



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.

3 - PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES

A Lei 14.133/2021, que estabelece o novo marco legal para as contratações públicas, tornou-se de vigência obrigatória a partir do final do exercício financeiro de 2023. No entanto, o município não dispõe de um Plano Anual de Contratações para este ano, sendo necessária a pronta adequação aos novos preceitos legais.

Elaboração do Plano Anual de Contratações – PAC 2025: Dentro desse cenário, o município está empenhado na elaboração do Plano Anual de Contratações para o exercício financeiro de 2025. Este documento estratégico visa antecipar e organizar as necessidades de contratações públicas, considerando os requisitos legais da Lei 14.133/2021, assegurando uma gestão transparente, eficiente e em conformidade com as normativas vigentes.

4 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Inicialmente, cumpre destacar que a presente solicitação se originou em virtude do insucesso de processo licitatório anterior (Pregão Eletrônico nº 001/2024; Processo Licitatório nº 001/2024; REGISTRO DE PREÇO Nº 001/2024). Os itens aqui listados deram por fracassados na referida licitação, acreditamos que em razão dos preços estarem defasados. Diante disso, nos cabe a tarefa de licitar novamente a fim de alcançarmos sucesso no fornecimento.

Foram seguidas 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.

O item “**FARINHA DE MANDIOCA**” da presente pauta também constará na pauta 2024 / 2025 específica de hortifrutigranjeiros destinada à Chamada Pública da agricultura familiar, porém, por ser considerado alimento essencial ao bom segmento do cardápio, e levando em consideração a sazonalidade do item e capacidade produtiva dos pequenos agricultores do município e região, torna-se necessário que este gênero esteja presente também na pauta geral de empresas fornecedoras, para que o cardápio dos escolares seja cumprido sem desabastecimento parcial ou total.

ITENS	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.
1.	AMIDO de milho, produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Produto embalado em caixas ou embalagens plásticas resistentes, sem vazamentos que contenham data de fabricação e validade. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. Produto com no máximo 30 dias de fabricação e no mínimo 1 ano de validade.	Unidade de 500g	5.245
2.	AVEIA em flocos finos. Sem sujidades, parasitas, larvas e/ou bolores. Com características sensoriais preservadas (cor, odor, sabor e textura). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Produto embalado em caixas ou embalagens plásticas resistentes, sem vazamentos que contenham data de fabricação e validade. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. O produto com no máximo 30 dias de fabricação e no mínimo 1 ano de validade.	Unidade de 165g	400
3.	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, a base de: farinha de trigo / açúcar / gordura vegetal hidrogenada / amido de milho / açúcar invertido / soro de leite / sal / fermento químico, embalagem tipo 3 em 1. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características sensoriais anormais (cor, odor, sabor e textura). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	Unidade de 400g	1.200
4.	BISCOITO TIPO MAISENA, a base de: farinha de trigo / gordura vegetal hidrogenada / açúcar / amido de milho, composição nutricional mínima (100g): 8,5g proteína / 9g lipídios / 74g hidrato de carbono / valor calórico 411 kcal, embalagem tipo 3 em 1. A embalagem deverá conter	Unidade de 400g	700

	externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.		
5.	CAFÉ, tipo moído, torrado, extra, produto de 1º qualidade; não contém glúten; embalagem aluminizada interna e externamente, embalado a vácuo – CRAYOVAC, selo de pureza emitido pela Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC; validade 90 dias após o empacotamento; rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS.	Unidade de 250g	7.000
6.	CANJICA, de primeira qualidade, com características sensoriais preservadas (cor, odor, sabor e textura), com ausência de umidade, fermentação e ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	Unidade de 200g	10.700
7.	ERVAS FINAS, condimento, aspecto físico flocos desidratados. Aplicação culinária. Deverá ser composto por mix de ervas à base de alecrim, tomilho, manjerição, salsa e orégano. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto, com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unidade de 200g	3.500
8.	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA, subgrupo média, torrada, seca, fina, de primeira qualidade. Isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem em sacos plásticos transparentes, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em fardos lacrados. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 1kg.	Unidade de 1kg	5.570
9.	FOLHA DE LOURO, desidratadas, folhas sãs, limpas e secas, com ausência de sujidades, parasitas e larvas e corpos estranhos aderidos às folhas. Com características sensoriais preservadas (cor, odor, sabor e textura). O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com	Unidade de 50g	4.500

	a legislação vigente. O rótulo deve conter a denominação da especiaria, data de fabricação e data de validade.		
10.	MANTEIGA, de primeira qualidade; embalagem primaria hermeticamente fechada; acondicionada em caixa de papelão reforçado, transportada e conservada em temperatura não superior a 10°C; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 146/96 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos Administrativos determinados pelo mapa e ANVISA; validade mínima na data da entrega de 3 meses; embalagem 500 gramas.	Unidade de 500g	6.090
11.	PÁPRICA DEFUMADA, aspecto físico pó. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto, com número do lote, data de fabricação, data de validade, bem como quantidade do produto. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unidade de 100g	4.500
12.	BEBIDA LÁCTEA com iogurte e polpa de fruta, sabor morango. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade não inferior a no mínimo 20 dias da data da entrega.	Unidade de 180g	23.000

5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

Do levantamento realizado no mercado, constatou-se a existência das seguintes soluções: (1) aquisição dos materiais objeto desta licitação por meio de adesão a ata de registro de preço ou (2) abertura de um processo específico para a contratação pretendida.

Após análise do custo-benefício de cada uma delas, optou-se pela abertura de um processo licitatório próprio do Fundo Municipal de Educação de São Bento do Una, visto que não foram encontrados todos os itens necessários ao atendimento da demanda em atas vigentes disponíveis para adesão.

A solução 2 garante maior vantajosidade econômica para Administração, pois: (a) os custos com a licitação acabam sendo significativamente menores em comparação com outras modalidades de licitação; (b) é possível alcançar um número maior de fornecedores, permitindo que haja uma competitividade maior e, conseqüentemente, possibilitando que os competidores ofereçam preços menores mantendo a qualidade das propostas; (c) e, por fim, garantindo maior sustentabilidade socioambiental, uma vez que há uma redução expressiva no uso de recursos naturais, a exemplo do papel.

A solução 1 não seria vantajosa para Administração, pois demandaria contratações por meio de várias adesões a atas de registro de preços. Logo, a solução 1 seria desvantajosa tanto em termos econômicos quanto em termos de gerenciamento das contratações.

Em suma, diante da apreciação das soluções elencadas, a Solução 2 – Aquisição de bens comuns através de Pregão Eletrônico mostrou-se a mais viável e vantajosa para a Administração.

Também se opta por Registrar Preço em Ata, 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.

6 - ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

O preço estimado desta contratação será de **R\$ 527.195,80** (Quinhentos e vinte e sete mil e cento e noventa e cinco reais e oitenta centavos), 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).

7 - 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.

8 - JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

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, consequentemente, o pagamento da despesa também não.

Além do mais, a licitação sendo realizada por item nos garantirá as melhores ofertas em cada um deles gerando economicidade aos cofres públicos.

9 - 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.

10 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Todas as providências em relação a espaço, armazenamento, recebimento e distribuição às Escolas já foram tomadas.

11 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS / INTERDEPENDENTES

Já foram efetuadas as contratações necessárias para garantir o sucesso do fornecimento.

12 - 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:

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.

13 - ANÁLISE DE RISCOS

O fornecimento de gêneros alimentícios pode estar sujeito a uma série de riscos que podem afetar a qualidade, o cronograma e o orçamento empregados. Aqui estão alguns dos principais riscos associados à contratação em comento:

RISCO	PROBABILIDADE	IMPACTO	CLASSIFICAÇÃO	AÇÕES DE MITIGAÇÃO
Escassez de fornecedores confiáveis.	Média	Alto	Amarelo	Diversificar fornecedores.
Atrasos nas entregas dos itens.	Alta	Alto	Vermelho	Estabelecer contratos claros com cláusulas de penalidade por atrasos.
Variações nos preços dos insumos.	Média	Alto	Amarelo	Monitorar os preços dos insumos regularmente.
Qualidade dos itens não compatíveis com as respectivas amostras.	Média	Alto	Amarelo	Realizar inspeções de qualidade nos gêneros alimentícios recebidos.

LEGENDA:

1. Probabilidade de Ocorrência:

Alta: Riscos que são muito prováveis de acontecer.

Média: Riscos que podem ocorrer ocasionalmente.

Baixa: Riscos pouco prováveis, mas ainda relevantes.

2. Impacto:

Alto: Riscos que afetam significativamente o fornecimento e as operações.

Médio: Riscos que têm impacto moderado.

Baixo: Riscos com impacto mínimo.

3. Classificação:

Vermelho: Riscos que estão acima do limite tolerável e requerem ação imediata.

Amarelo: Riscos que exigem monitoramento constante.

Verde: Riscos aceitáveis.

14 - 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.

15 - 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.

Portanto, o presente planejamento está de acordo com as necessidades técnicas, operacionais e estratégicas deste Órgão. No mais, o atual planejamento atende adequadamente às demandas formuladas, os benefícios pretendidos são adequados, o valor pretendido é compatível e caracteriza a economicidade, **pelo que recomendamos a contratação proposta.**

Manoela Lucia de Melo Silva
Nutricionista Responsável Técnica
Matrícula nº 109.601

Milena Beatriz Carneiro do Carmo
Nutricionista Quadro Técnico
Matrícula nº 109.958



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: C018-B61B-0016-2CA2

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



MANOELA LUCIA DE MELO SILVA (CPF 073.XXX.XXX-31) em 09/08/2024 12:16:37 (GMT-03:00)

Papel: Parte

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



MILENA BEATRIZ CARNEIRO DO CARMO (CPF 128.XXX.XXX-84) em 09/08/2024 12:52:16
(GMT-03:00)

Papel: Parte

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/C018-B61B-0016-2CA2>