.650	18,54	197.451,00
41	POLPA DE FRUTA , sabores acerola, caju, goiaba, cajá, graviola congelada, sem adição de corantes artificiais, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido	KG	19.000	12,94	245.860,00

	de 1kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem.				
42	SAL REFINADO , iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica;	KG	1.100	1,01	1.111,00
43	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL , lata de 125g, sem amassas, vazamentos e ferrugem, que contenham data de fabricação e validade. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	UNID.	14.000	4,19	58.660,00
44	SOBRECOXA DE FRANGO , sem tempero, inteiro, de primeira qualidade, limpo, congelados a 12 graus célsius (-), isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isento de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso, validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega. Inspeccionados pelo Ministério da Agricultura. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	KG	6.400	13,80	88.320,00
45	UVA PASSA PRETA sem sementes, composto 100% de uva passa, sem adição de outros ingredientes. Embalagem contendo no máximo 500g. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes,	PCT	350	9,30	3.255,00

	rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.				
46	VINAGRE DE ÁLCOOL , em embalagem plástica original de fábrica contendo 500 ml, com dados de identificação e prazo de validade estampado na embalagem. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UNID.	2.220	1,90	4.218,00
VALOR TOTAL ESTIMADO					2.447.904,70

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR.

A cotação de preços segue em anexo Estudo Técnico Preliminar - ETP. Se for necessário conhecer as instalações dos potenciais fornecedores, o órgão deve justificar essa necessidade nos autos do processo de contratação e identificar quais são esses fornecedores e agendar visitas a cada um deles, devidamente planejadas, com o custo a cargo do órgão contratante, e não das empresas.

Após análise das cotações e pesquisas de preços, foram identificadas metodologias e inovações aplicáveis ao objeto, e elas foram incorporadas a este estudo, as cotações seguem em anexo neste termo, e baseados no valor total estimado para a aquisição, entendemos que o procedimento deverá ser na forma do Art. 6º, XIII e XLI da Lei Federal 14.133/2021.

8. ESTIMATIVAS DE PREÇOS OU PREÇOS REFERENCIAIS:

A estimativa de valor será realizada mediante constatação de acordo com a cotação dos itens, levando em consideração o gasto no ano de 2024, com os acréscimos decorrentes do aumento de matrículas de novos alunos para o ano letivo de 2025.

A opção disponível para atendimento da demanda é realizar aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, tais alimentos são encontrados no mercado, de modo que há várias empresas especializadas e bem solidificadas no ramo de venda desse tipo produto, desde fabricantes, distribuidores e comerciantes, não havendo, portanto, restrições de mercado

Para que atenda toda a demanda no âmbito da Administração Pública Municipal, há necessidade de aquisição de uma ampla gama de gêneros alimentos, visando as possibilidades a partir dos preços praticados no mercado, considerando que a nossa disponibilidade orçamentária se enquadra nos seguintes cenários:

- Adquirir todos os gêneros alimentícios necessários para atendimento da demanda conforme as necessidades do município, via registro de preços (SRP), o que causaria

um impacto relativamente menor no orçamento de modo que possam viabilizar o funcionamento, seja da Prefeitura Municipal, como dos órgãos a ela vinculados;

- b) Todos os itens são materiais comuns, encontrados usualmente no mercado e a forma de escolha do fornecedor deverá ser por Pregão Eletrônico mediante Sistema de Registro de Preços. Os itens a serem licitados se referem a materiais de fácil fornecimento e de ampla disponibilidade no mercado;
- c) Os itens listados serão adquiridos com quantidades e unidades de fornecimento de acordo com os usualmente praticados no mercado, de forma a viabilizar o atendimento das necessidades levantadas;
- d) O valor estimado considerando todos os itens são da ordem total de valor estimado de **R\$ 2.447.904,70 (Dois milhões, quatrocentos e quarenta e sete mil, novecentos e quatro reais e setenta centavos)**;
- e) O preço dos produtos para a futura aquisição deve ser estabelecido a partir dos valores obtidos na pesquisa de preços, tal medida demonstra uma ferramenta econômica ao ente, devido a tentativa das empresas em certame de balizar os preços ao próximo estimado em edital.

Nos valores acima estão inclusas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

Os valores acima são meramente estimativos, de forma que os pagamentos devidos à Contratada dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

O fornecimento objeto desta contratação é caracterizado como comum, conforme prevê inciso XIII, do art. 6º da Lei nº 14. 133, de 2021, pois, seus padrões de desempenho e qualidade serão objetivamente definidos no Edital, por meio de especificações usuais de mercado.

O fornecedor contratado deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

Concluir o fornecimento do objeto, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes ao fornecimento realizado;

Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990 e suas alterações);

Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data do fornecimento, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Lei Federal nº 14.133/21;

Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

Realizar o fornecimento dentro dos padrões estabelecidos pela contratante, de acordo com a especificação do termo de Referência, responsabilizando-se por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento de condição estabelecida;

Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pelo contratante, atendendo prontamente a quaisquer reclamações e sugestões;

Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus para o contratante;

Assumir a responsabilidade por todos os encargos e obrigações previstos na legislação em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria;

Cumprir orientações do fiscal do contrato, exceto as que infringirem normas legais;

Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes do fornecimento executado.

10. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:

O parcelamento da contratação justifica-se quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

Considerando que os itens são divisíveis além de tratar-se de alimentos com peculiaridades perecíveis e não perecíveis.

A solução foi parcelada em itens separados, tendo em vista que o parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de

capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

A licitação para aquisição dos materiais objeto deste documento deverá ser realizada por item, de forma a aumentar a competitividade entre os possíveis fornecedores buscando alcançar a proposta mais vantajosa para a Administração.

Para o presente caso, há a vantagem no parcelamento da contratação, visto se tratar de materiais de uso diário e perecíveis, o parcelamento da solução é a regra, de acordo com § 2º, alínea “b” do inciso V, do Art. 40 da Lei 14.133/2021.

§ 2º Na aplicação do princípio do parcelamento, referente às compras, deverão ser considerados:

I - a viabilidade da divisão do objeto em lotes;

II - o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade; e

III - o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Quanto ao parcelamento, justifica-se o parcelamento do objeto em itens de aquisição, tendo em vista que o objeto é divisível e não haver prejuízo para o conjunto a ser adquirido, nos termos da Súmula 247 do TCU.

É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja 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 Uns autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO:

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.

Os resultados culminam no atendimento da necessidade de alimentação dos estudantes de maneira balanceada nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente.

Os resultados pretendidos com as aquisições são:

- a) Em relação à **eficácia**: atendimento de todas as demandas da aquisição de gêneros alimentícios, no suporte à atividade finalística do órgão;
- b) Quanto à **eficiência**: assegurar a continuidade e a manutenção dos materiais em tela, nas Unidades Administrativas da Prefeitura, bem como o uso racional dos recursos financeiros;
- c) Com a Aquisição de Gêneros Alimentícios perecíveis e não perecíveis, buscam-se também, atender ao **princípio da economicidade**, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo benefício possível de materiais de gêneros alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos possa alcançar, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável.
- d) A presente contratação deverá observar os benefícios concedidos as microempresas e empresas de pequeno porte, em especial quanto ao realizar processo licitatório preferencialmente destinado as microempresas e empresas de pequeno porte ou com cotas específicas destinadas as mesmas.

12. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO:

Não há necessidade de adaptação direta no ambiente físico para o recebimento dos gêneros alimentícios, visto que tanto no Almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação, quanto nas Escolas Municipais, já existe uma infraestrutura adequada para recebimento e manipulação dos alimentos. Os produtos objeto desta demanda, não necessitam de prévias instalações físicas ou de suporte técnico necessário para o presente processo, visto se tratar de material de consumo.

Em análise a lista apresentada, não é necessário o treinamento da equipe que procederá com a utilização, por se tratar de material de consumo rotineiro também já licitados nos anos anteriores, detendo o município de servidores totalmente habituados.

Ao tocante da fiscalização, esta será exercida pela Secretária Municipal de Educação ou servidor indicado pela mesma, que deterá a função de fiscal do contrato, nas questões de entrega e saneamento de possível futuras dúvidas.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

No descarte das embalagens, por ventura utilizadas na embalagem dos produtos constantes deste documento, poderão ocasionar, um considerado, volume de lixo a ser descartado. Para minimizar esses danos é necessário que haja um descarte de forma correta do resíduo produzido.

Para o presente processo, não será necessário, logística reversa dos produtos, sendo apenas de responsabilidade do Órgão requisitante, o descarte das embalagens seguindo o parâmetro determinando pelas Leis Ambientais e seus regulamentos específicos.

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

Algumas considerações importantes incluem: Certificar-se de que os alimentos fornecidos atendam aos padrões nutricionais adequados para a faixa etária dos estudantes, preferência por alimentos frescos e minimamente processados, promovendo uma alimentação saudável, priorizar alimentos locais e sazonais com o intuito de apoiar a economia local, incentivar práticas agrícolas com métodos de preservação do solo e da água. Conscientização dos estudantes para práticas de sustentabilidade.

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.

Os riscos de impactos ocasionados devido a produção na indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades. 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, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

A Contratada deverá, ainda, respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

14. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA:

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município, na dotação abaixo discriminada:

Órgão: 02-Poder Executivo
Unidade: 05 – Secretaria de Educação
Programa: 12.361.4270.2224 – Programa de Alimentação Escolar
Elemento: 33.90.30 – Material de Consumo

15. DO ACESSO ÀS INFORMAÇÕES CONTIDAS NO PRESENTE ESTUDO PRELIMINARE

Nos termos da legislação, a Prefeitura Municipal de São Vicente Férrer entende que as informações contidas no presente Estudo Preliminar-ETP, **deverão estar disponíveis** para qualquer interessado, pois não se caracterizam como sigilosas.

16. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO E DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NAO DA CONTRATAÇÃO

O processo de contratação para a aquisição de gêneros alimentícios, (perecíveis, não perecíveis e açougue) para ser usado na merenda escolar da rede municipal de Ensino, visando a melhor forma a atender a Secretaria Municipal de Educação de São Vicente Férrer, é considerado viável e razoável, conforme as justificativas a seguir que se fundamentam na Lei 14.133/2021:

- a) A contratação está alinhada com os princípios de legalidade, eficiência, economicidade, publicidade e interesse público, tal como orienta o Art. 5º da Lei 14.133/2021, representando a melhor alternativa para gerar o resultado mais vantajoso para a administração pública do município de São Vicente Férrer – PE;
- b) Está assegurada a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, em conformidade com o Art. 11 da Lei 14.133/2021;
- c) O levantamento de mercado realizado, conforme o Art. 23 da Lei 14.133/2021, evidenciou que os preços estimados são compatíveis com os valores praticados pelo mercado, proporcionando uma contratação economicamente viável;
- d) O planejamento da contratação contempla um estudo técnico preliminar detalhado, que demonstra a necessidade do material e o interesse público envolvido;
- e) A descrição da necessidade da contratação é fundamentada de modo a apresentar a solução mais adequada em termos técnicos e econômicos, observando-se integralmente as condições estabelecidas pelo Art. 18, inciso I da Lei 14.133/2021;
- f) Foram avaliados todos os impactos ambientais potenciais e medidas mitigadoras apropriadas foram consideradas, conforme Art. 18, § 1º, inciso XII, garantindo-se assim o cumprimento do princípio do desenvolvimento nacional sustentável.

Em conclusão, todos os aspectos técnicos, mercadológicos e de gestão que possam interferir positivamente na contratação foram considerados, e o processo está fundamentado na



jurisprudência da Lei 14.133/2021, corroborando a viabilidade e a razoabilidade da contratação em questão.

O presente planejamento está de acordo com as necessidades técnicas, operacionais e estratégicas da Prefeitura de São Vicente Férrer e atende adequadamente às demandas formuladas, os benefícios pretendidos são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracterizam a economicidade, os riscos envolvidos são administráveis e a área responsável priorizará todos os elementos aqui relacionados necessários à consecução dos benefícios pretendidos, pelo que se recomenda a aquisição, e considerando a existência de recursos orçamentários alocados para atender as despesas da presente aquisição, conclui-se pela total viabilidade da aquisição pretendida.

São Vicente Férrer, 17 de junho de 2025.

Maria do Céu Florêncio de Souza Assis
Secretária Municipal de Educação