

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
PAUTA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – 2024

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente aquisição, visa atender ao disposto da Lei Nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE); Resolução CD/FNDE Nº 6, de 8 de maio de 2020 e Nota Técnica Nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE, em especial no que tange ao emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis e ao apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados e sazonais.

2 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

2.1. Só serão aceitos os fornecimentos de produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas, estando sua aceitação condicionada à devida fiscalização dos agentes competentes.

2.2. Não serão aceitos produtos cujos preços unitários excedam o valor médio encontrado no mercado.

2.3. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

2.4. Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, a qual os formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de 03 (três) dias úteis a contar do recebimento da solicitação, para entrega dos gêneros alimentícios no estoque central de alimentação escolar do município.

2.5. 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 (SIM, SIE, SIF) quando couber.

2.6. Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta;
- Data de fabricação;
- Data de validade;
- Peso bruto;
- Número do Lote;
- Nome do fabricante;
- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber.

2.7. Em qualquer momento, o Setor de Alimentação Escolar poderá entrar em contato com a contratada para troca do (s) item (s) entregues, caso detecte que os lotes se apresentam fora do padrão de qualidade exigidos.

2.8. As especificações constam no Anexo III deste Termo.

3 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Os cardápios base de 2024 para planejamento da pauta e estimativas de cálculos encontram-se no anexo I e II deste documento respectivamente.

Considerando a presente aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar municipal, a qual visa atender especificamente ao disposto da Resolução CD/FNDE N° 6, de 8 de maio de 2020 e Nota Técnica N° 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE, em especial no que tange ao emprego de alimentos variados, saudáveis e nutricionalmente adequados, na atual pauta da alimentação escolar de 2024, houve um aumento na variedade de proteínas para melhor atender esta resolução, em especial ao subitem 4.17, o qual determina que:

Em razão da permanência de carências nutricionais endêmicas no Brasil (hipovitaminose A e anemia ferropriva) e com o intuito de facilitar o acompanhamento da qualidade da alimentação oferecida pelo controle social, os GT (Grupos Técnicos de Trabalho) indicaram a necessidade da **inclusão obrigatória de alimentos fonte de ferro heme pelo menos 4 dias por semana**, e de alimentos fontes de Vitamina A, pelo menos 3 dias por semana.

Por conseguinte, o subitem 4.19 da mesma normativa, especifica que são consideradas fontes de ferro *heme* as carnes, vísceras, aves, peixes, os quais foram considerados e contemplados na pauta anual de gêneros alimentícios. Ainda de acordo com a resolução, o subitem 4.25:

Considerando a proposta dos GT (Grupos Técnicos de Trabalho) determinou-se a limitação do fornecimento de produtos cárneos salgados, empanados, prato elaborado pronto ou semi-pronto contendo produtos de origem animal, copa, carne bovina curada dessecada, (Jerked Beef), presunto, presunto cozido, presunto cru, salame e linguiça. Sendo assim, foram necessários fazer adequações na pauta 2024, a qual diminuiu-se a quantidade de charque bovino dianteiro (produto cárneo salgado) e introduziram-se outras carnes nos cardápios da rede municipal de ensino.

Também foram acrescentadas recomendações para garantir o acesso dos estudantes a uma maior variedade de alimentos, pois este é considerada um importante indicador de qualidade da alimentação e um fator que contribui para aumentar a adesão às refeições fornecidas no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e número de diferentes alimentos in natura ou minimamente processados presentes na lista de aquisições de alimentos feitos pelas Entidades Executoras para o PNAE (subitem 4.39 e subitem 4.40 da resolução respectivamente). Portanto, foram acrescentados novos gêneros alimentícios na pauta 2024.

Além disso, tornou-se proibida a presença de alimentos com gordura *trans* industrializada em todos os cardápios (subitem 4.24 da resolução), assim, se fez necessário diminuir o item “margarina” por conter gordura *trans*, e acrescentou-se manteiga e outras gorduras vegetais. Sendo assim, estas aquisições geram um custo maior à pauta.

Estabeleceu-se também um limite máximo de 20% que poderão ser destinados à aquisição de alimentos processados e de ultra processados (subitem 4.14), portanto, reduziu-se significativamente o item “sardinha” dos cardápios, por se tratar de uma proteína enlatada processada e esta será substituída por uma proteína de origem animal.

Desta forma, a fim de atender aos dispositivos legais, é previsto um aumento financeiro da pauta final, dada ao acréscimo da variedade de gêneros alimentícios, principalmente as carnes. Ciente que as proteínas de origem animal são geralmente os itens mais onerosos da pauta e que os custos dos mesmos sofrem constantes realinhamentos de preços durante o ano letivo, dada também a instabilidade econômica do país nos últimos anos que faz o preço dos alimentos fiquem em crescente aumento, a maior diversidade do gênero, será usada como forma de oferecer carnes de melhor qualidade para o aluno, sem contudo, deixar o município dependente de um pequeno número de tipos de corte, os quais podem sofrer reajustes de preços, gerando um possível alto custo ao orçamento público municipal ao longo do ano.

Sendo assim, a variedade de carnes favorece o planejamento do cardápio, levando em conta o melhor custo-benefício mensal de cada preparação, prezando sempre por uma alimentação de qualidade para os estudantes da rede municipal de ensino.

A presente pauta tem itens que também constarão na pauta 2024 específica de hortifrutigranjeiros destinada à Chamada Pública da agricultura familiar, porém, por serem considerados alimentos essenciais ao bom segmento do cardápio, e levando em consideração a sazonalidade dos itens e capacidade produtiva dos pequenos agricultores do município e região, torna-se necessário que alguns destes gêneros se façam presentes também na pauta geral de empresas fornecedoras, para que o cardápio dos escolares seja cumprido sem desabastecimento parcial ou total de gêneros alimentícios.

4 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

Dentre as soluções possíveis para aquisição do objeto em questão está a modalidade de Pregão Eletrônico de Menor Preço por Item com Registro de Preços. Tal modalidade se torna a opção mais vantajosa, na medida que se trata do fornecimento de grande volume de itens que não podem ser quantificados com exatidão, de modo que o fornecedor terá uma expectativa de venda que não necessariamente gera vínculo ou obrigatoriedade de aquisição da totalidade do objeto.

A alternativa também é considerada em razão da variedade de bens de natureza comum levantados para compor a pauta, pois a partir disso se tornou possível eliminar outras formas de contratação que não trariam o mesmo retorno econômico para a Administração Pública. Ao mesmo tempo em que oportuniza a competitividade, porque um maior número de prováveis participantes será notificado sobre a existência do referido processo e com prazo razoável para apresentar a melhor proposta do mercado, diante do interesse em formalizar contrato de grande monta.

5 - ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

O preço estimado desta contratação será de **R\$ 5.945.036,30** (Cinco milhões e novecentos e quarenta e cinco mil e trinta e seis reais e trinta centavos), com base em pesquisa de mercado feita com empresas do ramo pertinente e compatível com o objeto a ser licitado e após composição de custos unitários do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como: Banco de Preços; Fonte de Preços e Portal de Compras Públicas (para mais informações consultar o Preço Médio anexo deste processo).

Informamos que após ampla pesquisa foi possível detectar valores inconsistentes e excessivamente elevados, sobretudo nos preços fornecidos pelas empresas locais, e estes foram desconsiderados para fins de Composição do Preço Médio, com o intuito de se aproximar ao máximo da realidade do mercado nacional.

6 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas unidades de ensino do município de São Bento do Una, garante a melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

7 - JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Contratação de empresa (s) para fornecimento de alimentação escolar, com entrega parcelada em dez meses, com cronograma mensal fornecido pela secretaria municipal de educação, para atender aos estudantes da rede municipal de ensino, baseado no calendário escolar do corrente ano letivo (anexo IV).

Como se trata do fornecimento contínuo durante o período de 10 (dez) meses, considerando o período de aulas do ano, optou-se por referenciar tal observação para que os fornecedores participantes tenham ciência que o fornecimento não se dará de uma única vez e, conseqüentemente, o pagamento da despesa também não.

8 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Os resultados pretendidos consistem no fornecimento de uma merenda de qualidade, na medida que será realizada a fase de análise das amostras visando selecionar os itens que atendem integralmente as especificações técnicas e nutricionais do objeto.

A economia da Administração Pública é assegurada, pois no Pregão Eletrônico tem-se a fase de lances, buscando diminuir o preço cotado conforme a realidade do mercado. A compra é feita com base em cálculo per capita mensal, o qual evita o fornecimento exacerbado e o desperdício, porque reduz consideravelmente as chances de perda do produto em razão do seu vencimento (ciclo de vida) até o consumo.

9 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para garantir o recebimento e armazenamento adequados, a Secretaria Municipal de Educação efetuou a contratação de mais uma nutricionista para a rede municipal de ensino, a mesma é encarregada de controlar o estoque com todas as medidas de segurança e higiene alimentares aplicáveis e conferir todos os itens da merenda escolar e sua conformidade em relação aos itens aprovados na fase de análise de amostras.

Anualmente a Nutricionista Responsável Técnica também realiza a capacitação das merendeiras e gestores escolares, a fim de assegurar o manuseio adequado dos alimentos e a importância do uso dos Equipamentos de Proteção Individual neste procedimento. Os Agricultores Familiares igualmente são instruídos quanto ao modo de embalagem e conservação dos alimentos perecíveis de ter de ser seguido para aceitação definitiva do objeto.

10 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS / INTERDEPENDENTES

A merenda escolar não depende isoladamente da compra de itens não perecíveis, em razão disso informamos que concomitante a esta contratação encontra-se em andamento a contratação de Agricultores Familiares para compra de frutas, verduras e demais itens ricos em proteína para complementar a nutrição dos educandos municipais, bem como a contratação de fornecedores para atendimento dos alunos que necessitam de alimentação escolar especial.

O imóvel onde funciona o estoque de merenda é alugado, logo, foi providenciado o Termo Aditivo de manutenção da locação desse espaço, de modo a equipá-lo com os freezers e geladeiras aptos a conservação dos alimentos.

11 - CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

Deverão ser obedecidos, no que couber, critérios de sustentabilidade considerando que a maneira mais eficaz de combater contaminações e perdas de alimentos é a adoção de princípios e regras de higiene, as Boas Práticas de Fabricação. Estas são determinadas e elaboradas de acordo com a legislação vigente, de forma a garantir a segurança higiênico-sanitária dos alimentos desde a aquisição até a distribuição para o consumo.

O controle de qualidade envolve as ações realizadas durante todas as etapas da produção dos alimentos até a distribuição da alimentação aos estudantes, tendo em vista a manutenção da qualidade em níveis aceitáveis sob o ponto de vista nutricional e de riscos à saúde.

Esquema da qualidade:

CNPJ: 31.045.140/0001-00
Praça Historiador Adalberto Paiva, 01 - Centro, São Bento do Una - PE
55370-000

<http://www.saobentodouna.pe.gov.br>

programação ---> planejamento de cardápio ---> especificação do produto ---> seleção de fornecedores ---> aquisição/recebimento ---> estocagem central ---> distribuição às escolas ---> preparo e distribuição aos alunos.

Para fornecer alimentos seguros é necessário construir barreiras sanitárias contra as contaminações em cada uma das etapas do fluxo de produção, desde a compra de matéria-prima até a distribuição dos alimentos prontos pelos manipuladores aos escolares. Assim sendo, para garantir a máxima conservação e proteção dos gêneros alimentícios e evitar perdas, os produtos adquiridos são submetidos a um rígido controle de qualidade desde a sua chegada no Estoque Central de Alimentação Escolar, até a entrega dos itens às escolas, a fim de garantir um controle higiênico-sanitário eficiente.

Desta forma, a sustentabilidade da qualidade da alimentação escolar é resultado de vários aspectos: garantia higiênico-sanitária dos alimentos, adequações nutricionais e sensoriais (sabor, aroma, aspecto, textura dos alimentos) para que não haja rejeição pelo estudante a preparação proposta, respeito ao hábito alimentar e ambiente adequado na hora da alimentação do escolar. Tudo isto, em conformidade com a legislação pertinente, em especial a Resolução Nº 216, de 15 de setembro de 2004, a qual dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

12 - VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Diante do exposto, declaramos que possuímos a viabilidade técnica, operacional e orçamentária da solução pretendida, uma vez que temos um corpo técnico capacitado para corresponder às expectativas referentes ao manuseio e a qualidade dos produtos a serem adquiridos.

Quanto a viabilidade financeira / orçamentária, abaixo seguem as dotações orçamentárias previstas para custeio da referida despesa:

477.16001.1201-2.179.3.3.90.30 – PNAE

478.16001.1201-2.179.3.3.90.30 - SALÁRIO EDUCAÇÃO

479.16001.1201-2.179.3.3.90.30 - RECURSO PRÓPRIO.

13 - EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Declaramos, para os devidos fins, ter conhecimento referente a:

- a. Lei nº 14.133/2021, especialmente ao Art. 5º o que obriga a licitação a garantir a observância dos princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, assim como as disposições do Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro).
- b. Disponibilização de local e condições para armazenamento, de acordo com a especificidade do bem;
- c. Utilização do bem visando preservar a garantia/validade dos mesmos, de acordo com a sua especificidade;
- d. Pessoa habilitada para utilização / manuseio dos bens, de acordo com a especificidade do item.

Manoela Lucia de Melo Silva
Nutricionista Responsável Técnica
Matrícula nº 109.601

Milena Beatriz Carneiro do Carmo
Nutricionista Quadro Técnico
Matrícula nº 109.958

PREFEITURA MUNICIPAL
SÃO BENTO DO UNA
COM AMOR E TRABALHO



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: A797-71E8-0FB8-4062

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



MANOELA LUCIA DE MELO SILVA (CPF 073.XXX.XXX-31) em 01/04/2024 13:06:17 (GMT-03:00)

Papel: Assinante

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)



MILENA BEATRIZ CARNEIRO DO CARMO (CPF 128.XXX.XXX-84) em 01/04/2024 13:23:17
(GMT-03:00)

Papel: Assinante

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://saobentodouna.1doc.com.br/verificacao/A797-71E8-0FB8-4062>