

ANEXO I ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR E TERMO DE REFERÊNCIA

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DA INTRODUÇÃO

Este Estudo Técnico Preliminar tem como objetivo analisar a contratação de empresa para aquisição eventual e sob demanda de gêneros alimentícios para atender a merenda escolar do Município de Caldazinha/GO, caracterizando o interesse público envolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação de sua viabilidade técnica e econômica, dando base ao termo de referência a ser elaborado caso se conclua pela viabilidade da contratação.

2. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERANDO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO

A prefeitura de Caldazinha, através da Secretaria de Educação, necessita adquirir gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, com o objetivo de garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos da rede pública municipal. Essa ação visa atender às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que preconiza a oferta de uma alimentação equilibrada e saudável durante o período escolar.

A ausência de uma alimentação adequada e regular pode comprometer o desempenho escolar dos alunos, prejudicando o aprendizado e o desenvolvimento físico e cognitivo. Portanto, a contratação de fornecedores que possam garantir o fornecimento contínuo e de qualidade dos gêneros alimentícios é essencial para evitar interrupções no serviço de merenda escolar, assegurando que todos os alunos recebem as refeições necessárias para um bom aproveitamento escolar.

A contratação é de interesse público, pois busca garantir que as crianças e adolescentes tenham acesso a uma alimentação de qualidade, contribuindo para a promoção da saúde, a redução da evasão escolar e o fortalecimento do processo educacional. Além disso, ao atender às necessidades nutricionais dos alunos, a Prefeitura contribui para o desenvolvimento de uma geração mais saudável e preparada para os desafios futuros.

3. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, SEMPRE QUE ELABORADO.

A Prefeitura Municipal de Caldazinha ainda não possui Plano Anual de Contratações no ano de 2025.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para a contratação de empresa para aquisição eventual e sob demanda de gêneros alimentícios para atender a merenda escolar do Município de Caldazinha/GO, existem



vários requisitos específicos que precisam ser considerados, dentre eles, uma licitação que garanta transparência, igualdade de condições para todos os concorrentes e obtenção do melhor custo-benefício.

Além disso, a contratada deverá apresentar os seguintes documentos de habilitação:

HABILITAÇÃO JURIDICA:

- a) Comprovação de existência jurídica da pessoa, com as últimas alterações;**
b) Documento de identificação do administrador da empresa e do representado, deste último quando for o caso;
c) Se microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, apresentar Declaração que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006 declarando estar apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021, bem como os documentos exigidos nos itens 3.4.4 e 3.4.5 do Edital. A não entrega do documento, indicará que a licitante optou por não utilizar os benefícios previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006.

HABILITAÇÕES FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

- d) Inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);**
e) Regularidade perante a Fazenda Federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do contratado, ou outra equivalente, na forma da lei;
f) Regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
g) Regularidade perante a Justiça do Trabalho.

5. ESTIMATIVAS DA QUANTIDADES PARA A CONTRAÇÃO

Estima-se como necessária para o atendimento da necessidade apontada os seguintes quantitativos, no qual foi levado em consideração as necessidades do município e a disponibilidade orçamentária do Município de Caldazinha, demonstrando-se suficiente para suprir a demanda:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	MÉDIA	TOTAL
1	AÇAFRÃO – em pó, homogêneo, cor avermelhado, cheiro característico. Não pode haver mistura com qualquer outro tipo de produto. Embalagem 100 g.	PC	300	R\$ 6,99	R\$ 2.097,00
2	AMIDO DE MILHO – produto extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem 500g.	UN	400	R\$ 16,99	R\$ 6.796,00



3	CANJICA DE MILHO – amarelo, acondicionado na embalagem de polietileno, resistente, transparente. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes. Deverá conter data de fabricação/validade. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500 G.	PC	400	R\$ 4,99	R\$ 1.996,00
4	COLORÍFICO – em pó fino. Obtido de frutos maduros de urucum, limpos e moídos. Embalagem deverá conter rótulo com indicação do fabricante, peso, ingredientes, data do prazo de validade a qual deve ser de no mínimo 01 ano. Embalagem de 100 G.	PC	200	R\$ 6,99	R\$ 1.398,00
5	FERMENTO BIOLÓGICO – produto granulado e seco, isento de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Não deverá apresentar mofo e nem sabor amargo. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem 10 G.	UN	100	R\$ 4,99	R\$ 499,00
6	POLVILHO - doce com granulação uniforme, sem impurezas e em embalagem de material atóxico, íntegro e resistente, em pacote de 01 kg.	PC	700	R\$ 16,99	R\$ 11.893,00
7	SUCO DE MARACUJÁ – concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Embalagem 500 ml.	UN	500	R\$ 13,99	R\$ 6.995,00
8	SUCO DE GOIABA – concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Embalagem 500 ml.	UN	500	R\$ 9,99	R\$ 4.995,00
9	TORRADA PÃO FRANCES – em fatias finas, frescas. Com data de fabricação e data de validade em embalagem de plástico transparente.	KG	1000	R\$ 17,00	R\$ 17.000,00



10	ABACAXI – pérola, gráudo, com coroa, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, peso médio 1,5 kg.	KG	700	R\$ 10,99	R\$ 7.693,00
11	ABOBRINHA VERDE - A granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado á manipulação, transporte e consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	KG	700	R\$ 13,99	R\$ 9.793,00
12	BANANA – nanica ou prata de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	1500	R\$ 6,99	R\$ 10.485,00
13	BATATA INGLESA - A granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades e larvas, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos.	KG	1200	R\$ 6,99	R\$ 8.388,00
14	CENOURA - A granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado á manipulação, transporte e consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	KG	1000	R\$ 4,99	R\$ 4.990,00
15	MAÇA – de primeira qualidade, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho e cor uniformes com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas.	KG	1800	R\$ 14,99	R\$ 26.982,00
16	MEXERICA – de primeira , livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	1000	R\$ 10,99	R\$ 10.990,00
17	REPOLHO – Tamanho: cabeça deve pesar mais que 1,5 kg. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridrão, fermento, dano por pragas.	KG	1000	R\$ 4,49	R\$ 4.490,00



18	PÃO CARECA – para cachorro quente. Produto a base de farinha de trigo e ovos, sem conservantes, podendo ter outros ingredientes permitido pela legislação. De boa qualidade, com miolo branco e casca cor dourada homogênea. Tamanho padronizado, peso por unidade 50 g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Deverá ser preparado no dia da entrega.	UN	10.000	R\$ 1,49	R\$ 14.900,00
----	--	----	--------	----------	---------------

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

No presente caso, foi realizada pesquisa de preço conforme art. 23, § 1º, I da Lei nº. 14.133, de 2021, utilizando a composição de custos unitários menor ou igual a mediana do item correspondente no Painel para Consulta de Preços, disponível no Portal Nacional das Contratações Pública, que atendam aos critérios de vantajosidade para a Administração sob os aspectos da conveniência, economicidade e eficiência.

7. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor total estimado da contratação é de R\$ 152.380,00 (cento e cinquenta e dois mil trezentos e oitenta reais).

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na realização de um processo licitatório para a aquisição de gêneros alimentícios que atenderão às necessidades da merenda escolar das unidades de ensino da rede pública de Caldazinha. O processo será estruturado para garantir que os alimentos adquiridos sejam de alta qualidade, como critérios rigorosos quanto à procedência, validade e valor nutricional, respeitando as normas estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A licitação será conduzida por itens, permitindo que fornecedores especializados em diferentes tipos de gêneros alimentícios participem, o que aumenta a competitividade e a possibilidade de obter melhores condições de preço e qualidade. O contrato resultante deste processo garantirá o fornecimento contínuo e regular dos alimentos durante o ano letivo, evitando interrupções no serviço de merenda.

Os gêneros alimentícios serão distribuídos de forma eficiente para todas as unidades escolares, com um cronograma logístico que assegure a entrega pontual e adequada em cada localidade. A qualidade dos alimentos será monitorada continuamente para garantir que os estudantes recebam refeições seguras e nutritivas.

Essa solução visa não apenas cumprir com a obrigação de fornecer merenda escolar, mas também contribuir para o desenvolvimento saudável dos alunos, promover a equidade social e melhorar os índices educacionais do município, refletindo diretamente

no bem-estar e no futuro da comunidade.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

O parcelamento da contratação dos gêneros alimentícios para a merenda escolar justifica-se por diversos fatores que atendem ao interesse público e à eficiência administrativa.

1. Variedade de Produtos: A merenda escolar exige a aquisição de uma ampla variedade de produtos, incluindo perecíveis, como frutas, verduras e carnes, e não perecíveis, como grãos e cereais. O parcelamento permite que diferentes fornecedores, especializados em tipos específicos de alimentos, possam participar, garantindo a qualidade e a especificidade dos itens adquiridos.

2. Garantia de Qualidade e Frescor: Muitos dos gêneros alimentícios necessários são perecíveis e têm prazos de validade curtos. O parcelamento possibilita a realização de compras em qualidades adequadas, em intervalos regulares, assegurando que os alimentos cheguem frescos às escolas e que não haja desperdício por vencimento de produtos.

3. Melhor Gestão de Estoque e Armazenamento: Ao parcelar as compras, a secretaria de educação consegue administrar de forma mais eficaz o armazenamento dos alimentos, evitando problemas logísticos relacionados ao espaço físico e ao controle de estoque. Isso também previne a deterioração de produtos armazenados por períodos prolongados.

4. Flexibilidade e Adaptação: O parcelamento oferece maior flexibilidade para a administração pública ajustar as aquisições às variações sazonais de preços e disponibilidade de produtos, além de possibilitar ajustes conforme as necessidades nutricionais específicas dos alunos ao longo do ano letivo.

5. Eficiência Econômica: Ao parcelar a contratação, a prefeitura pode negociar melhores preços e condições de pagamento, aproveitando ofertas sazonais e evitando o impacto de oscilações abruptas no mercado de alimentos. Isso resulta em uma gestão mais eficiente dos recursos públicos.

Assim, o parcelamento da contratação não só otimiza a qualidade do serviço prestado, como também promove a economicidade, a sustentabilidade e a responsabilidade social, alinhando-se aos princípios da administração pública.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS

A contratação parcelada dos gêneros alimentícios para a merenda escolar busca alcançar os seguintes resultados em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis:

1. Economicidade:



- **Redução de Custos:** A possibilidade de realizar compras fracionadas permitirá à Prefeitura negociar melhores preços, aproveitando variações de mercado e promoções sazonais, além de evitar o pagamento de valores elevados em compras únicas e volumosas. Esse método também reduz o desperdício, pois os alimentos serão adquiridos em quantidades ajustadas à demanda real e ao consumo imediato, diminuindo as perdas por vencimento ou deterioração.
- **Gestão Otimizada de Estoques:** O parcelamento das aquisições facilita o controle de estoque, evitando a necessidade de grandes espaços de armazenamento e os custos associados. A Prefeitura poderá manter um fluxo contínuo e eficiente de abastecimento, reduzindo despesas com armazenagem e logística.

2. Melhor Aproveitamento dos Recursos Humanos:

- **Otimização da Mão de Obra:** Com entregas mais frequentes e em volumes menores, a equipe responsável pela recepção e distribuição dos alimentos poderá trabalhar de forma mais organizada e eficiente, sem sobrecargas. Isso melhora a gestão do tempo e a alocação dos recursos humanos, evitando acúmulo de tarefas e potencializando a produtividade.

3. Melhor Aproveitamento dos Recursos Materiais:

- **Armazenagem Adequada:** A gestão em pequenos lotes diminui a necessidade de grandes áreas de armazenagem, permitindo que os recursos materiais, como equipamentos de refrigeração e estocagem, sejam utilizados de maneira mais eficaz e sem sobrecarga.
- **Manutenção da Qualidade dos Alimentos:** Ao receber produtos frescos com maior frequência, a Prefeitura garante que os alimentos distribuídos nas escolas estejam em boas condições, preservando suas propriedades nutricionais e evitando a necessidade de substituições que gerariam custos adicionais.

4. Melhor Aproveitamento dos Recursos Financeiros:

- **Planejamento Orçamentário:** A possibilidade de distribuir os gastos ao longo do tempo facilita o planejamento financeiro da Prefeitura, permitindo uma gestão mais equilibrada e evitando comprometimentos significativos do orçamento em uma única compra.
- **Eficiência na Aplicação dos Recursos:** Com a aquisição em lotes menores, é possível ajustar as compras de acordo com a demanda real, evitando excedentes que poderiam resultar em desperdício de recursos financeiros. Além disso, a gestão eficiente dos contratos possibilita o reinvestimento de eventuais economias em outras áreas prioritárias.

Esses resultados pretendidos contribuem para uma gestão pública mais eficiente, garantindo que os recursos humanos, materiais e financeiros sejam utilizados de forma a maximizar os benefícios para a comunidade escolar e, por extensão, para a população de Caldasinha.



11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL.

Antes de celebrar a contratação para a aquisição eventual e sob demanda de gêneros alimentícios para atender a merenda escolar do Município de Caldazinha/GO, a Administração Pública deve adotar diversas providências para garantir uma gestão contratual eficaz e a devida fiscalização. Isso inclui:

1. Definição de Critérios de Avaliação das Propostas: Estabelecimento de critérios claros e objetivos para avaliação das propostas dos fornecedores, levando em consideração aspectos como preço, qualidade, prazo de entrega e garantias oferecidas.
2. Capacitação de Servidores: Treinamento dos servidores responsáveis pela fiscalização e gestão contratual, fornecendo-lhes conhecimentos técnicos e práticos necessários para acompanhar a execução do contrato, verificar o cumprimento das obrigações contratuais e resolver eventuais problemas que possam surgir durante a vigência do contrato.
3. Designação de Fiscais do Contrato: Nomeação de servidores responsáveis por acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, verificando se as condições estabelecidas estão sendo cumpridas pelo fornecedor e tomando as medidas necessárias em caso de descumprimento ou irregularidade.

Ao adotar essas providências, a administração estará melhor preparada para garantir a efetividade da contratação e o bom uso dos recursos públicos, promovendo uma gestão eficaz e transparente dos contratos firmados.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

13. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL

Ao considerar a contratação de uma empresa para aquisição eventual e sob demanda de gêneros alimentícios para atender a merenda escolar do Município de Caldazinha/GO, é importante avaliar os possíveis impactos ambientais associados a essa atividade e implementar medidas mitigadoras adequadas. Abaixo estão algumas dos possíveis impactos ambientais e suas respectivas medidas mitigadoras:

1. Impactos Ambientais:

- Gerenciamento de Resíduos: A contratação e o fornecimento de gêneros alimentícios podem gerar resíduos orgânicos e embalagens, que, se não gerenciados adequadamente, podem contribuir para a poluição e o acúmulo de lixo.



- Consumo de Energia: O transporte e o armazenamento dos alimentos, especialmente os perecíveis, podem exigir o uso de energia para refrigeração e outros processos logísticos, o que pode ter um impacto ambiental.
- Emissões de CO₂: O transporte de alimentos pode gerar emissões de gases de efeito estufa, contribuindo para a pegada de carbono da Prefeitura.

2. Medidas Mitigadoras:

- Gestão de Resíduos: Reciclagem e Reutilização: Incentivar a separação e a reciclagem de embalagens e materiais não alimentícios. Implementar programas de coleta seletiva nos pontos de recebimento e armazenamento.
- Redução de Desperdício: Trabalhar com fornecedores para minimizar embalagens desnecessárias e promover a utilização de embalagens recicláveis ou biodegradáveis. Implementar práticas para a utilização eficiente dos alimentos e reduzir desperdícios.
- Baixo Consumo de Energia: Eficiência Energética: Utilizar equipamentos e tecnologias que promovam a eficiência energética em processos de armazenamento e transporte. Por exemplo, usar sistemas de refrigeração com baixo consumo energético e manter os equipamentos regularmente para assegurar seu bom funcionamento.
- Transporte Sustentável: Optar por veículos de transporte que atendam a padrões ambientais mais rigorosos, como aqueles com menores emissões de CO₂. Priorizar fornecedores que utilizem práticas de transporte sustentável.
- Logística Reversa e Reciclagem: Logística Reversa: Implementar um sistema de logística reversa para a coleta e o retorno de embalagens e materiais usados. Garantir que os fornecedores sigam práticas que incluam a devolução e reciclagem de embalagens.
- Destinação Adequada: Estabelecer parcerias com empresas especializadas na reciclagem de resíduos alimentares e embalagens. Criar Processos internos para o descarte adequado de refugos e resíduos gerados pelo processo de merenda escolar.

3. Requisitos e Práticas Adicionais:

- Educação e Conscientização: Promover a conscientização sobre práticas ambientais entre os funcionários envolvidos no gerenciamento da merenda escolar, incentivando comportamentos que reduzam impactos ambientais.

Essas medidas visam mitigar os impactos ambientais associados ao fornecimento de gêneros alimentícios, promovendo uma gestão sustentável e responsável dos recursos e contribuindo para a prestação do meio ambiente.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA.

A contratação parcelada de gêneros alimentícios para a merenda escolar da rede pública de Caldasinha mostra-se adequada e alinhada com as necessidades identificadas. A

abordagem planejada permite a aquisição de alimentos de alta qualidade, garante a continuidade do fornecimento e minimiza riscos de interrupções no serviço de merenda escolar, essencial para a segurança alimentar e o desempenho acadêmico dos alunos.

Além disso, o parcelamento da contratação possibilita uma gestão mais eficiente dos recursos públicos, otimizando os aspectos financeiros, logísticos e ambientais. As medidas mitigadoras propostas asseguram que os impactos ambientais serão minimizados, contribuindo para um processo sustentável e responsável.

Portanto, a contratação atende de forma eficaz à necessidade de prover uma alimentação equilibrada e saudável aos estudantes, promovendo não apenas o bem-estar dos alunos, mas também a eficiência na aplicação dos recursos públicos, o que reflete o compromisso da Prefeitura de Caldazinha com a qualidade da educação e a sustentabilidade.

Caldazinha, 21 de fevereiro de 2025.

BRUNNA STEFANE MORAIS
Assinatura do responsável

